	FOURNITURES DE PRODUITS LAITIERS, D'OVOPRODUITS ET AUTRES PRODUITS DERIVES			
	Signataire	**Date**	**Signature**	
	Rédacteur/ Chef produit	09/2026		
	Visa qualité	08/09/2026		
	Valideur / Chef DTPA		9/9/2026 SCG	

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits laitiers et d'ovoproduits réfrigérés ou à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Le produit proposé doit satisfaire :
- à la réglementation en vigueur ;
- aux spécifications techniques n° B3-07-09 du GEMRCN de juillet 2009 applicables au lait et aux produits laitiers ;
- aux dispositions de la spécification du GEMRCN du 17 décembre 2015 applicable aux œufs et aux ovoproduits ;
- aux dispositions de la norme AFNOR NF 04-600 de janvier 2001 relative aux spécifications des laits fermentés et des yaourts ;
- au code de déontologie et aux usages de la profession concernant les desserts lactés non réglementés ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

Les opérations de fabrication des produits sont effectuées dans un ou des établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire.

Le fabricant doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

Les produits ne contiennent pas d'OGM au sens de la règlementation ni d'ingrédients ionisés.

3.1. Les ovoproduits

Ils sont définis au point 7.3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 : ce sont les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

3.2. Laits de consommation :

Les laits de consommation sont caractérisés par leur taux de matière grasse ou par le traitement thermique qu'ils subissent. Ils doivent satisfaire le règlement 1308/2013.

3.2.1. Définition en fonction de la teneur en matières grasses

La teneur en matière grasse correspond au rapport de la masse de MG du lait / le lait concerné.

- **Lait entier** :
  - normalisé : la teneur en matière grasse s'élève à 3,50 % m/m au minimum.

  - non normalisé : la teneur en matière grasse n'a pas été modifiée depuis le stade de la traite, ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses du lait, ni par mélange avec du lait dont la teneur naturelle en matière grasse a été modifiée. Toutefois, la teneur en matière grasse ne peut être inférieure à 3,50 % (m/m).
- **Lait demi-écrémé** :
  Teneur en matière grasse : 1,50 % (m/m) minimum et 1,80 % (m/m) maximum.
- **Lait écrémé** : conditionnement dans des emballages à dominance *verte*
  La teneur en matière grasse ne peut excéder 0,50 % (m/m).

3.2.2. Définition en fonction du traitement thermique

Laits devant être réfrigérés :

- **Lait cru** : réfrigéré mécaniquement après la traite (Non utilisé en restauration collective)
- **Lait pasteurisé « Frais » ou à « Pasteurisation haute »**
- **Lait frais micro filtré** : ayant subi un traitement de micro filtration

Laits ayant subi un procédé de longue conservation pouvant être conservés à température ambiante :

- **Lait stérilisé** : Produit traditionnel du Nord-est de la France, à stérilisation simple.
- **Lait stérilisé UHT** : lait ayant subi un traitement thermique à ultra haute température, conditionné dans un récipient aseptique (brique, bouteille…), étanche et stable jusqu'à DDM.

Valeurs nutritionnelles minimum :

Protéines (P)	pour entier ≥ 31,5 g/L ;	pour ½ écrémé ≥ 28,5 g/L ;
Lipides (L)	pour entier ≥ 35 g/L ;	pour ½ écrémé 15-18 g/L ;
Glucides (G)	pour entier ≥ 45 g/L.	
Calcium (Ca)		pour ½ écrémé 1,2g/L env. ;
Sodium (Na)		pour ½ écrémé 0,45g/L env. ;

3.2.3. Laits aromatisés :

Boissons stérilisées constituées exclusivement de lait écrémé ou non, sucré ou non, additionné de substances aromatiques naturelles.

3.3. Beurre

Le beurre est un produit se présentant sous la forme d'une émulsion solide et malléable de type eau dans la matière grasse d'origine exclusivement laitière (obtenu après barattage et maturation de la crème du lait), partie valorisante essentielle. D'autres substances nécessaires à la fabrication de certains beurres peuvent être cependant rajoutées mais elles ne doivent en aucun cas remplacer, en tout ou partie, un des constituants du lait.

- **Le beurre doux** est un beurre non salé et qui n'a pas subi d'adjonction. Il a une teneur en matière grasse laitière supérieure ou égale à 82 % et inférieure à 90 %, et une teneur maximale en matières sèches non grasses laitières (protéines, glucides, minéraux et vitamines) de 2 %.
- **Le beurre salé** a une teneur en matière grasse laitière supérieure ou égale à 80 % et inférieure à 90 %, et une teneur maximale en matières sèches non grasses laitières de 2 %. C'est un beurre

additionné de silicate de magnésium (agent antiagglomérant qui assure la répartition du sel dans le produit). Sa teneur en sel est supérieure à 3 %.

- **Le beurre demi-sel** a une teneur en sel comprise entre 0,8 % et 3 %.

Beurres sous appellation d'origine protégée (AOP) :

- **Le beurre AOP Charente Poitou** est issu de la production laitière des départements de la Charente, la Charente-Maritime, les Deux Sèvres, la Vendée et la Vienne. Fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant de ces départements, après pasteurisation, celle-ci doit passer par une phase lente de maturation biologique (12 heures minimum) propre au beurre AOP Charente-Poitou, avant d'être barattée. Le savoir-faire traditionnel de fabrication de ce beurre en fait un beurre de caractère à la texture fine et onctueuse avec une saveur particulière puisqu'il possède une note subtile de noisette.
- **Le beurre AOP d'Isigny** est issu de la production laitière des pourtours de la baie des Veys. Cette zone est idéalement située. En effet, à proximité de la mer, irriguée par cinq rivières, cette région offre un herbage très riche pour l'alimentation des vaches.
- **Le beurre AOP de Bresse** tient sa notoriété de la région naturelle du même nom qui se répartit sur les départements de l'Ain et de la Saône-et-Loire, jusqu'en bordure du Jura. Il s'agit d'une plaine bocagère se caractérisant par la diversité de sa flore et une culture historique du maïs. C'est cette alimentation mixte qui confère au beurre de Bresse sa belle couleur jaune d'or. Couleur qui varie selon les saisons. En effet, le beurre, plus clair l'hiver, est plus marqué au printemps et à l'automne. Le barattage traditionnel du beurre de Bresse le rend particulièrement tendre, souple et aéré. Il est donc très facile à tartiner. Fondant en bouche, il possède des notes herbacées, florales et de fruits secs, comme la noisette et la noix.

3.4. Crèmes laitières :

Cette dénomination est réservée au produit laitier contenant au moins 30 g de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 g de poids total.

3.4.1. Crème légère

Cette dénomination est réservée au produit laitier contenant entre 12 g inclus et 30 g non inclus de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 g de poids total.

3.4.2. Crème pasteurisée

La **crème fraîche** désigne une crème n'ayant subi que le traitement de pasteurisation. La **crème fraîche pasteurisée épaisse** dont la texture est variable selon l'ensemencement avec des ferments lactiques issus de la crème. La **crème fraîche pasteurisée fluide** n'ayant subi que le traitement de pasteurisation. Le terme usuel (commercial) **« fleurette »** désigne une crème fraîche fluide pasteurisée non agitée, non maturée, non stérilisée.

3.4.3. Crème stérilisée et crème stérilisée UHT

La **crème stérilisée fluide** légère ou non désigne une crème crue, conditionnée puis stérilisée à 115°C pendant 15 à 20mn.

La **crème UHT** est stérilisée par un traitement thermique à ultra haute température (140-150°C) et conditionnée dans un emballage aseptique (brique, bouteille, etc.) étanche et stable jusqu'à la DDM. Ses qualités nutritionnelles, gustatives et fonctionnelles sont préservées.

3.4.4. Crèmes à fouetter ou fouettée ''Foisonnante''

Légère ou non, contiennent au minimum 75% de crème ou de crème légère, qui peuvent être additionnées de saccharose (15% maximum), de ferments lactiques, de matières aromatiques naturelles, de stabilisateurs ou de protéines du lait.

Pour les crèmes fouettées, légères ou non, le taux de foisonnement ne doit pas dépasser 3,5.

3.4.5. Crème sucrée sous pression ou ''Crème type Chantilly''

Crème fouettée contenant au moins 30 g de matière grasse pour 100 g et n'ayant fait l'objet d'aucune autre addition que de saccharose et éventuellement de matières aromatisantes naturelles.

Nature ou aromatisée, avec un taux de foisonnement maximum de 3,5, doit être soumise à un traitement de pasteurisation ou de stérilisation préalablement à la mise en vente. L'addition de stabilisants est limitée à 0,1%. La dénomination de vente doit comporter la mention « sous pression ».

3.5. Fromage blanc ou fromage frais

La dénomination « fromage blanc » est réservée à un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, a subi une fermentation principalement lactique.

Les fromages dits « frais » ou « fromage frais » doivent renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur.

3.6. Les yaourts

Ce sont des laits fermentés obtenus, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent être ensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini jusqu'à la DLC, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée.
Ils peuvent être nature, sucrés ou non, ou contenir des ingrédients autres que laitiers qui ne doivent pas représenter plus de 30% du poids final du yaourt (morceaux de fruits, miel, confiture, arômes naturels ou de synthèse autorisés).

La dénomination de vente est complétée de l'espèce ou des espèces animales si les produits utilisés ne proviennent pas de l'espèce bovine.

Un yaourt (ou yoghourt) peut se décliner avec un taux de matière grasse variable, selon celui du lait utilisé pour sa fabrication et des matières laitières ajoutées. La quantité de matière grasse (MG) dans un yaourt est toujours faible ou très faible.

La référence « au lait entier » comporte 2 à 3 % de MG supplémentaire à la référence « maigre ».

Les produits suivants ont droit à l'appellation « yaourt » : nature, nature sucré, aromatisés, aux fruits, pulpés, aux petits morceaux de gâteaux

Les trois familles de consistance des yaourts sont les suivantes :

- « ferme » : les protéines forment un gel sous l'action de l'acide lactique ;
- « brassé » ou « Bulgare » : le produit a une texture lisse, plus ou moins fluide ;
- « à boire » : la texture est liquide et mousseuse pour être aisément bue.

Les **yaourts** sur lesquels figure le logo **AB ou Bio** européen indique qu'il a été fabriqué, au sens de la réglementation en vigueur, à partir d'un lait issu de l'agriculture biologique. Lorsqu'il s'agit d'un yaourt aux fruits, 95 % au moins des fruits doivent être issus de l'agriculture biologique.

Les **laits fermentés** (dont les yaourts ou yoghourts) peuvent être additionnés des produits suivants : arôme, ainsi que, dans la limite de 30 % en poids du produit fini, sucres et autres denrées alimentaires conférant une saveur spécifique.

3.7. Spécialités laitières

Ce sont des denrées utilisant des ingrédients autres que laitiers et ferments, considérés comme produit de substitution de la matière première laitière. Leurs appellations non formalisées réglementairement sont du type « Spécialité alimentaire à base de… » ou « Mélange de… » ou « Préparation alimentaire à base de… » dans le cadre d'une description des matières premières de base du produit ou dans la liste des ingrédients.

3.8. Desserts lactés

Il n'existe pas de texte réglementaire français relatif à la composition mais ils doivent respecter les réglementations européennes transversales. Selon les usages et le code déontologie de la profession, ces desserts sont fabriqués à partir de lait entier, partiellement ou totalement écrémé, qui entre dans leur composition pour au moins 50%, auquel on a ajouté d'autres ingrédients (riz, semoule, sucre, fruits, caramel, café, chocolat, arômes, etc.) et des additifs (épaississants, gélifiants, colorants, etc.). Ils subissent un traitement thermique de cuisson, pasteurisation ou stérilisation. Après refroidissement, ils sont crémeux, gélifiés ou mousseux.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Critères analytiques

Les produits doivent être conformes aux critères figurant dans les tableaux correspondants fournis en annexe.

4.2. Emballage et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (…)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

		Critères impératifs de conformité	**Critères cibles**
Conditionnement primaire	**Matériau**	Les pots sont unitaires ou doivent être facilement sécables Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Mono-matériau Les matériaux en plastique doivent être recyclables : PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD Les plateaux cartons doivent être composés de plus de 50% de fibres de cellulose Boîte carton certifiée FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive. La dénomination, le numéro de lot et la DLC doivent apparaître sur chaque unité	Emballages imprimés avec encre à faible migration et/ou naturelle
Conditionnement secondaire	**Matériau**	Matériau recyclable, carton ou plastique (PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD)	Réduction du % de vide dans le carton
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive	

4.3. Qualité et traçabilité des ovoproduits

La traçabilité amont des produits est assurée jusqu'au bâtiment de poule pondeuse et jusqu'à l'alimentation des poules pondeuses.

L'industriel garantit l'absence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans l'alimentation des poules pondeuses.

4.4. Qualité et traçabilité du lait

Les producteurs de lait sont identifiés et chaque livraison est enregistrée grâce au système de gestion intégrale de la qualité de la filière laitière.

Les entreprises laitières assurent également la traçabilité :

- des matières premières, au cours de leur processus de transformation
- des produits finis

Les vaches reçoivent comme aliments de l'herbe non-ensilée et des compléments naturels de légumineuses et de céréales cultivées dans l'idéal localement. Le pâturage est maximisé en prairies naturelles.

La collecte du lait est une étape initiale importante pour garantir la qualité du lait. La laiterie doit disposer d'un agrément officiel. Le collecteur de lait doit disposer d'une licence pour la collecte et l'échantillonnage. L'appareil d'échantillonnage présent doit être agréé et régulièrement contrôlé.

Le matériel et les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être réglementaires.

5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après. Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que l'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

LOT 1 : Ovoproduits 1

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L1-01	**ART05993**	**Omelette champignon**	135 g	40-60	Œuf entier, Code 3 exclus. Barquette adaptée à la remise en température au four et/ou micro-ondes. Produit cuit prêt à l'emploi. Œufs pondus et transformés dans un même état membre de l'UE.	Champignon 5% minimum EGALIM hors BIO Œuf entier issus de poule plein air
L1-02	**ART11538**	**Omelette fines herbes**	135 g	40-60	Œuf entier, Code 3 exclus. Barquette adaptée à la remise en température au four et/ou au micro-ondes, Produit cuit prêt à l'emploi. Œufs pondus et transformés dans un même état membre de l'UE.	Plantes aromatiques 1% minimum Œuf entier issus de poule plein air EGALIM hors BIO
L1-03	**ART11539**	**Omelette fromage**	135 g	40-60	Œuf entier, Code 3 exclus. Barquette adaptée à la remise en température au four et/ou au micro-ondes, Produit cuit prêt à l'emploi. Œufs pondus et transformés dans un même état membre de l'UE.	Fromage 8% minimum EGALIM hors BIO Œuf entier issus de poule plein air
L1-04	**ART11540**	**Omelette nature**	135 g	40-60	Œuf entier, Code 3 exclus. Barquette adaptée à la remise en température au four et/ou au micro-ondes, Produit cuit prêt à l'emploi. Œufs pondus et transformés dans un même état membre de l'UE.	EGALIM hors BIO Œuf entier issus de poule plein air
L1-05	**ART07195**	**Tortilla aux pommes de terre et oignons**	400-600 g	5-20	Produit cuit prêt à l'emploi	Pomme de terre 50% minimum Oignons frits 15% minimum
L1-06	**ART07196**	**Omelette nature bio**	135 g	40-60	Œuf entier bio Barquette adaptée à la remise en température au four et/ou au micro-ondes Produit cuit prêt à l'emploi. Œufs pondus et transformés dans un même état membre de l'UE.	

LOT 2 : Ovoproduits 2

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L2-01	**ART07342**	**Œufs durs écalés**	43/63 g	70-150	Sachet sous atmosphère protectrice ou sous vide Œufs durs entier, Code 3 exclus. Œuf pondu, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Egalim hors BIO
L2-02	**ART07351**	**Œufs durs écalés bio**	43/63 g	70-150	Sachet sous atmosphère protectrice ou sous vide Œufs durs entier. Œuf pondu, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	
L2-03	**ART07346**	**Œufs durs écalés seau grand format**	43/63 g	120-180	Seau sous atmosphère protectrice Œufs durs entier. Code 3 exclus. Œuf pondu, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Egalim hors BIO
L2-04	**ART07344**	**Œufs durs écalés seau petit format**	43/63 g	50-80	Seau sous atmosphère protectrice Œufs durs entier. Code 3 exclus. Œuf pondu, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Œuf issu de poules plein air
L2-05	**ART07348**	**Œufs pochés moulés**	43/53 g	40-60	Sachet sous atmosphère protectrice ou sous vide Code 3 exclus. Œuf pondu, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Œuf issu de poules plein air
L2-06	**ART07130**	**Œuf entier liquide**	1-2 kg	4-6	Brique ou bouteille PET Produit pasteurisé Taux de MS > 22 % Code 3 exclus.	Sans sel ajouté Egalim hors BIO

L2-07	**ART07353**	**Œuf entier liquide bio**	1-2 kg	4-6	Brique ou bouteille PET Produit pasteurisé Taux de MS > 22 %	Sans sel ajouté
L2-08	**ART07349**	**Blanc d'œuf liquide**	1-2 kg	4-6	Brique ou bouteille PET Produit pasteurisé Taux de MS > 10,5 % Code 3 exclus	Produit foisonnant liquide Egalim hors BIO
L2-09	**ART07350**	**Jaune d'œuf liquide**	1-2 kg	4-6	Brique ou bouteille PET Produit pasteurisé Taux de MS > 40 % Code 3 exclus.	Sans sel ajouté Egalim hors BIO
L2-10	**ART07777**	**Œuf entier liquide grand format**	5 kg	1	Bag in Box ou bidon PET Taux de MS > 22 % Code 3 exclus.	Sans sel ajouté Egalim hors BIO
L2-11	**ART07513**	**Œuf entier liquide bio grand format**	5 kg	1	Bag in Box ou bidon PET Taux de MS > 22 %	Sans sel ajouté
L2-12	**ART07354**	**Œuf brouillé**	500 g - 1 kg		Barquette ou poche Code 3 exclus.	

LOT 3 : Lait en brique

			CRITERES OBLIGATOIRES			**CRITERES CIBLES**
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L3-01	**ART05753**	**Lait 1/2 écrémé UHT**	1 l	6-12	Brique ou bouteille Lait collecté et conditionné dans un même pays de l'UE	Avec bouchon Lait de montagne
L3-02	**ART06027**	**Lait 1/2 écrémé bio UHT**	1 l	6-12	Brique ou bouteille Lait collecté et conditionné dans un même pays de l'UE	Avec bouchon Lait de montagne

LOT 4 : Beurre

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L4-01	**ART06765**	**Beurre demi-sel**	250 g	20-50	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Sel fin Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Beurre moulé Beurre de baratte
L4-02	**ART07335**	**Beurre demi-sel bio**	250 g	20-50	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Sel fin Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Beurre moulé Beurre de baratte
L4-03	**ART07125**	**Beurre demi-sel AOP**	250 g	10 à 25	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Sel fin Au choix Isigny, Bresse, Charentes-Poitou	/
L4-04	**ART06797**	**Beurre demi-sel grand format**	500 g	10 à 25	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Sel fin Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	/
L4-05	**ART05748**	**Beurre demi-sel micro pain**	10 g	50-600	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Sel fin Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	/
L4-06	**ART05745**	**Beurre doux micro pain**	10 g	50-600	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	/

L4-07	**ART06020**	**Beurre doux micro pain bio**	10 g	50-600	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	/
L4-08	**ART06763**	**Beurre doux**	250 g	20-50	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Beurre moulé Beurre de baratte
L4-09	**ART07336**	**Beurre doux bio**	250 g	10 à 25	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Beurre moulé Beurre de baratte
L4-10	**ART05743**	**Beurre doux grand format**	500 g	10 à 25	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	/
L4-11	**ART06766**	**Beurre doux motte ou cube**	5 kg	1	Emballage vrac sac plastique Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	/
L4-12	**ART28811**	**Beurre doux motte bio**	5 kg	1	Emballage en papier aluminium Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	/
L4-13	**ART06787**	**Margarine allégée**	500 g	10 à 25	60% minimum de MG Emballage papier parchemin	sans huile de palme ou certifié RSPO ou certification équivalente

LOT 5 : Beurre DLC longue

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L5-01	**ART09452**	**Beurre doux DLC longue**	250 g	20-50	DLC restante min : 110 j Emballage en papier aluminium Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	DLC restante la plus longue possible
L5-02	**ART09453**	**Beurre demi-sel micropain DLC longue**	10 g	50-600	DLC restante min : 70 j Emballage en papier aluminium Pasteurisé Sel fin Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	DLC restante la plus longue possible
L5-03	**ART09454**	**Beurre doux micropain DLC longue**	10 g	50-600	DLC restante min : 70 j Emballage en papier aluminium Pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	DLC restante la plus longue possible

LOT 6 : Crèmes grand format

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L6-01	**ART05752**	**Crème fraîche épaisse 30% grand format**	5 l	1	30% de MG min Présentée en seau ou pot avec couvercle plastique Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	
L6-02	**ART06794**	**Crème fraîche épaisse bio grand format**	5 l	1	Présentée en seau ou pot avec couvercle plastique Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	30% de MG min
L6-03	**ART07120**	**Crème fraîche AOP grand format**	5 l	1	Présentée en seau ou pot avec couvercle plastique Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	

LOT 7 : Crèmes UHT

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L7-01	**ART07145**	**Crème culinaire UHT 18-20%**	1 l	6	Brique ou Bidon 18 à 20 % de MG Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Pour préparation laitière épaisse & légère (spéciale cuisson). crème > 98% Éligible EGALIM hors BIO
L7-02	**ART05750**	**Crème légère UHT 12-15%**	1 l	6	Brique ou Bidon 12 à 15 % de MG Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Éligible EGALIM hors BIO
L7-03	**ART05754**	**Crème liquide UHT 30%**	1 l	6	Brique ou Bidon 30% de MG min Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	Éligible EGALIM hors BIO
L7-04	**ART06026**	**Crème liquide UHT 35 % MG spéciale foisonnement**	1 l	6	Brique ou Bidon 35% de MG min Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	
L7-05	**ART06786**	**Crème liquide UHT 30% en outre**	10 l	1	Outre 30% de MG min Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE	

LOT 8 : Produits laitiers artisanaux région Grand Sud-Ouest

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L8-01	**ART12101**	**Yaourt nature de lait de vache bio**	100-150 g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	
L8-02	**ART12101**	**Yaourt framboise ou fruits rouges de lait de vache bio ou HVE**	100-150 g	10 à 48	Lait entier non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	Sucre issu du commerce équitable Avec fruit
L8-03	**ART08023**	**Yaourt vanille de lait de vache bio**	100-150 g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	Sucre issu du commerce équitable Extrait de vanille
L8-04	**ART10887**	**Crème dessert chocolat lait de vache bio**	100-150 g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	
L8-05	**ART12101**	**Crème dessert caramel ou châtaigne lait de vache bio**	100-150 g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	Caramel 3% minimum arôme naturel fleur de sel de Guérande Crème de marron : *Castanea sativa*
L8-06	**ART08023**	**Yaourt nature au lait de chèvre**	100-150 g	10 à 48	Lait entier non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	
L8-07	**ART08024**	**Yaourt nature au lait de brebis**	100-150 g	10 à 48	Lait entier non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	
L8-08	**ART08025**	**Yaourt brassé abricot bio**	100-150 g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	> 10% de préparation de fruits

L8-09	**ART08026**	**Fromage blanc lait de vache bio**	100-150 g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	
L8-10	**ART08027**	**Fromage blanc lait de vache bio en seau**	3-5 kg	1 à 2	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage seau	
L8-11	**ART09508**	**Yaourt brassé myrtille ou fruits rouges bio**	100-150 g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	> 10% de préparation de fruits
L8-12	**ART08029**	**Dessert végétal chocolat ou noisettes bio**	100-150 g	10 à 48	Pot en verre ou en carton Sans suremballage Sans soja	Sources de fibres Faible teneur en matières grasses Sans arôme ajouté Cacao issu du commerce équitable
L8-13	**ART08030**	**Yaourt à la grecque bio au lait de vache**	100-150 g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage Pot en verre ou en carton Sans suremballage	Enrichi en crème
L8-14	**ART09509**	**Yaourt à la grecque bio au lait de vache en seau**	3 - 5 kg	1 à 2	Lait entier de vache non standardisé, sans écrémage seau	Enrichi en crème
L8-15	**ART08032**	**Préparation à base de soja BIO prêt à l'emploi**	500g - 1kg	1 à 6	Pavé en sachet	/

LOT 9 : Desserts lactés

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L9-01	**ART07334**	**Blancs d'œuf en neige sucré caramel**	250-300 g	4-12	Barquette	Sucre entre 20 et 30% Blanc d'œuf issu de poule plein air Nombre d'additifs limités
L9-02	**ART11547**	**Crème renversée caramel**	100 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Œufs entier issu de poule plein air. Œuf entier 20% minimum Caramel 6% min Nombre d'additifs limités
L9-03	**ART07333**	**Faisselle bio**	100 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main Lait entier	Nombre d'additifs limités
L9-04	**ART07741**	**Faisselle**	100 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main Lait entier	Nombre d'additifs limités
L9-05	**ART11541**	**Semoule nature sur lit de caramel**	100 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Œufs entier issu de poule plein air. Caramel 6% min Nombre d'additifs limités
L9-06	**ART11545**	**Riz au lait sur lit de caramel**	100 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Riz de Camargue Caramel 6% min Nombre d'additifs limités
L9-07	**ART11565**	**Riz au lait nature**	100 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Riz de Camargue Riz 10% min Nombre d'additifs limités
L9-08	**ART07999**	**Crème anglaise label rouge**	0,5-1 l	4-12	Bouteille PET ou Brique Gousses de vanille infusées	

L9-09	**ART06739**	**Riz au lait en poche**	1,5-2 kg	4-8	Poche	Riz 10% minimum Nombre d'additifs limités
L9-10	**ART08017**	**Crème pâtissière en poche**	1,5-2 kg	4-8	Poche	Jaune d'œuf issu de poule plein air Arôme naturel de vanille Nombre d'additifs limités

LOT 10 : Produits laitiers bio

			CRITERES OBLIGATOIRES			**CRITERES CIBLES**
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L10-01	**ART06056**	**Fromage frais ou fromage blanc nature bio grand format**	5 kg	1	Seau	Fromage frais 3 à 4 % de MG
L10-02	**ART11552**	**Crème dessert chocolat bio**	100-125 g	12-48	Pots	Lait entier Chocolat 4% minimum
L10-03	**ART11553**	**Crème dessert café, caramel ou vanille bio**	100-125 g	12-48	Pots	Lait entier Arôme naturel de vanille ou de café
L10-04	**ART11558**	**Riz au lait nature sucré bio**	100-140 g	12-48	Pots	Riz IGP
L10-05	**ART11557**	**Semoule au lait nature bio**	100-140 g	12-48	Pots	/

LOT 11 : Fromage blanc en seau

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L11-01	**ART06050**	**Fromage frais ou fromage blanc 0%**	5 kg	1	Présenté en seau avec couvercle plastique	Fromage frais lissé Lait de montagne
L11-02	**ART06051**	**Fromage frais ou fromage blanc nature 3 à 4%**	5 kg	1	Présenté en seau avec couvercle plastique	Fromage frais lissé Lait de montagne
L11-03	**ART06049**	**Fromage frais ou fromage blanc nature 7 à 9%**	5 kg	1	Présenté en seau avec couvercle plastique	Fromage frais lissé Lait de montagne

LOT 12 : Fromage blanc en pot

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L12-01	**ART07340**	**Fromage frais ou fromage blanc aux fruits**	90-125 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main 2 parfums minimum	Fromage frais Egoutté en sac de toile
L12-02	**ART06046**	**Fromage frais ou fromage blanc 0% de MG ou skyr**	90-125 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Fromage frais Egoutté en sac de toile
L12-03	**ART06048**	**Fromage frais ou fromage blanc 3 à 4 % de MG**	90-125 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Fromage frais Egoutté en sac de toile
L12-04	**ART06045**	**Fromage frais ou fromage blanc 7 à 8 % de MG**	90-125 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Fromage frais Egoutté en sac de toile
L12-05	**ART07341**	**Fromage frais ou fromage blanc vanille**	90-125 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Fromage frais Egoutté en sac de toile Arôme naturel de vanille Vanille issue d'une filière équitable

LOT 13 : Produits laitiers artisanaux biologiques régions Nord, Ouest et Ile de France

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L13-01	**ART08033**	**Yaourt brassé BIO sucré**	100-125g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, non homogénéisé, sans écrémage	Sans conservateurs pot en polypropylène recyclable
L13-02	**ART08034**	**Yaourt brassé BIO aromatisé framboise**	100-125g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, non homogénéisé, sans écrémage	Sans conservateurs, sans colorants, sans arôme artificiel pot en polypropylène recyclable
L13-03	**ART08036**	**Yaourt brassé BIO aromatisé citron**	100-125g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, non homogénéisé, sans écrémage	Sans conservateurs, sans colorants, sans arôme artificiel pot en polypropylène recyclable
L13-04	**ART08035**	**Yaourt brassé BIO aromatisé fraise**	100-125g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, non homogénéisé, sans écrémage	Sans conservateurs, sans colorants, sans arôme artificiel pot en polypropylène recyclable
L13-05	**ART09523**	**Yaourt brassé BIO à la vanille**	100-125g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, non homogénéisé, sans écrémage	Arôme naturel de vanille, grain de vanille épuisée pot en polypropylène recyclable
L13-06	**ART08038**	**Crème dessert au chocolat BIO**	100-125g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, non homogénéisé, sans écrémage	Cacao en poudre équitable 9% minimum pot en polypropylène recyclable
L13-07	**ART08039**	**Yaourt brassé BIO aux mûres, cerises ou fruits rouges**	100-125g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, non homogénéisé, sans écrémage	Préparation de fruit 15% minimum Sans conservateurs, sans colorants, sans arôme artificiel pot en polypropylène recyclable
L13-08	**ART09522**	**Yaourt BIO à la châtaigne**	100-125g	10 à 48	Lait entier de vache non standardisé, non homogénéisé, sans écrémage	Châtaigne 6% minimum

LOT 14 : Produits ultrafrais

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L14-01	**ART07036**	**Lait emprésuré sucré au caramel**	125 g	12 à 48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Caramel 10% minimum
L14-02	**ART07037**	**Lait emprésuré sucré au chocolat intense**	125 g	12 à 48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Chocolat + cacao 4% minimum
L14-03	**ART06635**	**Lait gélifié au chocolat bio**	125 g	12 à 48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Cacao 3% minimum
L14-04	**ART06818**	**Fromage frais nature bio**	90-110 g	12 à 48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	3 à 4 % de MG égoutté en sac de toile
L14-05	**ART06047**	**Fromage frais sur lit de fruits**	90-110 g	12 à 48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Égoutté en sac de toile
L14-06	**ART06633**	**Yaourt au lait entier sucré aromatisé citron**	125 g	12 à 48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Yaourt au lait entier sucré aromatisé citron
L14-07	**ART07331**	**Flan vanille bio**	100-125 g	12 à 48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Lait entier Vanille nappage caramel 8% minimum
L14-08	**ART06008**	**Yaourt entier nature bio**	125 g	12 à 48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Yaourt entier nature bio

LOT 15 : Produits divers 1

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES CIBLES
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L15-01	**ART06496**	**Yaourt à boire fraise ou framboise**	100 - 180 g	12-48	Pots	BIO Arôme naturel
L15-02	**ART06497**	**Yaourt à boire vanille**	100 - 180 g	12-48	Pots	BIO Arôme naturel
L15-03	**ART06910**	**Yaourt brassé sucré ananas passion**	150 g	12-48	Pots carton	Fruits > 15%
L15-04	**ART06494**	**Yaourt brassé sucré aux fruits**	125 g	12-48	Pots	4 parfums minimum Teneur en fruit 5% min
L15-05	**ART06911**	**Yaourt brassé sucré au citron**	150 g	12-48	Pots carton	Lemon curd ou équivalent
L15-06	**ART06623**	**Crème brulée vanille**	90-100 g	8 à 16	Pots	Pot en verre ou en grès.
L15-07	**ART06912**	**Dessert lacté au caramel au beurre salé**	150 g	12-48	Pots carton	Caramel au beurre salé 10% minimum
L15-08	**ART06914**	**Dessert lacté saveur pistache**	150 g	12-48	Pots carton	Pâte de pistache 1% minimum
L15-09	**ART11556**	**Fromage blanc fruits bio**	100 g	12-48	Pots	2 parfums minimum Fruits min 6%
L15-10	**ART11550**	**Liégeois café bio**	100-120 g	12-48	Pots	Lait entier et crème Arôme naturel de café
L15-11	**ART11549**	**Liégeois chocolat bio**	100-120 g	12-48	Pots	Lait entier et crème
L15-12	**ART06758**	**Liégeois vanille**	100-120 g	12-48	Pots EGALIM hors bio	Lait entier et crème Arôme naturel de vanille
L15-13	**ART11554**	**Petit suisse aux fruits bio**	50-60 g	30-50	Pots	/
L15-14	**ART11555**	**Petit suisse nature bio**	50-60 g	30-50	Pots	/
L15-15	**ART06867**	**Yaourt brassé sucré aux fruits bio**	100 g	12-48	Pots	Purée de fruit 5% min 4 parfums min
L15-16	**ART06012**	**Yaourt nature 0%**	125 g	12-48	Pots	/
L15-17	**ART06010**	**Yaourt nature**	115-125 g	12-48	Pots EGALIM hors bio	Lait partiellement écrémé

L15-18	**ART06756**	**Yaourt nature brassé**	125 g	12-48	Pots	Au lait entier

LOT 16 : Produits divers 2

			CRITERES OBLIGATOIRES			CRITERES INDICATIFS
N°LIGNE	**CODE EDA**	**Libellé générique (AO)**	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou de sous unité	Spécifications techniques diverses	Critères techniques
L16-01	**ART28888**	**Produit à base de babeurre et d'huiles végétales 30-35% MG**	1-10l	1 à 6	bouteille ou BIB	Produits spécifique pour liaison et foisonnement
L16-02	**ART05751**	**Crème anglaise UHT**	1 l	6-12	Brique	Arôme naturel de vanille et graines de vanille épuisées
L16-03	**ART06792**	**Appareil à crème brûlée vanille UHT**	1 l	6-12	Brique	Arôme naturel de vanille et graines de vanille épuisées
L16-04	**ART06793**	**Crème sucrée à la vanille UHT sous pression**	500-750 g	6-12	Aérosol avec gaz propulseur	90% de crème minimum Arôme naturel de vanille
L16-05	**ART05735**	**Crème dessert caramel longue conservation**	110-130 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	DLC restante 140 jours min
L16-06	**ART05736**	**Crème dessert chocolat longue conservation**	110-130 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	DLC restante 140 jours min
L16-07	**ART09641**	**Crème dessert chocolat noisette longue conservation**	110-130 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	DLC restante 140 jours min
L16-08	**ART05737**	**Crème dessert vanille longue conservation**	110-130 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	DLC restante 140 jours min
L16-09	**ART05988**	**Dessert lacté longue conservation à l'abricot**	110-130 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	DLC restante 140 jours min
L16-10	**ART05739**	**Dessert lacté longue conservation à la fraise**	110-130 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	DLC restante 140 jours min
L16-11	**ART07029**	**Ile flottante à la crème anglaise**	90-100 g	12-48	Pot individuel ou facilement sécable à la main	Arôme naturel de vanille et graines de vanille épuisées
L16-12	**ART06184**	**Lait entier coupelle**	10 g	200-300	Coupelle	Lait collecté et conditionné dans un même pays de l'UE
L16-13	**ART06187**	**Lait entier UHT**	20 cl	12-48	Briquette	Lait collecté et conditionné dans un même pays de l'UE
L16-14	**ART10879**	**Lait 1/2 écrémé UHT BIO en outre**	10 l	1 unité	Outre	Lait collecté et conditionné dans un même pays de l'UE