

I - Consignes générales

L'analyse qualité des offres de certains lots de cette consultation fait appel à l'application web OCCENA (<https://app.occena.fr/>) développée par l'ACENA (<https://acena.acenaquitaine.fr>). Ce logiciel public évalue la qualité des produits alimentaires et agricoles au regard de leurs propriétés nutritionnelles et sanitaires. Une utilisation large de ce logiciel doit permettre de contribuer à la transition écologique de l'alimentation tout en confortant les acteurs économiques en avance dans l'élaboration de recettes « propres ». Il s'agit en outre d'objectiver le travail de notation des fiches techniques des produits proposés par les candidats au marché.

A) Détail des lots soumis à OCCENA et procédure de saisie

Pour cet appel d'offre N° AO0640052JEPICERIE642024, vous trouverez ci-dessous la liste exhaustive des lots nécessitant l'utilisation d'OCCENA :

- Lots n°1 à 6 produits épicerie

Pour chacun de ces lots, le candidat devra fournir obligatoirement dans son projet de marché le bordereau qualité issu de l'application OCCENA.

✓ Pour générer le bordereau qualité à joindre obligatoirement aux pièces de votre offre (pour chacun des lots cités précédemment), il vous est demandé de vous connecter à l'adresse suivante : <https://app.occena.fr/> et de créer votre compte fournisseur. Ce compte vous permettra de répondre à tous les marchés utilisant cette application. L'utilisation de ce système est libre et gratuite durant la phase de consultation.

Pour bénéficier d'un espace personnalisé annuel de test de vos produits (hors procédure de marché public), vous pouvez vous abonner via le formule d'inscription mis en ligne sur le site <https://acena.acenaquitaine.fr/>. Cet abonnement vous permettra d'anticiper les futurs marchés et de vous préparer à répondre en sélectionnant les meilleurs produits ou en apportant des correctifs à vos recettes.

✓ Une fois enregistré, il vous faudra rechercher le marché ci joint identifié sous le numéro : AO0640052JEPICERIE642024. Les différents lots seront alors accessibles à la saisie. Pour chacun des lots sur lesquels vous candidatez, vous aurez la possibilité soit de saisir manuellement les informations demandées pour toutes les fiches techniques du lot (enregistrement de vos données au fur et à mesure de votre saisie) soit d'importer vos données grâce au modèle de tableau vierge proposé sur le site.

✓ Une fois l'ensemble des fiches saisies ou déposées pour un lot, il vous sera demandé de valider votre travail. Cette validation vous permettra d'éditer le bordereau qualité que vous joindrez à votre offre.

✓ Pour toute question ou difficulté technique, possibilité de contacter le service technique par e-mail : help@occena.fr

B) Détail des lots non soumis à OCCENA

Pour cet appel d'offre N° AO0640052JEPICERIE642024, vous trouverez ci-dessous la liste exhaustive des lots ne nécessitant pas l'utilisation d'OCCENA :

- Lots n°7 jetable alimentaire éco-responsable

Pour ce lot non soumis à OCCENA, la note qualité relative à la valeur des fiches techniques fournies par le candidat sera délivrée par la commission technique du groupement en charge de cette analyse.

II – Mode de calcul d'OCCENA

La base de données actualisée d'OCCENA pour 2024 intègre dans son calcul :

1 Les données relatives à la déclaration nutritionnelle obligatoire mentionnée dans chaque fiche technique fournie par le candidat (annexe XV du règlement INCO UE N° 1169/2011 applicable depuis le 13 décembre 2016)

Contenu, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire

	Pour 100gr ou 100ml	
Énergie		KJ
Matières grasses		Gr
dont acides gras saturés		Gr
Glucides		Gr
dont sucres		Gr
protéines		Gr
sel		Gr

A ces données, s'ajoutent la part de fibre pour 100Gr et la part de fruits et légumes/légumineuse/fruits à coque pour 100Gr.

Ces données servent notamment à calculer la note nutriscore du produit. L'algorithme nutriscore d'OCCENA tient compte des mises à jour du Comité Scientifique du Nutri-Score en date des 29 juin 2022 et 1er février 2023.

2 La présence de composants jugés nocifs pour la santé :

- Graisse ou Huile de palme (teneur élevée en graisses saturées),
- Graisse ou Huile végétale hydrogénée (acides gras saturés)

3 La présence d'additifs

Chaque additif se voyant affecté de points de pénalité en fonction de sa toxicité épigénétique, vous trouverez ci-dessous une grille de lecture destinée à orienter les candidats dans le choix des produits à proposer pour ce marché.

	Classement des additifs par toxicité croissante
A	E100, E140, E153, E160a, E160c, E160d, E160e, E162, E163, E175, E181, E243, E260, E261, E262, E263, E270, E280, E281, E282, E283, E290, E296, E297, E300, E301, E302,

	E304, E306, E307, E308, E315, E316, E322, E325, E326, E327, E330, E331, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E350, E351, E352, E353, E354, E356, E357, E363, E380, E392, E400, E401, E402, E403, E405, E406, E410, E412, E413, E414, E415, E417, E418, E420, E421, E422, E426, E427, E428, E440, E441, E444, E456, E459, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E470a, E470b, E499, E901, E902, E903, E904, E907, E920, E927b, E942, E943a, E943b, E944, E949, E953, E957, E959, E964, E965, E966, E968, E999, E1103, E1105, E1200, E1202
B	E101, E127, E141, E150a, E160b, E200, E202, E203, E355, E404, E416, E445, E472f, E483, E500, E501, E503, E504, E507, E508, E509, E511, E513, E514, E515, E516, E517, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E534, E552, E570, E574, E575, E576, E577, E578, E579, E585, E626, E627, E628, E629, E631, E632, E633, E634, E635, E641, E650, E905, E914, E938, E939, E941, E948, E960, E961, E967, E969, E1206, E1207, E1208, E1451
C	E170, E172, E173, E174, E210, E211, E212, E213, E242, E309, E311, E312, E466, E468, E469, E471, E473, E476, E512, E536, E538, E553a, E553b, E558, E586, E630, E640, E900, E954, E955, E1201, E1203, E1204, E1205, E1209, E1404, E1412, E1413, E1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450, E1452, E1505, E1517, E1518, E1519, E1520, E1521
D	E102, E120, E129, E133, E150b, E150c, E150d, E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228, E234, E235, E310, E319, E338, E339, E340, E341, E343, E407, E407a, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E442, E450, E451, E452, E472a, E472b, E472c, E472d, E472e, E474, E475, E477, E481, E482, E491, E492, E493, E494, E495, E520, E521, E522, E523, E535, E541, E554, E555, E556, E559, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E950, E951, E962, E1410
E	E104, E110, E122, E123, E124, E131, E132, E142, E151, E155, E161b, E161g, E180, E214, E215, E216, E218, E219, E239, E249, E250, E251, E252, E284, E285, E321, E385, E425, E479b, E551, E952
F	E320 (Buthylhydroxyanisol ou BHA)

Additif interdit : E171 (dioxyde de titane)



Au regard de l'interdiction par la Commission Européenne du dioxyde de titane dans les aliments mis sur le marché européen à compter du 7 août 2022, toute offre dont une ou plusieurs fiches techniques mentionnerait l'additif E 171 (dioxyde de titane – TiO₂) serait automatiquement rejetée.

4 La présence dans la composition des produits alimentaires de marqueurs d'ultra transformation

La majorité des marqueurs d'ultra-transformation choisis sont des molécules sans intérêt nutritif, ni potentiel santé – ce sont des colorants, agents de texture, émulsifiants, exhausteurs de goût, agents technologiques... – qui sont parfois des additifs (E) naturels ou de synthèse (arômes non naturels), préoccupants ou pas, mais également des substances purifiées ou dénaturées : sucre hydrolysé ou inverti, gras hydrogénés, protéines concentrées et texturées.

Dans tous les cas, ils sont loin de leur état naturel et pas du tout intégrés dans une matrice cellulaire ; de ce fait, la globalité de l'aliment est perdue et les propriétés d'origine en sont modifiée.

Ces marqueurs UT indiquent que les plats, les desserts, les viennoiseries, les fonds de sauce, la charcuterie sont la somme d'ingrédients déstructurés ou de moindre qualité lorsqu'il s'agit d'exhausteur de goût et n'offrent pas un assemblage ou des interactions moléculaires naturelles des ingrédients d'origine. Il est nécessaire que les aliments offrent une structure naturelle pour assurer leur effet santé. Nous souhaitons donc limiter au maximum leur présence en pénalisant certains des

marqueurs de cette ultra-transformation :

- ❖ Additifs regroupant des colorants, des agents de texture, des exhausteurs de goût, des antiagglomérants, des phosphates, des régulateurs d'acidité et des édulcorants : E120, E102, E104, E110, E122, E124, E129, E150c, E150d, E412, E415, E466, E471, E621, E535, E551, E450, E451, E452, E330, E951, E950
- ❖ Sucres cachés : Amidon transformé ou modifié, dextrose, Maltodextrine, sirop de glucose, sirop de fructose, sucre inverti
- ❖ Arômes non naturels
- ❖ Protéines de lait

III – Consignes particulières

Remplissage de la part des fibres et part des fruits et légumes

Pour les valeurs nutritionnelles, l'application OCCENA tient compte des 7 composantes obligatoires du règlement INCO (voir tableau 2-1) auxquels s'ajoutent la part de fibres et de fruits et légumes/légumineuse/fruits à coques.

- Pour les lots légumes surgelés, légumes surgelés bio et les lignes de produits constituées de conserves de légumes bruts, la valeur fruits et légumes/légumineuse/fruits à coques est figée à 100gr/100gr. Si cette valeur n'est pas figée dans OCCENA, remplir cette valeur à 100.

- Pour les purées de fruits, les confitures, les compotes, indiquez la valeur fruits et légumes/légumineuse/fruits à coques en grammes. Si besoin, vous pouvez traduire la part indiquée en % dans la liste des ingrédients en grammage.

Remplissage de valeurs approximatives

- Pour les valeurs approximatives contenues dans les fiches techniques, les consignes sont les suivantes :

Pour les valeurs indiquées avec un signe inférieur, merci de saisir la valeur maximale.

Exemple : < 0,1 doit être traduit par 0,1

Pour les valeurs mentionnant une fourchette, merci de saisir la valeur moyenne.

Exemple : 12gr avec $\pm 10\%$ doit être traduit par 12

Prise en compte de l'amidon modifié dans OCCENA

L'amidon modifié doit être renseigné sur OCCENA dans la partie additif – E1209

E1209 Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol, Amidon transformé, Amidon modifié

Choix du coordonnateur de renseigner OCCENA seulement sur une partie des produits d'un lot

Si vous constatez une liste incomplète de produits sur OCCENA par rapport au détail du bordereau des prix, cette non adéquation est due au choix du coordonnateur de ne sélectionner qu'une partie des produits donnant lieu à la notation qualité. En effet, le calcul d'une note qualité sur certains produits bruts ne présente que peu d'intérêt. Il en est de même lorsqu'un bordereau des prix dispose

de plusieurs lignes de produits identiques avec seulement des parfums différents (exemple : cône vanille – cône chocolat, etc...) ou des grammages différents (bœuf steak haché 100gr, bœuf steak haché 120gr,etc).

Pour les lignes de produits « multi-parfums », vous trouverez ci dessous par lot la liste des produits concernés et le choix du coordonnateur pour le parfum à analyser.

Exemple : Pour la ligne du BPU 3 « dessert » qui mentionne le produit « Compote individuelle », il vous est demandé de remplir pour ce produit la composition du produit avec la compote de pommes.

Lot 2 – desserts		
Produit multi-parfums	Caractéristiques	Parfum choisi pour analyse OCCENA
Confiture parfums assortis	Stick 20 gr	Fraise
Confiture barquette assortiment mini 45% de fruits	Barquette 30gr	Abricot
Lot 3 – desserts		
Produit multi-parfums	Caractéristiques	Parfum choisi pour analyse OCCENA
Compote individuelle assortiment coupelle 100 gr	Coupelle 100 gr	Pomme