

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

**Approvisionnement en denrées alimentaires pour** **les services de restauration scolaire de la communauté de commune du territoire de Fresnes en Woëvre**

**Communauté de Communes du Territoire de Fresnes en Woëvre**

**5, rue du Château**

**55160 Fresnes en Woëvre**

**S****OMMAIRE**

[1. OBJET DU MARCHE PUBLIC 3](#_Toc178260566)

[2. ALLOTISSEMENT 3](#_Toc178260567)

[3. DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES COMMUNES A TOUS LES LOTS 4](#_Toc178260568)

[3.1 Dispositions générales 4](#_Toc178260572)

[3.2 Dispositions réglementaires générales 4](#_Toc178260573)

[3.3 Dispositions relatives aux produits issus de l’agriculture biologique 4](#_Toc178260574)

[3.4 Dispositions relatives aux OGM 5](#_Toc178260575)

[3.5 Dispositions relatives au traitement par ionisation 5](#_Toc178260576)

[3.6 Dispositions relatives à la gélatine animale 5](#_Toc178260577)

[3.7 Dispositions relatives à l’huile de palme 5](#_Toc178260578)

[3.8 Dispositions relatives aux matières grasses hydrogénées 5](#_Toc178260579)

[3.9 Dispositions relatives aux produits issus du commerce équitable 5](#_Toc178260580)

[3.10 Dispositions relatives aux produits sous signe de qualité (SIQO) 6](#_Toc178260581)

[3.11 Développement durable 6](#_Toc178260582)

[3.12 Interdictions 6](#_Toc178260583)

[4. DISPOSITIONS TECHNIQUES COMMUNES A TOUS LES LOTS 7](#_Toc178260584)

[4.1 Emballages et conditionnement 7](#_Toc178260586)

[4.2 Rupture d’approvisionnements de produits 8](#_Toc178260587)

[4.3 Informations et allergènes 8](#_Toc178260588)

[4.4 Fiches techniques des produits 9](#_Toc178260589)

[4.5 Livraisons 9](#_Toc178260590)

[4.6 Continuité des prestations 11](#_Toc178260591)

[4.7 Analyses 11](#_Toc178260592)

[4.8 Vices cachés 11](#_Toc178260593)

[5. DISPOSITIONS TECHNIQUES SPECIFIQUES A CHAQUE LOT 11](#_Toc178260594)

[Les dispositions relatives à chaque lot sont disponibles aux articles suivants : 11](#_Toc178260596)

[5.1 - Lot 1 - Épicerie Générale 11](#_Toc178260597)

[5.1 - Lot 1 et 2 - Épicerie 12](#_Toc178260598)

[5.2 Lot 2 - Produits secs : légumineuses, farine 12](#_Toc178260599)

[5.3 Lot 3 - Surgelés conventionnel et SIQO 13](#_Toc178260600)

[5.4 Lot 4, 5 et 6 – BOF et produits laitiers 15](#_Toc178260601)

[5.5 Lots 7 à 9 - Viandes fraiches 17](#_Toc178260602)

[5.6 Lots 10 à 12 - Fruits et légumes 23](#_Toc178260603)

[5.7 Lot 13 - Produits de la mer poissions frais 25](#_Toc178260604)

# OBJET DU MARCHE PUBLIC

La présente consultation concerne les prestations de fourniture et de livraison de denrées alimentaires pour les services de restaurations scolaires de la communauté de commune du territoire de Fresnes en Woëvre.

Par ce marché, l’acheteur poursuit plusieurs objectifs importants, assignés à sa restauration :

* Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas proposés sur la collectivité ;
* Introduire régulièrement des produits biologiques et labellisés ;
* Introduire au maximum des produits frais, issus des circuits-courts, en favorisant la pérennisation de partenariats directs avec les producteurs ou des groupements de producteurs ;
* Mettre en avant des plats « fait-maison » ;
* Réduire le gaspillage alimentaire ;
* Réduire, réutiliser et recycler les emballages en plastique à usage unique ;
* Diminuer les émissions polluantes et les empruntes écologiques ;
* Développer les actions d’éducation au goût.

Ces objectifs s’inscrivent dans les objectifs nationaux portés par la loi Egalim (Loi N°2018-938 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), par le Programme National pour l’Alimentation, ou encore par le Programme National Nutrition Santé. Ils manifestent également le respect des dispositions issues des lois « Anti-gaspillage pour une économie circulaire » (Agec) (Loi N°2020-105 du 10 février 2020), et « Climat et Résilience » (Loi N°2021-1104 du 22 août 2021)

L’introduction de produits issus de l’agriculture biologique, de produits sous signes officiels d’identification de la qualité (SIQO), de produits issus des circuit-courts s’intégrera donc dans la démarche de construction d’une prestation de restauration qui soit responsable, tant au niveau environnemental que social.

# ALLOTISSEMENT

La présente consultation est décomposée en 11 lots.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1  | Épicerie générale  | 30 000 €  |
| 2  | Produits de la mer frais / Fruit et Légumes de 1ère, 4ème et 5ème gammes | 35 000 € |
| 3  | Surgelés | 55 000 €  |
| 4  | BOF | 35 000 €  |
| 5  | Produits laitiers fermiers | 5 000 €  |
| 6  | Produits laitiers fermiers BIO | 10 000 €  |
| 7  | Viande fraiche de bœuf, veau | 25 000 €  |
| 8  | Viande Porcine et charcuterie | 15000 €  |
| 9  | Viande Fraiche de volaille | 10 000 €  |
| 10 | Fruits de saison | 10 000 €  |
| 11 | Légumes de saison  | 10 000 €  |

# DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES COMMUNES A TOUS LES LOTS

1.
2.
3.

## Dispositions générales

Les produits proposés dans le bordereau de prix unitaires seront les mêmes pendant toute la durée du marché. Toutefois, en cas de changement de référence, le titulaire devra adresser un courrier recommandé avec accusé de réception au pouvoir adjudicateur dans lequel sera proposé un produit de remplacement similaire ou de qualité supérieure au niveau organoleptique et au même prix.

Les prestataires s’engagent également à fournir toutes les mises à jour des fiches techniques intervenant en cours de marché.

De même, les prestataires sont informés que la collectivité, sensible aux enjeux de développement durable, souhaite favoriser un approvisionnement en produits frais et de saison à faible impact environnemental et avec une part progressivement plus importante sous signe de qualité. Ainsi, les prestataires peuvent proposer durant le temps du marché des produits plus respectueux de l’environnement ou avec un label plus engageant pour le même prix.

## Dispositions réglementaires générales

Le prestataire s’engage à respecter la réglementation en vigueur, et notamment :

* Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la réglementation alimentaire ;
* Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires ;
* Règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles spécifiques d’hygiène applicables aux denrées alimentaires d’origine animale ;
* Règlement (CE) n° 854/2004 fixant les règles spécifiques d’organisation des contrôles officiels concernant les produits d’origine animale destinés à la consommation humaine ;
* Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères micro biologiques applicables aux denrées alimentaires ;
* Règlement (CE) n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques ;
* Règlement (UE) N°543/2011, concernant les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes et rectifiant ce règlement d’exécution modifié par le règlement (UE) N°594/2013 ;
* Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Pour les prestataires proposant des produits d’origine animale, les produits doivent répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité et les prestataires avoir l'agrément des services vétérinaires.

Le prestataire se conformera aux évolutions des normes européennes et françaises qui pourraient survenir durant l’exécution du marché. Les normes applicables sont celles en vigueur au moment de l’émission du bon de commande.

Le prestataire fournira une fiche précisant les mesures mises en œuvre au sein de sa société en matière de sécurité alimentaire et précisera le cas échéant les certifications obtenues ou en cours. Pour mettre en place son plan de maîtrise sanitaire, le producteur peut s’appuyer sur le « Guide des bonnes pratiques d’hygiène » (rédigé par les instances professionnelles de sa filière de production et validé par les pouvoirs publics) : *http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne-au-1er-janvier-2015*

## Dispositions relatives aux produits issus de l’agriculture biologique

Les fournitures de produits issus de l’agriculture biologique des lots concernés seront conformes aux dispositions du règlement n° 834/2007 (JOUE L.189 du 20 juillet 2007) et à ses règlements d’application concernant le mode de production biologique ou équivalent, respectueux de l’environnement, soit :

* Interdiction d’utiliser des organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
* Limitation des engrais et des pesticides ;
* Séparation de la production biologique de la production conventionnelle afin d’éviter les contaminations ;
* Obligation d’adhérer au système de contrôle pour l’ensemble des producteurs et importateurs.

Sont réputés relever de l’agriculture biologique les produits certifiés label européen “Agriculture biologique”, label “AB” ou toute autre certification équivalente.

En l’absence de tel label, il revient au titulaire de prouver que les denrées livrées sont conformes aux règles énoncées par le règlement CE n° 834/2007. Les produits biologiques doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle.

Les exploitations agricoles dont sont issus les produits peuvent être dans leur période de conversion à l’agriculture biologique. La date de début de la conversion et l’estimation de l’obtention du label doit être communiqué. Les denrées ne seront pas présentées aux convives comme « bio » jusqu’à la fin de la période de conversion.

La perte du label « bio » durant le marché sera pris en compte et les produits de ces exploitations ne pourront plus être proposés dans les lots « agriculture biologique ». Le prestataire en informe au plus vite la collectivité.

## Dispositions relatives aux OGM

Conformément aux exigences du règlement CE n°1829/2003 du 22/09/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, les produits faisant état de la présence d’O.G.M (Organisme Génétiquement Modifié) dans la liste des ingrédients figurant sur l’étiquetage ne seront pas acceptés.

De même, cette interdiction s’applique au regard du règlement CE n°50/2000 du 10/01/2000 concernant l’étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d’OGM.

L’approvisionnement se fera ainsi en application du Décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ».

## Dispositions relatives au traitement par ionisation

Les produits faisant état d’un traitement par ionisation ne seront pas acceptés.

## Dispositions relatives à la gélatine animale

En dehors des produits à base de porc pour lesquelles la présence de gélatine de porc est acceptée, tous les produits proposés devront être exempts de gélatine animale.

Il appartiendra aux titulaires d’indiquer très clairement la composition des gélifiants utilisés dans les produits.

## Dispositions relatives à l’huile de palme

Dans le cadre d’une démarché en faveur du développement durable et en vue de limiter les apports en acides gras saturés, lepouvoir adjudicateur privilégiera les produits ne contenant pas d’huile de palme.

## Dispositions relatives aux matières grasses hydrogénées

En vue de limiter les apports en acide gras trans, lepouvoir adjudicateur privilégiera les produits exempts de matières grasses hydrogénées.

## Dispositions relatives aux produits issus du commerce équitable

Les fournitures issues du commerce équitable seront conformes aux conditions définies par la loi n°2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l’économie sociale et solidaire :

* Engagement entre les parties au contrat sur une durée permettant de limiter l’impact des aléas économiques subis par ces travailleurs, qui ne peut être inférieure à trois ans ;
* Paiement par l’acheteur d’un prix rémunérateur pour les travailleurs, établi sur la base d’une identification des coûts de production et d’une négociation équilibrée entre les parties au contrat ;
* Octroi par l’acheteur d’un montant supplémentaire obligatoire destiné aux projets collectifs, en complément du prix d’achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et l’autonomisation des travailleurs et de leur organisation.

Sont réputés issus du commerce équitable les produits certifiés label “Fairtrade”, “Max Havelaar”, “Ecocert” ou toute autre certification équivalente. En l’absence de tel label, il revient au titulaire de prouver que les denrées livrées sont conformes aux règles énoncées par la loi n°2014-856 du 31 juillet 2014. Les produits issus du commerce équitable doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle.

## Dispositions relatives aux produits sous signe de qualité (SIQO)

Les produits sous signe de qualité autres que issus de l’agriculture biologique et entrant dans le champ d’application de la loi « EGALIM » sont ceux bénéficiant des signes officiels d’identification de la qualité et de l’origine (SIQO) selon les dispositions du Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Les produits suivants doivent composer 50% des achats de denrées de la collectivité, dont au moins 20% pour les produits de l’agriculture biologique (AB) :

* Agriculture Biologique (AB)
* Label rouge ;
* Appellation d’origine (AOC/AOP) ;
* Indication géographique (IGP) ;
* Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
* Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 2 ;
* Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
* Écolabel Pêche durable ;
* Dotés du label « Région ultrapériphérique ».

Source : <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

Ces pourcentages évolueront dans le respect des exigences fixées par les lois.

## Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit :

* Performance en matière de protection de l'environnement ;
* Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Les denrées alimentaires objet du présent marché seront donc autant que possible issues de modes de production et d’approvisionnement respectueux de l’environnement, et destinés à réduire les impacts environnementaux et sociaux de la consommation alimentaire. La collectivité favorisera les circuits-courts d’approvisionnement, afin de promouvoir une restauration responsable et durable.

**Définition circuit court :** *est considéré comme circuit-court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s’exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu’il n’y ait qu’un seul intermédiaire.*

La recherche de qualité des approvisionnements se fera également dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur, notamment de la loi n°2018-938 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 », et ses textes d’application.

## Interdictions

L’acheteur peut demander toutes informations jugées utiles sur la qualité des produits (composition, origine, traçabilité, etc.…). Celles-ci doivent être fournies systématiquement à chaque alerte ou connaissance de risques alimentaires sur le territoire français.

Dans tous les cas, sont interdits les produits transformés dont l’étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

* Colorants:
	+ E102 Tartrazine
	+ E104 Jaune de quinoléine
	+ E110 Jaune orangé
	+ E122 Carmoisine
	+ E123 Amarante
	+ E124 Rouge cochenille A
	+ E127 Erythrosine
	+ E129 Rouge allura

* Édulcorants:
	+ E950 Acésulfate de potassium
	+ E951 Aspartame
	+ E952 Cyclamates
	+ E954 Saccharine
	+ E962 Sel d’aspartam
	+ e et acésulfame
	+ E1201 Polyvinylpyrrolidone
	+ E1202 Polyvinylpolypyrrolidone

* Exhausteurs de goût:
	+ E 620 Acide glutamique
	+ E 621 Glutamate monosodique
	+ E 622 Glutamate monopotassique
	+ E 623 Glutamate de calcium
	+ E 624 Glutamate d’ammonium
	+ E 625 Diglutamate de magnésium

* Conservateurs:
	+ E210 Acide benzoïque
	+ E211 Benzoate de sodium
	+ E212 Benzoate de potassium
	+ E213 Benzoate de calcium

L’utilisation des édulcorants est interdite à l’exception des yaourts 0% et des boissons allégées.

Enfin, il est interdit de remplacer le sucre par un édulcorant dans une préparation faite maison.

Le pouvoir adjudicateur favorisera l’utilisation de produits ne contentant pas d’additifs classés « peu recommandable » ou « à éviter » (ceux qui n’ont pas été interdits ci-dessus), selon le classement de l’UFC-que-Choisir. Le pouvoir adjudicateur favorisera les fournisseurs proposant des gammes de produits « 0 additifs ».

# DISPOSITIONS TECHNIQUES COMMUNES A TOUS LES LOTS

1.

## Emballages et conditionnement

Les produits préemballés devront répondre aux prescriptions du décret n°84-1 147 du 7 décembre 1984 et de ses arrêtés d’application, et du décret n°91-1147 du 19 février 1991, ainsi qu’au guide n°D8-93 du GRCN adopté par la section technique de la Commission Centrale des Marchés le 8 février 1999. De plus, les denrées altérables comportant une date limite de consommation devront être livrées dans un délai suffisant permettant une utilisation normale du produit au minimum sous HUIT JOURS.

Une même palette ne devra pas comporter des produits identiques ayant des dates limite de consommation (DLC) différentes. Dans le cas où, pour des raisons logistiques, cela ne serait pas possible, le fournisseur devra préciser les différentes dates sur le bon de livraison.

Les palettes devront être récupérées le jour même de la livraison, et en tout état de cause, au plus tard lors de la livraison suivante.

Le prestataire devra proposer des produits avec moins d’emballage. Il peut proposer du vrac en accord avec la collectivité.

Les emballages et contenants secondaires des produits sont récupérés par les titulaires (caisses de yaourts…). Doivent être privilégier les contenants réutilisables (caisses plutôt que carton.)

Le pouvoir adjudicateur est sensible à toute proposition des candidats pour proposer une solution de recyclage ou de récupération des emballages lors des livraisons.

## Rupture d’approvisionnements de produits

En cas de rupture, le titulaire doit avertir immédiatement au pouvoir adjudicateur de la rupture et proposer une solution alternative qui devra être validé par l'acheteur.

Afin d’organiser la demande par rapport à l’offre, en cas de rupture d’approvisionnement de produits suite à un bon de commande émis, chaque titulaire pourra proposer, à l’exécution, un produit de substitution.

## Informations et allergènes

Pour les produits concernés (produits composites et/ou transformés) les titulaires des accords-cadres devront mettre à disposition du pouvoir adjudicateur et de son équipe de cuisine, tous les éléments d’information pertinents et facilement interprétables en ce qui concerne les allergènes (ou traces).

La mise en évidence des ingrédients allergènes se fera par une impression qui les distinguera clairement du reste de la liste des ingrédients.

Ces mesures d’informations devront répondre aux textes suivants :

* La directive 2003/89 du 10 novembre 2003 transposée par le décret 2005/944 du 2 août 2005 ;
* Le règlement européen 1169/2011 du 25 octobre 2011, dit « INCO ».

La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques :

* Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales ;
* Crustacés et produits à base de crustacés ;
* Œufs et produits à base d'œufs ;
* Poissons et produits à base de poissons ;
* Arachides et produits à base d’arachide ;
* Soja et produits à base de soja ;
* Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) ;
* Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits ;
* Céleri et produits à base de céleri ;
* Moutarde et produits à base de moutarde ;
* Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;
* Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) ;
* Lupin et produits à base de lupin ;
* Mollusques et produits à base de mollusques.

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels

## Fiches techniques des produits

Le titulaire du marché, s’engage à fournir, les fiches techniques de l’ensemble des produits listés au BPU, faisant apparaître les indications suivantes :

* La liste des ingrédients, par ordre décroissant de leur importance pondérale dans la recette (y compris les additifs) ;
* L’origine des produits ;
* La désignation précise et détaillée des ingrédients de nature lipidique ;
* Le poids de l’unité de consommation ;
* La liste des allergènes en conformité avec la Directive 2003/89 CE du 25/11/03 complétée par la Directive 2006/142 CE ;
* L’information nutritionnelle demandée ;
* Les nom et adresse du fabricant ;
* Si le produit présente des particularités, les conseils de mise en œuvre pour son utilisation optimale.

Pour chaque produit proposé dans son offre, le titulaire d’un lot devra être en mesure de fournir une fiche technique complète du produit suivant chaque demande de l’acheteur.

Ces fiches permettront à l’acheteur, d’une part, de vérifier la conformité des produits aux exigences du présent CCTP et, d’autre part, d’évaluer la traçabilité des produits.

L'origine des légumes frais devra être obligatoirement renseignée dans les fiches techniques.

Les fiches techniques seront accompagnées des certificats et attestations correspondants (labels notamment), et d’une présentation du producteur pour les produits en circuit-court.

Les fiches engagent le candidat : les produits seront livrés en conformité avec les fiches qui auront été présentées. Celles-ci seront complétées le cas échéant afin que l’équipe du restaurant soit en possession de tous les éléments d’information quant à la qualité, la sécurité et la traçabilité de produits fournis.

Tout changement, dans la nature ou les qualités des produits devra faire l’objet d’une mise à jour de la fiche technique.

## Livraisons

Sauf exception signifiée par avance au fournisseur, l’ensemble des livraisons sont effectuées au(x) point(s) de livraison suivants :

Les livraisons peuvent être effectuées les jours d’ouverture scolaire à savoir le lundi, mardi jeudi et vendredi, en évitant dans la mesure du possible la pause méridienne afin de ne pas impacter les agents de service.

Concernant le LOT 3 SURGELES, les livraisons doivent impérativement être effectuées directement en chambre froide en rayon.

Communauté de Communes du Territoire de Fresnes en Woëvre

5, rue du Château

55160 Fresnes en Woëvre

**Horaire de livraison** en jour scolaire uniquement:

|  |  |
| --- | --- |
| **lundi** | **7h00–11:30, 13:30–17:00** |
| mardi | **7h00–11:30, 13:30–17:00** |
| jeudi | **7h00–11:30, 13:30–17:00** |
|  |  |
| vendredi | **7h00–11:30, 13:30–17:00** |
|  |  |

##### Température des camions et autres caractéristiques

Les véhicules du prestataire doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables et notamment aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifiques. Dans certains cas, des véhicules isothermes pourront être tolérés.

Il appartient au technicien chargé de la qualité de procéder à l'inspection des véhicules.

Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général, à l'extérieur du véhicule. Il sera effectué à chaque livraison par l’agent dûment mandaté à cet effet.

La partie du camion destinée à recevoir les denrées doit être facile à nettoyer et à désinfecter et construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles. Elle ne comportera aucune aspérité sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositifs de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements pris en la matière afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.

Si par nécessité, il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

La température à cœur, au moment de la livraison, sera conforme aux prescriptions de l’arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Pour les denrées réfrigérées et surgelées, un contrôle de la température du produit sera pratiqué par sondage.

En cas de contestation, la sonde de température de la personne publique fera foi si le fournisseur ne peut pas présenter un certificat d'étalonnage pour la sienne.

Les fournitures, objet du présent marché, devront être conformes à tous les règlements en vigueur et aux décisions du G-RCN (**G**roupe **R**estauration **C**ollective et **N**utrition).

##### Consignes de livraison

Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation de denrées et répondant aux normes d’hygiène.

Consignes de sécurité :

* Il est interdit de fumer ou de vapoter lors des opérations de chargement et de déchargement ;
* L’accès à l’intérieur des différents locaux du site est interdit à toute personne étrangère au site ;
* Lors de la détection d’un incendie, respecter la consigne affichée ;
* Circulation des livraisons sur le site : respecter le marquage au sol, le code de la route et adopter obligatoirement une vitesse très réduite (présence de public) ;
* Le stationnement est interdit en dehors des emplacements réservés aux livraisons ;
* Durant le temps de l’application de l’état d’urgence sanitaire, les gestes barrières et le port du masque sont strictement respectés.

##### Réception des livraisons

Lors de l’arrivée sur le site, le conducteur se présentera avant d’effectuer tout déchargement. Lors de la livraison, le titulaire fournit impérativement un bordereau de livraison sans quoi cette dernière sera refusée.

Les sacs percés, tâchés ou humides ne seront pas acceptés, ainsi que les boîtes cabossées ou bombées.

En cas de refus de marchandises, la livraison devra être effectuée au plus tard le lendemain.

##### Livraison non conforme

En cas de non correspondance entre le bon de livraison et la fourniture livrée, ledit bon et son duplicata seront annotés sous la signature des deux parties. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'administration peut mettre le titulaire du marché en demeure :

* De reprendre immédiatement l'excédent de la livraison ;
* De compléter la livraison dans les délais les plus brefs.

## Continuité des prestations

Sauf en cas d’entente préalable, la période de congés du prestataire ne doit entraîner de retard dans l'exécution du marché. De même, le prestataire ne pourra pas se prévaloir de commandes passées en volume plus important pour justifier le retard.

## Analyses

En dehors des prélèvements pouvant être effectués par les services vétérinaires départementaux, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire procéder à toute analyse sur les fournitures livrées, à titre d'information ou de contrôle, par un laboratoire habilité.

Ces analyses ont pour objet de vérifier :

* La conformité physique ou chimique du produit ;
* La conformité du poids total ou du poids du produit égoutté, ou du poids respectif des constituants, avec des poids demandés ou, annoncés par l'étiquetage.

Le prestataire aura la possibilité de faire procéder à une contre analyse.

Un exemplaire des résultats de ces analyses sera alors remis au pouvoir adjudicateur.

Dans le cas où le produit serait impropre à la consommation, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de le confirmer par lettre recommandée avec accusé de réception au titulaire et de demander le remboursement de l'analyse. Le cas échéant, la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) sera saisie et informée.

## Vices cachés

Toute fourniture révélant un vice caché, postérieurement à la livraison, sera immédiatement signalée au prestataire qui est tenu de la remplacer s'il n'est pas prouvé que le défaut constaté ait une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux, etc.). La fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type, le poids et le prix du produit.

# DISPOSITIONS TECHNIQUES SPECIFIQUES A CHAQUE LOT

1.

Les dispositions relatives à chaque lot sont disponibles aux articles suivants :

## - Lot 1 - Épicerie Générale

##### 5.1.1. Spécifications générales

Les candidats peuvent proposer des équivalences aux marques indiquées aux BPU et DQE.

La durée de conservation devra être de 6 mois minimum à température ambiante.

L’étiquetage devra être conforme au code de la réglementation « Etiquetage et présentation ». Le conditionnement et l’emballage comporteront chacun une étiquette précisant :

* Appellation commerciale ou dénomination de vente ;
* Date limite de consommation ou date limite d’utilisation optimale ;
* Composition du produit ;
* N° de lot ;
* Température de conservation ;
* Pays ou région d’origine ;
* Quantité nette.

La possibilité de détailler les produits sera appréciée.

##### 5.1.2. Spécifications des boissons

Toutes les boissons devront être conditionnées :

* Soit en bouteille de verre perdu ;
* Soit en bouteille plastique ;
* Soit en bouteille métallique.

##### 5.1.3. Spécifications des conserves de fruits

Les fruits en conserves seront de préférences au jus et non au sirop.

##### 5.1.4. Les légumineuses

Elles devront présenter les caractéristiques suivantes :

* Les légumineuses doivent être sèches.

##### 5.1.5. Les farines

La farine et tous ingrédients lui étant éventuellement ajoutés doivent être sains et propres à la consommation humaine.

Elle doit être exempte d’odeurs et de goûts anormaux ainsi que d’insectes vivants.

Elle doit être exempte de souillures (impuretés d’origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

La farine doit être emballée dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

Les récipients, y compris les matériaux d’emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l’usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

* 1. **Lot 2 - Produits de la mer poissions frais et** **Fruit et Légumes de 1ère, 4ème et 5ème gamme**

#### 5.2.1 Produits de la mer poisson frais

##### 5.2.1.1 Provenance des produits (pêche et/ou aquaculture)

Chaque titulaire aura précisé dans son offre (cadre de réponse technique - CRT) si les produits qu’il propose sont issus de la pêche et/ou de l’aquaculture avec indication du nombre d’intermédiaires éventuels entre le(s) pêcheur(s) ou le(s) aquaculteur(s) concernés.

Pour les produits issus de la pêche il est souhaité un approvisionnement permettant d’assurer la pérennité des populations de poissons afin que l’activité de pêche puisse s'exercer durablement sans conduire à la surexploitation des ressources. Il est également souhaité que les opérations de pêche soient gérées de manière à respecter le bien-être animal et à préserver la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l’écosystème dont dépend la pêcherie (y compris du milieu marin et des espèces dépendantes et associées d'un point de vue écologique).

Concernant les pratiques de pêche il est précisé que la pêche électrique, à la dynamite, à l'acide sulfurique ou encore la pêche à la herse hydraulique sont strictement proscrites. Le titulaire indiquera dans le CRT la (es) technique(s) utilisée(s). Le titulaire aura en outre pu s’appuyer sur l’écolabel Pêche Durable ou sur le label MSC (Marine Stewardship Council) pour construire son offre et apporter les garanties attendues.

Pour les produits issus de l’aquaculture il est souhaité un élevage respectueux du bien-être de l’animal se traduisant par la qualité de l’eau, la qualité des installations, l’alimentation, les soins quotidiens, les conditions de transformation, la prévention des pollutions ou le mode de transport. Les conditions d’élevage pratiquées, respectueuses de l’environnement et du bien-être animal, auront pu être détaillées par le titulaire dans le cadre de réponse technique (CRT).

Chaque titulaire devra être en mesure de fournir, à l’exécution des accords-cadres et suivant chaque demandé d’un acheteur, des échantillonnages propres à la qualité de l’eau et/ou propres aux mollusques bivalves et/ou propres aux sédiments et, le cas échéant, entreprendre des études et actions pour pallier les effets des polluants sur la qualité de l’eau et des mollusques bivalves.

L'alimentation à l'état captif des produits devra être justifiée et devra être uniquement naturelle (ex. : alimentation par filtrage pour les moules) ou à un niveau et pendant une durée uniquement destinée à maintenir la condition (ex. : crustacés dans des viviers) plutôt que de générer une croissance. La production est réalisée majoritairement en milieu ouvert (estran). Le titulaire aura pu s’appuyer sur l’écolabel Pêche Durable ou sur le label ASC (Aquaculture Stewardship Council) pour déterminer son offre et apporter les garanties attendues.

Le titulaire devra exclure tout produit de la mer figurant sur la liste rouge des produits de la mer édictée par Greenpeace.

##### 5.2.1.2 Disponibilité

Afin d’organiser la demande par rapport à l’offre, en cas de rupture d’approvisionnement de produits suite à un bon de commande émis, chaque titulaire pourra proposer, à l’exécution, un produit de substitution aux adhérents concernés. Il pourra également proposer des variétés de poissons et de produits issus de l’aquaculture en lien avec les saisons de pêche, conformément et en lien avec la ressource disponible et basée sur des éventuelles techniques de pêche respectueuses de l’environnement.

Chaque titulaire pourra, le cas échéant, faire des propositions de commandes catalogues de variétés de poissons respectueuses de l’environnement et qui auront vocation à limiter progressivement la pêche des poissons de grand fond, identifiés au BPU.

##### 5.2.1.3 Actions pédagogiques

Les candidats pourront proposer dans leur offre (CRT) des actions tendant à sensibiliser, si possible de manière concrète, les acheteurs (limitation souhaitée du recours aux poissons de grand fond) et les convives à la découverte des produits de la pêche et aquacoles et des types de pêche utilisés pour préserver l’environnement et la ressource.

Les candidats pourront également préciser dans leur offre les actions, si possibles concrètes, qu’ils envisagent de mettre en place pour participer à la promotion du patrimoine culinaire et à la mise en valeur des denrées alimentaires (actions pédagogiques de visites de criées et/ou d’élevages aquacoles, interventions auprès des collégiens, ateliers pratiques, découverte de produits, etc.).

Des visites de criées, de sites aquacoles ou de sites de transformation, à titre pédagogique et à destination des équipes de cuisine, pourront également être proposées dans l’offre.

##### 5.2.1.4 Garanties de qualité et d’origine des produits (traçabilité)

Chaque titulaire aura détaillé dans son offre, et devra justifier à l’exécution de son accord-cadre, la traçabilité des produits, notamment en décrivant précisément la filière d’approvisionnement (circuit d’approvisionnement, cycle de vie, type de pêche, mode et conditions d’élevage, nombre d’intermédiaires, conditions de certification...). Les titulaires auront également pu justifier, à l’appui de leur offre, du recours à des produits justifiant de Signes officiels de la qualité et de l’origine - SIQO (AB, LABEL ROUGE, AOP / AOC, IGP ou STG) et/ou de labels environnementaux (Pêche Durable, MSC, ASC…).

La prise en compte de l’état de la ressource-poisson et la valorisation d’une pêche durable, des modes d’élevage respectueux de la santé et de l’environnement sont des objectifs des accords-cadres, notamment en termes de prise en compte des cycles calendaires de reproduction des espèces.

Spécifications techniques n° C6-89 relative aux filets de poissons de mer et de poissons d’eau douce frais élaborées par le GPEM/DA et adopté le 6 décembre 1989 par la commission centrale des marchés. La qualité des poissons se caractérise comme suit :

* Chair ferme de couleur uniforme ;
* Odeur avant et après cuisson neutre et/ou caractéristique au produit cuisiné ;
* Absence de corps étranger.

Les découpes et filets de poissons frais sont issus de poissons classés E (extra) ou A (bonne qualité de fraicheur). Ils n’ont jamais subi de congélation ou de surgélation.

L’emballage des produits devra être conforme à la réglementation tout en préservant la qualité organoleptique du poisson frais, exempt de corps étrangers (tel que des billes de polystyrène).

#### 5.2.2 Fruit et Légumes de 1ère, 4ème et 5ème gammes

##### 5.2.2.1 Dispositions générales

Les produits proposés en livraison doivent satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire française et communautaire et notamment à celles concernant la préparation, l'entreposage et le transport des denrées alimentaires issu de l’agriculture biologique.

Tous les produits devront être livrés, présentés et étiquetés, conformément aux textes officiels et notamment aux dispositions :

* De la directive 89/397 du 14 juin 1989 relative au contrôle officiel des denrées alimentaires ;
* Des articles R112-1 à R112-3 du code de la consommation en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées ;
* De l’arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
* De la norme AFNOR V 02-000 concernant l'étiquetage.

##### 5.2.2.2 Conditionnement et étiquetage

Le conditionnement retenu doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d’altérations externes ou internes. L’acheteur souhaite le recours à des contenants présentant une qualité écologique pouvant, à titre indicatif et non exhaustif, être caractérisés par leur(s) aspect(s) recyclé(s) et/ou réutilisable(s) et/ou recyclable(s).

Les contenants mobilisés à l’exécution des prestations sont ceux définis par le titulaire dans son offre (Cadre de réponse technique – CRT).

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l’ensemble.

L'étiquette de chaque caisse ou colis devra répondre à la réglementation et aux normes de qualité en vigueur et indiquer notamment l'immatriculation de l'emballeur, la qualification exacte de la marchandise (catégorie de classement, calibre, nombre de pièces) et sa provenance.

L’emploi de papier imprimé est interdit sauf pour les fruits en coque, les tubercules non lavés et non épluchés et toutes denrées nécessitant un parage particulier (ananas, oignons, ail...).

Les mentions obligatoires d’étiquetage sur les colis seront les suivantes :

* Nature du produit ;
* Nom de la variété (cf. infra fiches par produits) ;
* Origine géographique du produit ;
* La référence à l’absence d’OGM (concerne depuis le 1er janvier 2009 les produits contenant moins de 0.1% d’OGM) ;
* Catégorie de classement ;
* Calibre ;
* Identification de l’emballeur ou de l’expéditeur en clair ou sous la forme d’une identification symbolique ;
* Identification du lot (il s’agit le plus souvent du jour de conditionnement).

##### 5.2.2.3. Niveau de qualité des produits livrés

Les normes de qualité communautaire ont défini, pour les fruits ou légumes bio, un seuil minimal de qualité qui devra être respecté par les titulaires.

Les fruits et légumes proposés devront ainsi être :

* Entiers ;
* Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations ;
* Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible ;
* Pratiquement exempts de parasites et d’altérations dues aux parasites ;
* Exempts d’humidité extérieure anormale ;
* Exempts d’odeur et/ou de saveur étrangère ;
* Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu’ils soient en mesure d’atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales et de supporter un transport et une manutention.

Les produits devront en outre comporter une étiquette normalisée (norme AFNOR VO2-000) de couleur différente en fonction de la catégorie de classement :

* Une catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts ;
* Une catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts ;
* Une catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis ;
* Une catégorie III interdite à la vente au consommateur sur le marché du frais, sauf en cas de circonstances exceptionnelles prévues par le règlement 2200/96 : situation de pénurie, adaptation de producteurs à une norme concernant un nouveau produit ou caractéristiques particulières d’un produit pendant une campagne.

Toutes les marchandises du bordereau des prix unitaires (BPU) devront être ainsi de première catégorie ou extra. En fonction des tendances du marché des fruits et légumes bio d'autres catégories pourront être demandés par le biais du catalogue général transmis par le titulaire. Les livraisons présenteront des produits homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété et devront être d'une fraîcheur irréprochable.

##### 5.2.2.4 Choix de la variété et saisonnalité des fruits et légumes

Le respect de la saisonnalité (pour les produits issus de nos régions) et la fraicheur des produits sont les deux critères essentiels des approvisionnements en légumes frais.

Les fruits et légumes (pommes de terre, salades vertes, etc.) ont de nombreuses variétés. Le choix se fera par l’acheteur sur la variété qui présente le meilleur rapport qualité - prix à la date de commande entre les produits du BPU et ceux du catalogue, notamment eu égard à l’utilisation attendue (purée, salade…).

##### 5.2.2.5 Fruits et légumes transformés

Les légumes de 4ème gamme sont des légumes crus, frais et prêts à l’emploi. Ils sont lavés, épluchés, découpés, emballés et conservés sous atmosphère modifiée ou sous vide. La date limite de consommation devra être au minimum de 6 jours supérieure à la date de livraison.

Les emballages devront donc être propres et en bon état. Les caractéristiques des emballages et des matériaux de conditionnement seront inertes, c'est-à-dire qu’ils ne devront céder aucune quantité d’éléments provenant de leurs constituants, susceptibles de modifier anormalement la composition de l’aliment et notamment d’en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple). Le conditionnement devra être réalisé de manière à ce que la fragilité des produits soit respectée en les emballant séparément.

##### 5.2.2.6. Jus de Pomme

Le jus de pommes pourra être élaboré à base d’un mélange de variétés de pommes.

Il sera obtenu par des procédés d’extraction mécaniques.

Il sera :

* 100% pur jus ;
* Sans conservateur ;
* Sans sucre ajouté ;
* Sans ajout d’eau ;
* Exempt de peaux, de pépins et de fragments grossiers ou durs

Les mentions suivantes devront figurer sur les bouteilles :

* Indication de la quantité nette ;
* Indication de la date limite de consommation optimale ;
* Indications des conditions particulières de conservation ;
* Identification du fabricant ou du conditionneur ;
* Numéro du lot.

Les poissons seront sans arrêtes.

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.

## Lot 3 - Surgelés conventionnel et SIQO

##### 5.3.1. Dispositions générales

Il est attendu du prestataire :

* De spécifier les procédures de traçabilité et de qualité de chacun des produits. Il devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques ;
* De mener une veille sur les alertes alimentaires, et de prendre l’initiative d’un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt ;
* Sur l’ensemble des fiches techniques et nutritionnelles de chaque produit, de donner au minimum les teneurs en lipides, glucides, protides, sodium, potassium, calcium et phosphore ;
* De livrer tous les produits objet de la consultation ayant une DDM ou DLC supérieure à la moitié de leur durée de vie totale.

##### 5.3.2. Spécifications des poissons et filets

Tous les produits de la mer ou d’eau douce devront provenir de zone de pêche FAO (Pêchés en Atlantique Nord-Est / Manche et Mers Celtiques). Les filets seront certifiés sans arête, sans peau et sans additif polyphosphaté. Les poissons et les filets ne doivent pas présenter de zone de déshydratation intense (brûlure par le froid).

Les produits enrobés devront contenir au moins 72% de chair de poisson. Sont exclus les poissons en double congélation. Les poissons seront issus de filières d’approvisionnement qui limitent l’utilisation d’antibiotiques à titre préventif. Ils sont garantis sans additifs E 450, E 451 et E 452.

Le prestataire proposera des poissions labellisés « MSC », « ASC » , « GLOBAL GAP » et « BAP » ou équivalent.

Dans le cas de proposition de poissons d’élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l’éleveur. L’alimentation des poissons sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l’utilisation d’hormone de croissance et de farine animale terrestre.

Ne seront fournis que des produits garantis 100% filets et sans arêtes, dans leur forme originelle ou sous forme de dés, carrés panés ou non panés.

Les produits à base de chairs de poissons reconstituées sont formellement interdits.

Les filets de poisson seront surgelés à sec.

Les produits ne contiendront pas de substitut protéique d’origine végétale.

##### 5.3.3. Spécifications des coquillages

Les coquillages proposés dans ce lot devront être conformes aux tailles marchandes actuellement en cours. Les coquillages sont issus de filières d’approvisionnement qui limitent l’utilisation d’antibiotiques à titre préventif. Ils sont garantis sans additifs E 450, E 451 et E 452.

##### 5.3.4. Spécification des viandes de bœuf

L’étiquetage devra faire apparaître l’origine de l’animal dont est issue la viande (né, élevé, abattu). La viande sera 100 % pur bœuf (sans sel ajouté) et en aucun cas le pourcentage de déchets (nerfs, tendons...) ne pourra dépasser 10%. Le prestataire peut proposer des labels et signes de qualité complémentaire.

##### 5.3.5. Spécification des volailles

Les volailles devront être surgelées individuellement. La provenance (élevage, abatage et découpe) sera impérativement précisée à la livraison sur le bon de livraison, facture ou autre document. Le prestataire peut proposer des labels et signes de qualité complémentaire.

##### 5.3.6. Spécification des fruits et légumes

Les légumes surgelés seront conformes aux prescriptions des arrêtés ministériels du 27/09/1983 et aux décisions G-RCN J5-07 du 4 mai 2007.

Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu’au moment de la vente à l’acheteur, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaine du froid.

La surgélation interviendra le plus rapidement possible après la récolte des légumes afin de conserver la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits.

Les produits seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera la provenance.

L’emploi des additifs et assimilés doit répondre aux spécifications de l’arrêté́ du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l’alimentation humaine.

Les choux fleurs et brocolis seront préférés en petites fleurettes.

Les salsifis seront préférés en petites coupes.

Les frites, pommes noisette, pommes de terre rissolées, pommes sautées rondelles, pommes rôties grenaille seront pré-frits à l’huile de tournesol.

##### 5.3.7. Spécification des pâtisseries

Pour les produits à base de pâte, les garnitures devront représenter au moins 50% du produit.

Les produits dont les arômes et colorants sont d’origine naturelle seront valorisés, ainsi que les produits ne contenant pas de sucres ajoutés (sirop de glucose ou de sirop de fructose).

Les pâtisseries sont régulièrement contrôlées par des analyses microbiologiques. Le prestataire est en mesure de fournir la liste des ingrédients, la valeur nutritionnelle et la conformité des résultats de chaque pâtisserie.

##### 5.3.8. Spécification des plats préparés à base de viande ou de poisson

La teneur en matières protéiques animales (viande ou poisson) des produits sera clairement identifiée (donnée incontournable).

Les produits doivent contenir au minimum 70% de viande ou de poisson.

La répartition d’acides gras doit être précisée dans la part lipidique.

La teneur en lipides doit être clairement indiquée.

Les produits présenteront un rapport P/L>1.

Les produits ne contiendront pas de substitut protéique d’origine végétale.

La teneur en matières grasses ajoutées sera clairement communiquée.

L’origine des matières premières sera clairement identifiable.

##### 5.3.9. Spécification des plats végétariens

Le taux de protéine de 5% pour les assemblages féculents + légumineuse et 10% pour les produits transformés remplaçant la portion de viande.

Les produits ne contenant pas de soja seront valorisés.

La variété des propositions d’apport protidique sera valorisée.

## Lot 4, 5 et 6 – BOF et produits laitiers

##### 5.4.1. Dispositions générales

Toutes les denrées devront répondre aux spécifications de la nouvelle brochure G-RCN.

Les dates limites de consommation auront une durée minimale égale à 14 jours à compter de la livraison, sauf spécifications contraires. Elles devront être inscrites de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Le candidat mentionnera, au niveau de son offre, le conditionnement minimum pour la commande. Tous les emballages non consignés et jetables devront être sains et de type alimentaire.

Les cartons seront cerclés ou scellés, ils seront de taille raisonnable, permettant une manipulation aisée et limitant le risque d’éclatement des sachets.

Selon leur typologie, les produits seront peu ou pas emballés de façon plus économique, plus disponible et plus respectueux de l’environnement en générant moins de déchets.

Les emballages secondaires contiendront un taux de matériaux recyclés supérieur à 40%. Les matériaux d’emballage seront à base de matière première recyclable.

Afin d’atteindre les objectifs du G-RCN, la priorité sera donnée aux :

* Fromages contenant au moins 100 mg de calcium par portion, ou au moins 150 mg par portion consommée ;
* Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portions consommée (sans gélatine) ;
* Produits laitiers ou desserts lactés contenant moins de 20 g de glucides simples totaux par portion (sans gélatine).

##### 5.4.2. Spécifications des laits stérilisés

La DLC est de 90 jours pour les laits UHT et 150 jours pour les autres.

Les laits stérilisés aromatisés doivent être munis d’un étiquetage mentionnant la teneur en matière grasse et l’énumération des composants additifs.

##### 5.4.3. Spécifications des desserts lactés

La date limite de consommation ne pourra être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

Les yaourts et laits fermentés : les laits fermentés seront conformes au décret n°88-1203 du 30 décembre 1988. Ils devront être exclusivement préparés à partir de lait de vache ou de lait de brebis. Ces denrées périssables devront être de première fraîcheur et ne comporteront aucune trace de bacilles coliformes. Les yaourts aux fruits mixés proposés seront faiblement sucrés artificiellement.

##### 5.4.4. Spécifications du beurre

Le beurre et les margarines devront répondre à la spécification technique n°E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables (beurre, margarines...), aux matières grasses laitières ayant un taux de matières grasses égal ou supérieur à 90% et aux préparations liquides à base de matières grasses.

La date limite de consommation du beurre ne pourra être inférieure à un mois à compter de la date de livraison.

Il sera de première qualité, d’odeur franche, et d’une saveur fraîche. Il sera propre exempt de corps étrangers, de goût et d’odeur normaux. Sa couleur sera uniforme.

Il s’agira d’un beurre laitier, le beurre de re malaxage étant interdit.

##### 5.4.5. Spécifications des crèmes

Les crèmes livrées seront conformes au décret n° 80-313 du 23 avril 1980. L’emballage devra être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toute nature).

##### 5.4.6. Spécifications des fromages

La date limite de consommation ne pourra être inférieure à 20 jours à compter de la date de livraison.

Ces produits devront être conformes au décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

Les fromages à pâte pressée (Emmental, St Paulin), et les pâtes persillées (Bleu d’Auvergne) ne devront présenter à la livraison aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers, etc…

Les fromages à pâte molle (camemberts) auront une teneur en matière grasse de 45% et seront de qualité « A ».

Le prestataire s’engage à fournir des produits issus de l’agriculture biologique, de circuits courts ainsi que des fromages AOC /AOP (appellation d’origine contrôlée /appellation d’origine protégée) lorsqu’il est saisi de commandes de l’acheteur en ce sens.

A la demande de l’acheteur, le prestataire devra être en mesure de fournir des fromages à base de lait cru.

Le fournisseur veille à proposer des fromages de qualité et veille à leur degré de maturité optimale et à leur qualité organoleptique.

Les fromages à pâte molle présenteront un degré de maturation moyen : ni trop frais, ni trop faits et doivent en particulier tenir ferme à la coupe en portions unitaires.

Les indications relatives au lieu de fabrication, à la teneur en matières grasses et à la date limite de consommation, doivent être inscrites en caractères apparents.

##### 5.4.7. Spécifications du lait

Les laits pasteurisés et stérilisés seront des laits de vache.

Conformément à la réglementation sanitaire, le traitement et la transformation du lait et des produits à base de lait s'effectuent dans des établissements agréés par les services DDPP pour leur mise sur le marché.
Les caractéristiques microbiologiques : les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les produits laitiers sont définis par le règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

##### 5.4.8. Spécification des œufs

Les œufs portent exclusivement la mention « élevés en plein air ».

Les œufs seront issus de volailles dont l’alimentation est garantie sans farine animale. Les œufs, en particulier ceux en bouteille de 1 ou 2 litres devront être pasteurisés sous forme :

* D’œufs entiers ;
* Jaune d’œufs ;
* Blanc d’œufs.

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.

## Lots 7 à 9 - Viandes fraiches

Les viandes congelées, surgelées ou traitées à l’attendrissement sont formellement exclues.

Dans un souci de respect du bien-être animal, les animaux de boucherie devraient être abattus le plus près possible de

l’endroit où ils ont été élevés.

L’alimentation des animaux ne contient ni farines, ni graisses animales, ni OGM.

Les animaux seront nés, élevés et abattus dans le même pays.

##### 5.5.1. Le bœuf

La viande de bœuf est de classe E, U ou R du catalogue « EUROP » et l’état d’engraissement est de type 2 ou 3 (voir détail plus loin).

La viande provient des carcasses d’un poids minimum de 300 kg pour les bœufs et jeunes bovins.

Les races souhaitées, appréciées par les professionnels et les convives, sont les suivantes :

* Charolaise ;
* Limousine ;
* Blonde D’Aquitaine ;
* Ou équivalentes.

Le titulaire aura précisé, dans son offre, l’origine des viandes qui seront susceptibles d’être livrées.

En outre et conformément à la réglementation, chaque titulaire devra préciser l’origine des viandes sur l’étiquette.

La viande de bœuf est livrée sous vide en poches avec une DLC de 8 jours minimum à la livraison

Les mentions suivantes doivent figurer à minima sur le conditionnement ou sur l’étiquette fixée à celui-ci :

* Désignation du produit ;
* Pays de naissance ;
* Pays d’élevage ;
* Pays d’abattage ;
* Numéro d’agrément (marque sanitaire) de l’abattoir ;
* Date d’abattage (maturation de la viande) ;
* Marque sanitaire de l’établissement de découpe ;
* Date limite de consommation ou date limite d’utilisation optimale ;
* Température de conservation ;
* Date de conditionnement ;
* Marque sanitaire du dernier conditionneur.

Le classement des carcasses bovines, conformément au règlement européen applicable, se fait selon deux critères techniques
L’état d’engraissement : il désigne la quantité de graisse d’un animal. Il se fait sur 5 niveaux, de 1 à 5. L’engraissement optimum est représenté par le niveau 3, en dessous (1 ou 2) la viande est trop maigre, au-dessus elle est grasse.

La conformation est un terme qui désigne la forme d’un bovin.

Elle se fait sur 5 niveaux, représentés par les 5 lettres du mot E.U.R.O.P.

Plus l’animal est musclé au niveau du dos et des pattes arrière, plus il présente une grande valeur bouchère. Il sera classé E ou U.

Au contraire, moins il est musclé, il y aura beaucoup d’os par rapport aux muscles et sera classé O voire P.

La conformation est une considération de forme, elle est plutôt une idée du rendement d’une carcasse. Elle ne qualifie pas la qualité gustative de la viande de l’animal.

Pour obtenir, de façon naturelle, des bovins présentant des conformations parfaites, il faut un travail rigoureux de l’éleveur au niveau de la sélection des reproducteurs, de l’alimentation et du soin apporté au bien-être des animaux.

* E : Sont classées « E » les carcasses au développement musculaire exceptionnel.

Les profils de ces carcasses sont extrêmement convexes, le quartier arrière est très épais, et le dos est épais et très large jusqu’aux épaules, elles aussi très développées.

* U : Sont classées « U » les carcasses à fort développement musculaire.

Les profils des carcasses de classe « U » sont convexes dans l’ensemble. Le quartier arrière est épais, et son profil est convexe. Le dos est large et épais jusqu’aux épaules qui sont également épaisses et convexes.

* R : Les carcasses de classe « R » ont un profil rectiligne dans leur ensemble.

Le quartier arrière est relativement droit. Le dos, bien que relativement épais est moins large aux épaules. Les épaules, moins épaisses que celles des carcasses de classe « E » et « U » présentent néanmoins un bon développement musculaire.

* La classe « O » est utilisée pour désigner des carcasses dont le développement musculaire est de
type moyen.

Le profil général de la carcasse est rectiligne, voir concave. Le dos manque légèrement de largeur et d’épaisseur. Les épaules, peu épaisses, tendent à se rétrécir.

* P : Les carcasses de classe « P » présentent un développement musculaire réduit.

Le profil de ces carcasses est concave, voire très concave. Le dos et les épaules sont étroits et les os sont saillants.

Sont exclus de la fourniture les pièces ou les muscles provenant :

* De la viande de taureau ;
* De la viande de vache de race laitière (type race Prim’Holstein) ;
* Des viandes issues d’animaux âgés de plus de 8 ans.

##### 5.5.2. Le veau

Les catégories d’animaux autorisés dans le cadre de l’accord-cadre sont : veau laitier, veau croisé ou veau à viande.

La viande de veau est de classe R ou U du catalogue « EUROP » et l’état d’engraissement est de type 2U3 ou 2R3.

La viande provient des carcasses d’un poids compris entre 80 kg et 150 kg.

Couleur : rosé clair.

##### 5.5.3. Le porc

Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-16-05 du 31 mars 2005 du GEM-RCN applicable aux viandes de porcins en muscles ou piécés.

Dans un souci de respect du bien-être animal, les animaux de boucherie devront être abattus le plus près possible de l’endroit où ils ont été élevés.

L’alimentation des porcs ne contient ni farines, ni graisses animales et sera 100% végétale (fournir une garantie).

Les mentions suivantes doivent figurer à minima sur le conditionnement ou sur l’étiquette fixée à celui-ci :

* Désignation du produit ;
* Pays de naissance ;
* Pays d’élevage ;
* Pays d’abattage ;
* Numéro d’agrément (marque sanitaire) de l’abattoir ;
* Date d’abattage (maturation de la viande) ;
* Marque sanitaire de l’établissement de découpe ;
* Date limite de consommation ou date limite d’utilisation optimale ;
* Température de conservation ;
* Date de conditionnement ;
* Marque sanitaire du dernier conditionneur.

Les viandes seront issues de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale, sans farine ni graisse animale.

Sont exclus de la fourniture les pièces ou les muscles provenant :

* De carcasse de porcs mâles non castré (verrat) ;
* De carcasse de truies, femelles ayant mis bas ;
* De carcasse de porcs cryptorchidies.

##### 5.5.4. La volaille

Le fournisseur devra être en mesure de garantir la conformité des produits, précisant que l’alimentation des volailles est 100% végétale, sans farine animale, ni graisse animale et sans OGM. En outre, il précisera si la filière d’approvisionnement est dans une démarche de développement durable.

Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-18-07 du 4 mai 2007 du GRCN.

Les mentions suivantes doivent figurer à minima sur l’étiquette fixée à celui-ci :

* La désignation du produit ;
* Le numéro de lot ;
* L’estampille sanitaire ;
* La mention 100% végétaux, minéraux, vitamines ;
* Le registre d’élevage ;
* La date de transformation ;
* La date limite de consommation.

### ***Origine***

Dans le souci du respect du bien-être animal, les volailles devraient être abattus le plus près possible de l’endroit où ils ont été élevés.

Les antibiotiques sont interdits en tant qu’accélérateurs de croissance ou économiseurs d’aliments.

### ***Exigences techniques***

Le sauté de dinde sera uniquement sans os et sans peau. Il sera issu de morceaux de cuisse de dinde.

Les escalopes de dinde et de poulet seront piécés à la demande.

Les morceaux découpés provenant des dindonneaux et dindes seront prêts à cuire. Les cuisses et pilons seront entiers. Ces produits seront exempts de masses graisseuses, d’amas sanguins, d’esquilles d’os, ou de morceaux de peaux surajoutés.

Le sauté de poulet sera uniquement sans os et sans peau. Il sera issu de morceaux de cuisse de poulet.

Les poulets auront eu une durée d’élevage de 56 jours minimum et avec 100% d’alimentation végétale.

Respect des normes en vigueur en ce qui concerne :

* Les abattoirs de volailles ;
* Le commerce des volailles abattues ;
* Les classes de qualité A, B et C ;
* La règlementation en vigueur concernant la définition des classes de qualité et la cotation.

Les volailles ne peuvent provenir que d’abattoirs agréés dont les installations et la surveillance sont conformes à la règlementation en vigueur.

La livraison ne portera jamais sur des invendus de halles ou de magasins. Toutes les opérations : préparation, éviscération, conditionnement, emballage doivent être effectuées dans l’abattoir.

Pour les poulets, les calibres demandés seront ceux précisés dans l’état des besoins et qui seront repris dans l’offre.

Si aucune précision n’est mentionnée sur le bon de commande, le calibre livré sera le calibre 1, appelé poulet « quatre quart ».

Les volailles devront être saines, de première qualité et fraicheur et se trouver en parfait état de conservation.

Tout animal non conforme sera refusé.

### ***Modes de production et signes d'identification de la qualité et de l'origine***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Souche** | **Alimentation** | **Mode d’élevage** | **Durée d’élevage** |
| ***POULET*** | AOP | Croissance lente | Céréales, finition aux produits laitiers | Fermier en plein air | 108 jours minimum |
| Bio | Croissance lente | 100%, au moins 90% d’aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux | En plein air, parcours conduit selon les principes de l’agriculture biologique | 81 jours |
| Label Rouge ou équivalent | Croissance lente | 100% végétale, au moins 75% de céréales | Fermier en plein air ou en liberté | 81 jours minimum |
| Certifié | Croissance intermédiaire | 100% végétale, au moins 65% de céréales | En claustration | 56 jours |
| Standard 100% végétal | Croissance rapide | 100% végétale | En claustration | 35 à 40 jours (objectif poids) |
| Standard | Croissance rapide | Conforme à la réglementation | En claustration | 35 à 40 jours (objectif poids) |
| ***DINDE A LA DÉCOUPE*** | Bio | Croissance lente | 100%, au moins 90% d’aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux | En plein air, parcours conduit selon les principes de l’agriculture biologique | 101 jours minimum |
| Label Rouge ou équivalent | Croissance lente | 100% végétale, au moins 75% de céréales | Fermier en plein air | 98 jours minimum |
| Certifié | Croissance rapide | 100% végétale, au moins 65% de céréales | En claustration | 85 jours minimum |
| Standard 100% végétal | Croissance rapide | 100% végétale | En claustration | Environ 85 jours (objectif poids) |
| Standard | Croissance rapide | Conforme à la réglementation | En claustration | Environ 85 jours (objectif poids) |
| ***PINTADE*** | Bio | Croissance lente | 100%, au moins 90% d’aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux | En plein air, parcours conduit selon les principes de l’agriculture biologique | 94 jours minimum |
| Label Rouge ou équivalent | Croissance lente | 100% végétale, au moins 70% de céréales | Fermier en plein air | 94 jours minimum |
| Certifié | Non définie | 100% végétale, au moins 70% de céréales | En claustration | 82 jours |
| Standard 100% végétal | Non définie | 100% végétale | En claustration | 75 à 77 jours |
| ***CANARD*** | Bio | Pékin ou Barbarie | 100%, au moins 90% d’aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux | En plein air, parcours conduit selon les principes de l’agriculture biologique | Race Pékin : 49 jours minimumRace Barbarie : 70 jours minimum |
| Label Rouge ou équivalent | Pékin ou Barbarie | 100% végétale, au moins 75% de céréales | Fermier en plein air | Race Pékin : 50 jours minimumRace Barbarie : 74 jours minimum |
| Certifié | Non définie | 100% végétale, au moins 65% de céréales | En claustration | Race Barbarie : 70 jours |
| Standard | Non définies | Conforme à la réglementation | En claustration | Non définie |
| ***CAILLE*** | Label Rouge ou équivalent | Colorée | 100% végétale, au moins 70% de céréales | En plein air, sous volière | 42 jours minimum |
| Standard et certifié | Non définie | Conforme à la réglementation | En claustration | Entre 27 et 42 jours |

##### 5.5.5. L’agneau

Les viandes congelées, surgelées ou traitées à l’attendrissement sont formellement exclues.

Les viandes seront de préférence d’origine France (VBF), mais pourront provenir du Royaume-Uni ou de l’Irlande.

L’agneau doit être âge de moins de 12 mois au moment de l’abattage.

Les catégories d’animaux autorisés dans le cadre de l’accord-cadre sont des agneaux provenant de carcasses de la classe U ou R du catalogue « EUROP ».

Etat d’engraissement « couvert ou peu couvert ».

Le marquage en code est donc « 2 ou 3 ».

La viande d’agneau doit provenir de carcasses d’un poids situé entre 16 et 25 kg.

## Lots 10 et 11 - Fruits et légumes de saison

##### 5.6.1. Dispositions générales

Les produits proposés en livraison doivent satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire française et communautaire et notamment à celles concernant la préparation, l'entreposage et le transport des denrées alimentaires issu de l’agriculture biologique.

Tous les produits devront être livrés, présentés et étiquetés, conformément aux textes officiels et notamment aux dispositions :

* De la directive 89/397 du 14 juin 1989 relative au contrôle officiel des denrées alimentaires ;
* Des articles R112-1 à R112-3 du code de la consommation en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées ;
* De l’arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
* De la norme AFNOR V 02-000 concernant l'étiquetage.

##### 5.6.2. Conditionnement et étiquetage

Le conditionnement retenu doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d’altérations externes ou internes. L’acheteur souhaite le recours à des contenants présentant une qualité écologique pouvant, à titre indicatif et non exhaustif, être caractérisés par leur(s) aspect(s) recyclé(s) et/ou réutilisable(s) et/ou recyclable(s).

Les contenants mobilisés à l’exécution des prestations sont ceux définis par le titulaire dans son offre (Cadre de réponse technique – CRT).

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l’ensemble.

L'étiquette de chaque caisse ou colis devra répondre à la réglementation et aux normes de qualité en vigueur et indiquer notamment l'immatriculation de l'emballeur, la qualification exacte de la marchandise (catégorie de classement, calibre, nombre de pièces) et sa provenance.

L’emploi de papier imprimé est interdit sauf pour les fruits en coque, les tubercules non lavés et non épluchés et toutes denrées nécessitant un parage particulier (ananas, oignons, ail...).

Les mentions obligatoires d’étiquetage sur les colis seront les suivantes :

* Nature du produit ;
* Nom de la variété (cf. infra fiches par produits) ;
* Origine géographique du produit ;
* La référence à l’absence d’OGM (concerne depuis le 1er janvier 2009 les produits contenant moins de 0.1% d’OGM) ;
* Catégorie de classement ;
* Calibre ;
* Identification de l’emballeur ou de l’expéditeur en clair ou sous la forme d’une identification symbolique ;
* Identification du lot (il s’agit le plus souvent du jour de conditionnement).

##### 5.6.3. Niveau de qualité des produits livrés

Les normes de qualité communautaire ont défini, pour les fruits ou légumes bio, un seuil minimal de qualité qui devra être respecté par les titulaires.

Les fruits et légumes proposés devront ainsi être :

* Entiers ;
* Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations ;
* Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible ;
* Pratiquement exempts de parasites et d’altérations dues aux parasites ;
* Exempts d’humidité extérieure anormale ;
* Exempts d’odeur et/ou de saveur étrangère ;
* Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu’ils soient en mesure d’atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales et de supporter un transport et une manutention.

Les produits devront en outre comporter une étiquette normalisée (norme AFNOR VO2-000) de couleur différente en fonction de la catégorie de classement :

* Une catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts ;
* Une catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts ;
* Une catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis ;
* Une catégorie III interdite à la vente au consommateur sur le marché du frais, sauf en cas de circonstances exceptionnelles prévues par le règlement 2200/96 : situation de pénurie, adaptation de producteurs à une norme concernant un nouveau produit ou caractéristiques particulières d’un produit pendant une campagne.

Toutes les marchandises du bordereau des prix unitaires (BPU) devront être ainsi de première catégorie ou extra. En fonction des tendances du marché des fruits et légumes bio d'autres catégories pourront être demandés par le biais du catalogue général transmis par le titulaire. Les livraisons présenteront des produits homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété et devront être d'une fraîcheur irréprochable.

##### 5.6.4. Choix de la variété et saisonnalité des fruits et légumes

Le respect de la saisonnalité (pour les produits issus de nos régions) et la fraicheur des produits sont les deux critères essentiels des approvisionnements en légumes frais.

Les fruits et légumes (pommes de terre, salades vertes, etc.) ont de nombreuses variétés. Le choix se fera par l’acheteur sur la variété qui présente le meilleur rapport qualité - prix à la date de commande entre les produits du BPU et ceux du catalogue, notamment eu égard à l’utilisation attendue (purée, salade…).

##### 5.6.5. Fruits et légumes transformés

Les légumes de 4ème gamme sont des légumes crus, frais et prêts à l’emploi. Ils sont lavés, épluchés, découpés, emballés et conservés sous atmosphère modifiée ou sous vide. La date limite de consommation devra être au minimum de 6 jours supérieure à la date de livraison.

Les emballages devront donc être propres et en bon état. Les caractéristiques des emballages et des matériaux de conditionnement seront inertes, c'est-à-dire qu’ils ne devront céder aucune quantité d’éléments provenant de leurs constituants, susceptibles de modifier anormalement la composition de l’aliment et notamment d’en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple). Le conditionnement devra être réalisé de manière à ce que la fragilité des produits soit respectée en les emballant séparément.

##### 5.6.6. Jus de Pomme

Le jus de pommes pourra être élaboré à base d’un mélange de variétés de pommes.

Il sera obtenu par des procédés d’extraction mécaniques.

Il sera :

* 100% pur jus ;
* Sans conservateur ;
* Sans sucre ajouté ;
* Sans ajout d’eau ;
* Exempt de peaux, de pépins et de fragments grossiers ou durs

Les mentions suivantes devront figurer sur les bouteilles :

* Indication de la quantité nette ;
* Indication de la date limite de consommation optimale ;
* Indications des conditions particulières de conservation ;
* Identification du fabricant ou du conditionneur ;
* Numéro du lot.