RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Crous Lille Nord Pas-de-Calais

Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Espace

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires de Lille

Marchés de fournitures

PAINS FRAIS (autres que surgelés)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Référence de la consultation :

26.AH du 30/09/2026

Procédure de passation : appel d'offres ouvert

Table des matières

Article 1 – REGLEMENTATION EN VIGUEUR 3
Article 2 – DISPOSITIONS CONCERNANT LES DENREES DEMANDEES 4
2.1 Conformité aux recommandations du Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S.) et pour l'alimentation (P.N.A.) 4
2.2 Organismes génétiquement modifiés 4
2.3 Produits bio 5
2.4 Développement durable 5
2.5 Fiches techniques 5
2.6 Caractéristiques des produits 6
Article 3 – DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, LE TRANSPORT, LA LIVRAISON ET LA RECEPTION 9
3.1 Dispositions générales 9
3.2 Dispositions concernant l'emballage 9
3.3 Dispositions concernant le transport 10
3.4 Conditions de livraison 10
3.5 Modalités de réception 11

Article 1 – REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Les produits doivent être conformes à la législation ainsi qu'aux spécifications techniques et aux normes en vigueur à la date du marché et notamment :

Pour mémoire :

- règlement (CE) n° 178/2002 modifié du Parlement européen et du Conseil 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'A.E.S.A. et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- règlement (CE) n° 852/2004 modifié du Parlement européen et du Conseil 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- règlement (CE) n° 2073/2005 modifié de la Commission du 15 novembre 2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- règlement (CE) n° 1333/2008 modifié du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ;
- règlement (UE) n° 1169/2011 modifié du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit « INCO » ;
- loi n° 2018/938 modifiée du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM » ;
- loi n° 2020/105 modifiée du 10 février 2020 de lutte contre le gaspillage et économie circulaire, dite loi « AGEC » ;
- loi n° 2021/1104 modifiée du 22 aout 2021 contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience » ;
- décret n° 2014/1489 modifié du 11 décembre 2014 modifiant le code la consommation en ce qui concerne l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- décret n° 2015/447 modifié du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré emballées ;
- décret n° 2022-243 du 25 février 2022 relatif à la présentation de la part de produits durables et de qualité dans la restauration collective ;
- arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Et plus particulièrement, pour les pains frais (autres que surgelés) :

- décret n° 93/1074 modifié du 13 septembre 1993 concernant certaines catégories de pain ;
- arrêté du 17 mars 2008 fixant les exigences et recommandation en matière de certification de conformité des blés, farines et pains ;
- code de l'artisanat du 28/03/2023 (issus de la loi n° 98/405 du 25 mai 1998), articles L. 122-17 et L. 122-18 ;
- guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) pour boulangers – pâtissiers du CPRCM et de la Fédération des Patrons Boulangers - Pâtissiers 1999 ;
- référentiel technique : spécifications techniques des Groupes d'Etudes des Marchés de la restauration collective et de la Nutrition (GEMRCN).

Les appellations des produits doivent être conformes soit aux textes réglementaires, soit à la jurisprudence.

Les titulaires s'engagent à se conformer à la législation et à la réglementation en vigueur. Ils ne peuvent se prévaloir, dans l'exercice de leur mission, d'une quelconque ignorance des lois, décrets, arrêtés, règlements, circulaires, de tous les textes administratifs nationaux ou locaux et, d'une manière générale, de tout texte et de toute la réglementation intéressant leur activité pour l'exécution du présent marché.

Article 2 – DISPOSITIONS CONCERNANT LES DENREES DEMANDEES

Les titulaires de l'accord cadre sont tenus de fournir des produits conformes :

- aux caractéristiques définies dans le BPU « annexe A »,
- aux exigences stipulées dans les articles 2.6 ci-après,
- aux fiches techniques fournies dans l'offre.

2.1 Conformité aux recommandations du Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S.) et pour l'alimentation (P.N.A.)

Les prestations demandées devront s'inscrire en conformité avec les orientations et recommandations en vigueur du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du Programme National pour l'Alimentation (PNA), ainsi qu'avec les exigences de la loi EGAlim en matière d'alimentation saine et durable.

À ce titre, les produits fournis devront répondre aux exigences suivantes :

- prise en compte des recommandations du PNNS relatives à la maîtrise des apports en matières grasses et en acides gras saturés ;

- inscription dans les objectifs du PNA visant à encourager les circuits courts, la traçabilité et le rapprochement entre producteurs, transformateurs et consommateurs ;

- respect strict des accords collectifs signés entre l'État et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie en mars 2022. Le titulaire s'engage notamment à fournir des pains dont la teneur en sel ne dépasse pas : 1,3 g pour 100 g pour le pain courant et le pain de tradition française et 1,4 g pour 100 g pour les pains spéciaux.

Ces engagements nutritionnels et environnementaux seront appliqués durant toute la durée d'exécution du marché.

2.2 Organismes génétiquement modifiés

Conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003 du 22 septembre 2003, les denrées fournies doivent faire l'objet d'une traçabilité et d'un étiquetage stricts.

Le candidat s'engage à fournir des produits garantis sans OGM.

Conformément à la réglementation :

- l'étiquetage précisant la présence d'OGM est obligatoire pour tout produit en contenant ;

- la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM ne pourra en aucun cas dépasser le seuil réglementaire de 0,9 %, sous réserve que le titulaire apporte la preuve que des mesures appropriées ont été prises pour l'éviter.

Chaque fiche technique produit fournie dans l'offre devra mentionner de manière explicite l'absence d'OGM.

2.3 Produits bio

Des produits bio figurent dans la liste des articles, ils devront être conformes aux prescriptions ci-dessous.

L'agriculture biologique est un signe officiel de qualité qui garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du climat.

La réglementation européenne et nationale pour la filière est encadrée par le règlement (CE) n° 2018/848 modifié du Parlement européen et du Conseil du 30/05/2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Ce règlement précise l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques.

Les produits certifiés bio doivent obligatoirement disposer du logo bio européen sur les emballages. Ils doivent être accompagné de la mention d'origine des matières premières agricoles « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou "Agriculture UE / non UE ou nom du pays". Le titulaire doit obligatoirement être en mesure de fournir la preuve de sa certification biologique délivrée par un organisme certificateur agréé.

2.4 Développement durable

Le titulaire participe à l'atteinte des objectifs de développement durable et de transitions écologique.

Le titulaire doit privilégier les approvisionnements issus de circuits courts. Il précisera dans son offre la provenance des farines et le lieu de transformation (moulin).

2.5 Fiches techniques

Il est demandé pour l'ensemble des produits proposés une fiche technique détaillée et explicite précisant la composition et les caractéristiques de chacun d'entre eux et plus précisément :

- la dénomination et le poids du produit,
- le code article (à rappeler également sur l'annexe A « BPU »),
- la D.L.C. à la livraison,
- la composition du produit,
- la provenance et la qualité des farines,
- la méthode de fabrication,
- l'emballage et le conditionnement,

- la présence éventuelle d'allergènes,
- conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 (dit « Règlement INCO »), le titulaire doit être en mesure de fournir pour l'ensemble des produits de la gamme la déclaration nutritionnelle complète comprenant pour 100 g : la valeur énergétique (kJ et kcal) ; la quantité de matières grasses et d'acides gras saturés ; la quantité de glucides et de sucres complexes/simples ; la quantité de protéines ; la quantité de sel. Ces données nutritionnelles doivent s'inscrire en conformité avec les repères nutritionnels en vigueur (avis de l'Anses et recommandations du Conseil National de la Restauration Collective - CNRC),
- son utilisation en cuisine, ses modes de préparation, de cuisson ou de réchauffage recommandés,
- les informations portées sur les emballages concernant le fabricant tel que sa marque commerciale.

Au cas où il existerait un désaccord entre les spécifications annoncées et celles relevées sur les échantillons, c'est toujours la formule la plus avantageuse pour le client qui sera retenue pour devenir base contractuelle du marché.

2.6 Caractéristiques des produits

Les pains devront être fabriqués selon les règles de l'art et les usages loyaux de la profession. Afin de garantir une fraîcheur optimale, les produits livrés devront obligatoirement :

- être issus d'une fabrication et d'une cuisson effectuées le jour même de la livraison. **La livraison de pains rassis, repassés au four, congelés ou décongelés est strictement interdite** ;

- être fabriqués de manière artisanale sur le lieu de transformation conformément aux articles L. 122-17 et L. 122-18 du Code de l'artisanat. Le recours aux préparations « Prêtes À Cuire » (P.A.C.) ainsi qu'aux produits surgelés est proscrit.

Le Crous de Lille exige l'utilisation d'une farine de type T65 au minimum pour la confection des pains courants et de tradition, garantissant des qualités nutritionnelles supérieures (apport en fibres, minéraux et vitamines) aux farines T45 et T55.

Conformément au décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 et au règlement (CE) n° 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires, aucun additif chimique non réglementaire, conservateur ou améliorant de panification non autorisé ne pourra être utilisé dans le processus de fabrication. Les normes et recommandations internationales du Codex Alimentarius pourront servir de référence technique complémentaire pour les aspects non expressément couverts par les réglementations européenne et nationale.

Les produits livrés devront être propres, exempts de toute odeur ou goût anormaux, et ne présenter aucune altération externe ou interne. La qualité des produits livrés devra demeurer rigoureusement constante sur l'ensemble de la durée d'exécution du marché.

Le titulaire est tenu au strict respect de la réglementation sanitaire en vigueur :
- les ateliers de fabrication, magasins et matériels devront être maintenus dans un état permanent de propreté et de salubrité ;
- le personnel travaillant au pétrissage, au façonnage, à la cuisson et au transport devra respecter scrupuleusement les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire ;
- le titulaire garantit la mise en œuvre de mesures d'éviction immédiate des postes de travail pour toute personne susceptible de véhiculer des germes ou de contaminer les denrées.

2.6.1 Pains bio

Les pains certifiés biologiques doivent être élaborés exclusivement à partir de matières premières agricoles certifiées biologiques et d'ingrédients autorisés par le règlement (UE) n° 2018/848.

En ce qui concerne la farine :

- le titulaire doit s'approvisionner auprès d'un meunier certifié pour la fourniture de farine issue de l'Agriculture Biologique ;
- le titulaire garantit la mise en place d'un contrôle systématique lors des réceptions de farine. Chaque bon de livraison, facture et sac de farine devra comporter les mentions obligatoires : la dénomination « Agriculture Biologique » (ou logo AB / Eurofeuille), la référence à l'organisme certificateur et la provenance des céréales.

Le sel utilisé ne doit comporter aucun additif ni anti-agglomérant non autorisé. Il s'agira préférentiellement de sel marin non raffiné (ex. sel de Guérande IGP ou sel marin certifié bio).

Conformément à la réglementation européenne, la levure de boulangerie utilisée doit être garantie sans OGM.

Pour tout produit commercialisé sous la dénomination « pain biologique au levain », le levain (qu'il soit chef, rafraîchi ou liquide) doit être élaboré exclusivement à partir de farine et d'eau certifiées biologiques.

Tous les ingrédients et adjuvants éventuels utilisés devront satisfaire aux exigences du mode de production biologique et être garantis sans OGM.

2.6.1.1 Pain bio (pour tous les lots)

Les pains livrés devront présenter un aspect visuel attractif et une excellente tenue. Ils devront répondre aux critères organoleptiques suivants :

- croûte : dorée à point, croustillante, faïencée et sonore sous la pression ;
- mie : légèrement alvéolée, souple, non collante et facile à tartiner. La couleur de la mie sera blanc crème pour les pains élaborés à partir de farine de type T65, et bise / ambrée pour ceux élaborés à partir de farine de type T80 ou supérieure.
- odeur et arôme : odeur agréable, franche, développant des arômes de froment et légèrement acidulée pour les pains au levain.
- saveur : saveur franche, noisetée, dégageant des arômes francs à la mastication, sans acidité excessive ni fadeur.

Le pain devra répondre en tout point à la réglementation en vigueur au jour de la livraison. Les pains devront présenter une pousse et un développement réguliers et harmonieux, avec un indice de développement spécifique (rapport volume / poids) compris entre 4 et 4,5.

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire et de garantir le confort de consommation sur plusieurs repas, le pain en tranche livré devra conserver ses qualités organoleptiques et sa fraîcheur pour une durée minimale de 24 heures à compter de la livraison.

Les produits de cette catégorie sont destinés à la mise en corbeille.

Il est demandé du pain :

- de forme « boulot » (ovale) favorisant une régularité de taille des tranches ;
- grammage net après cuisson : 1 kg de préférence (ou 500 g minimum).

Afin de faciliter le service et d'éviter le gaspillage alimentaire, les pains devront être livrés tranchés selon les conditions suivantes :

- tranchage mécanique homogène avec une épaisseur régulière comprise entre 11 mm et 13 mm.
- les tranches devront être intégralement séparées les unes des autres sur toute la hauteur du pain.
- les talons (entames) devront présenter une épaisseur maximale de 1,5 cm.
- à titre indicatif, un pain de 1 kg tranché devra fournir un minimum de 22 à 25 tranches exploitables (hors entames) ; un pain de 500 g devra fournir un minimum de 12 à 14 tranches exploitables.

2.6.1.2 Pain sandwich et baguette bio (lot 2)

Les produits du présent lot sont destinés à l'activité cafétéria et à la confection de sandwichs. À ce titre, ils devront présenter un développement suffisant, une mie alvéolée mais réceptive aux garnitures, une très bonne tenue dans le temps, une excellente qualité gustative et un aspect visuel attractif. Les produits livrés devront présenter une régularité stricte de façonnage (calibre et grammage constants).

Il est demandé pour :

- les demi baguettes / pains sandwichs bio :
  - cuisson sur sole, cuisson à point (croûte dorée sans excès)
  - poids net après cuisson : 170 g environ
  - longueur : 27 cm environ
  - largeur : 5 à 7 cm, diamètre régulier sur toute la longueur
  - profil : extrémités de forme rectangulaire

- les baguettes de tradition française bio :
  - cuisson sur sole
  - poids net après cuisson : 300 g environ
  - longueur : 50 cm minimum
  - largeur : 6 cm environ
  - aspect : grignes bien développées, croûte croustillante et mie crème bien alvéolée

2.6.2 Baguettes et pains sandwichs conventionnels (lots 3 à 12)

Les produits de ces lots sont destinés à la vente en cafétéria et à la confection de sandwichs.

Ils devront présenter un développement suffisant, un gabarit et un grammage réguliers favorisant le tranchage et le garnissage. Une forme régulière (extrémités droites ou légèrement arrondies) et une très bonne tenue dans le temps. Une mie souple et réceptive au garnissage, sans alvéoles excessives susceptibles de nuire à la confection des sandwichs.

La farine utilisée sera exclusivement de la farine de blé (froment) panifiable, issue de la mouture de blés sains, loyaux et marchands, conforme aux dispositions du Code de la consommation. La fabrication sera réalisée dans le respect des règles de l'art. Les temps de pétrissage et de fermentation (pointage / apprêt) devront être maîtrisés afin de favoriser le développement des arômes, de préserver la couleur naturelle de la mie et d'éviter un rassissement précoce.

Les produits livrés devront être issus d'une cuisson du jour même. Ils devront être correctement ressuyés (refroidis à cœur) au moment de la livraison pour éviter toute condensation dans les emballages ou bacs de transport.

La cuisson sera à point. La croûte sera dorée, lisse, relativement sèche et croustillante, sans être brûlée ni souillée en sole. La mie sera de couleur crème, souple, élastique (reprenant sa forme après pression) et non collante, avec des alvéoles de taille normale assez irréguliers, d'aspect nacré, aux parois fines et non collante. L'odeur sera franche et agréable de froment avec une saveur noisetée, sans fadeur ni acidité excessive.

Il est demandé pour :

- les demi baguettes / pains sandwichs :
  - cuisson sur sole, cuisson à point (croûte dorée sans excès)
  - poids net après cuisson : 130 g environ
  - longueur : 27 cm environ
  - largeur : 6 à 7 cm, diamètre régulier sur toute la longueur
  - profil : extrémités la plus droite et le moins effilé possible,
- les baguettes de tradition française :
  - cuisson sur sole
  - poids net après cuisson : 250 g minimum
  - longueur : longueur de 50 cm minimum (60 cm maximum),
  - largeur : 6 à 7 cm, profil régulier
  - aspect : grignes bien développées, croûte croustillante et mie crème bien alvéolée

Article 3 – DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, LE TRANSPORT, LA LIVRAISON ET LA RECEPTION

3.1 Dispositions générales

Le titulaire s'engage à fournir tous les articles commandés, en quantité et qualité, dans le respect des délais fixés à l'article 4.3 du C.C.A.P., et dans le respect des modalités de livraison.

Il n'est admis aucune rupture d'approvisionnement. Le non-respect du délai de fourniture ou la survenance d'une rupture d'approvisionnement entraînera l'application de pénalités de retard conformément à l'article 10 du C.C.A.P..

3.2 Dispositions concernant l'emballage

Tous les emballages, films, sacs kraft et contenants utilisés pour le conditionnement et le transport des produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, notamment le règlement (CE) n° 1935/2004.

Les emballages et matériaux de conditionnement doivent être parfaitement propres, sains, neutres et exempter de toute odeur susceptible d'altérer les qualités organoleptiques des denrées.

La qualité des emballages primaires (sacs multi-portions) et secondaires (bacs / panières) doit garantir une protection optimale des produits jusqu'à leur livraison effective sur les sites du Crous de Lille. Cette protection doit prévenir intégralement tout risque de contamination physique (poussières, corps étrangers, pollutions externes) et d'altération mécanique (coups, écrasement, déformation des pains).

Afin de limiter la production de déchets à la source, le conditionnement s'effectuera comme suit :

- les baguettes et pains sandwichs seront livrés en vrac sous sac kraft multi-portions apte au contact alimentaire, disposés dans des panières / bacs de transport de type « boulangerie » en PVC alimentaire. Les emballages à usage unique (sacs kraft) devront être fabriqués à partir de matériaux recyclés et / ou être intégralement recyclables.
- les pains seront protégés par des emballages d'une propreté rigoureuse et individuelle. Ils seront transportés dans un matériau de type emballage / contenant recyclé (ou recyclables) ou dans des récipients réutilisables.

Les produits seront livrés dans des bacs ou panières rigides réutilisables, mis à disposition par le titulaire par système de rotation / dépôt. Conformément au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) et au règlement (CE) n° 852/2004, les contenants réutilisables doivent être livrés dans un état de propreté et d'hygiène irréprochable. Le lavage, la désinfection et l'entretien des bacs réutilisables sont assurés sous la seule responsabilité et aux frais du titulaire avant chaque nouvelle livraison. Aucun montant au titre d'une consigne ou d'un dépôt de garantie ne sera facturé à l'acheteur pour la mise à disposition initiale des bacs réutilisables. Un inventaire contradictoire pourra être réalisé périodiquement entre le titulaire et l'établissement.

3.3 Dispositions concernant le transport

Les conditions de transport et d'entreposage doivent satisfaire à la réglementation en vigueur. Le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Les véhicules destinés au transport du pain doivent être parfaitement propres, sains, exempts de toute odeur et maintenus dans un état permanent d'entretien et de salubrité. Les véhicules doivent être munis d'un dispositif d'aération évitant toute condensation ou pollution. Ils devront demeurer fermés durant tout le trajet, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment strict des opérations de déchargement. L'aménagement intérieur des véhicules de livraison doit être équipé d'étagères, casiers, chariots ou glissières adaptés, empêchant tout écrasement des denrées. Les panières et bacs de livraison doivent être maintenus isolés des parois et du sol du véhicule pour prévenir toute souillure ou altération.

L'entreposage ou le dépôt du pain à même le plancher du véhicule, ou à même le sol des locaux de livraison (même emballé sous sac ou sous bac), est strictement interdit.

3.4 Conditions de livraison

L'attention du titulaire est attirée sur le fait que les agents des sites ne participent pas au processus de déchargement des livraisons. En conséquence, le titulaire doit s'assurer que le personnel du service de livraisons soit suffisant pour chaque commande.

Le titulaire est réputé connaître et respecter les règles de fonctionnement des sites de livraison (règlement intérieur, consignes de sécurité) et accepte toute contrainte pouvant affecter les opérations de livraisons.

Le personnel préposé au transport respectera les règles de propreté et d'hygiène (mains, chaussures, tenue vestimentaire).

En cas de livraison de colis dans des conditions autres que celles mentionnées, le titulaire sera tenu pour responsable des conséquences et devra remplacer les fournitures éventuellement disparues. Il en sera préalablement averti par courriel.

Les fournitures sont livrées dans les conditions suivantes :

- ne sont acceptés pour cette prestation que les membres qualifiés de la société titulaire du marché ;
- en cas de livraison par un transporteur étranger à la société titulaire, ce dernier en informera le responsable d'établissement ou son représentant.

3.5 Modalités de réception

A défaut du respect des horaires de livraisons, le candidat mettra à disposition gratuite une boite de dépôt de pain fermée à clés. Cette boite sera sous sa responsabilité et ne pourra pas être facturée ou consignée à l'utilisateur.

La réception des marchandises est effectuée sur le lieu de livraison par le responsable du site ou son représentant, en présence du livreur. Toute livraison donne lieu à l'établissement d'un bon de livraison émargé conjointement par le livreur et le représentant du Crous après vérification quantitative et visuelle des denrées. Aucun dépôt de marchandise ne sera accepté sans la remise d'un BL contre-signé pendant les heures de présence du personnel.

En cas de livraison programmée ou liée à un retard d'acheminement en dehors des heures de présence des personnels du Crous :

- le titulaire met à disposition à titre gratuit, et sans possibilité de facturation ou de consigne, un coffre / boîte de dépôt hermétique, isotherme et fermé à clé, conforme aux exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- l'installation, l'entretien et la maintenance de cette boîte de dépôt incombent au titulaire.

En l'absence de réception contradictoire immédiate, l'acheteur se réserve un délai de réserve de 4 heures à compter de l'arrivée du personnel sur le site pour contester la quantité, la conformité ou la qualité sanitaire des produits livrés.