

ANNEXE 1. EXIGENCES RELATIVES AUX PRODUITS

Les produits répondent aux exigences légales en matière d'hygiène, d'étiquetage, d'emballage et de transport.

○ **FRUITS ET LEGUMES**

Sous-catégoriesⁱ :

- Fruits et légumes frais
- Compotes
- Soupes
- Jus de fruits

Conditions généralesⁱⁱ :

- Les fruits et légumes proviennent d'un Etat membre de l'Union européenne ;
- Les fruits et légumes frais sont fermes, exempts de tâches indésirables et mûrs pour la consommation ;
- Des fruits frais et/ou des légumes frais devront être proposés aux élèves lors des deux premières distributions ;
- Les produits frais doivent correspondre à la saison concernée à la date de la livraison, conformément au tableau d'inventaire;
- Les produits transformés – jus, compotes, soupes - sont uniquement à base des fruits et légumes repris dans la liste éditée sur le site <https://agriculture.wallonie.be/progecole>, annexe 4. Les jus contenant des agrumes ne sont toutefois pas admissibles. Par ailleurs, les produits transformés ne contiennent pas de sel ajouté, de sucre, de miel ou édulcorant, de graisse, d'aromatisant ou d'exhausteurs de goût.
- Au maximum 25 % des dépenses sur l'année (2,5 euros/élève) peuvent être affectés aux agrumes.

Exigences particulièresⁱⁱⁱ :

- Par saison, au minimum devront être distribués... (*à compléter*)^{iv}
- Autre :... (*à compléter*)

Portions par élève :

Les portions à consommer pour les catégories principales de produits sont estimées comme suit en moyenne. Les quantités indiquées représentent le poids net (épluché, jus pressé, ...)

	Fruits frais	Légumes frais à consommer crus	Potage	Légumes frais pour préparations cuites	Compotes de fruits frais	Jus de fruits
2,5 à 12 ans	80 à 120 gr	50 gr	150 à 200 ml	120 à 150 gr	125 à 150 gr	100 à 150 ml

Inventaire des produits^v:

Lorsque la case est noircie, le produit n'est pas admissible durant la période correspondante.

	Livraisons de janvier à mars inclus	Livraisons d'avril à juin inclus	Exigences fréquence minimale ou type de production (facultatif)
Jus de fruits			
Compotes de fruits et/ou de légumes			
Soupes de légumes (sans pommes de terre)			
Abricot			
Agrumes : oranges, clémentines, mandarines, pamplemousses, citrons, pomelo, tangerine, mineola et cætera			
Airelle			
Cassis			
Cerise			
Châtaigne			
Figue			
Fraise			
Framboise			

Groseille			
Kaki d'Europe			
Kiwai			
Kiwi			
Melon			
Nectarine			
Noisette			
Noix			
Pastèque			
Pêche			
Poire			
Pomme			
Ail			
Arroche			
Artichaut			
Asperge			
Bette			
Betterave rouge			
Brocoli			
Cardon			
Carotte (primeur ou de conservation)			
Céleri			
Cerfeuil			
Champignon			
Chicon			

Chicorée (scarole, frisée jaune)			
Choux blanc, rouge, vert, chinois, de Bruxelles, fleur, frisé, rave,...			
Concombre			
Courge			
Courgette			
Cresson			
Crosne			
Échalote			
Endive (autre que des chicons)			
Épinard			
Fenouil			
Fève des marais			
Herbes aromatiques			
Laitue			
Mâche			
Navet			
Oignon ciboule			
Oignon de garde			
Oseille			
Panais			
Pâtisson			
Persil			
Piment			
Poireau			
Potiron			

Pourpier			
Potimarron			
Radis			
Ramonasse (radis noir)			
Rhubarbe			
Salsifis			
Scorsonère			
Tomate			

○ **PRODUITS LAITIERS**

Inventaire^{vi} :

Type produits	Exigences réglementaires	Exigences complémentaires ^{vii}	Exigences fréquence minimale (facultatif)
Lait de consommation nature traité thermiquement	Sans adjonction de sucre, d'édulcorant, de cacao, d'aromatisant. Du lait sans lactose devrait pouvoir être proposé pour les enfants intolérants au lactose		
Lait battu nature	Exempt de sucre, d'édulcorant, de miel, d'aromatisant, de fruits, de cacao		
Lait fermenté nature	Exempt de sucre, d'édulcorant, de miel, d'aromatisant, de fruits, de cacao		
Yaourt entier nature	Exempt de sucre, d'édulcorant, de miel, d'aromatisant, de fruits, de cacao		
Fromages	Uniquement fromages de la liste publiée sur le site http://www.apaqw.be/Home-Fromages.aspx Maximum 10 % d'ingrédients non lactiques Exempts de sucre et de miel	Prédécoupé en portions individuelles	

Conditions générales^{viii} :

- Origine : vache, chèvre, brebis et/ou bufflonne
- Du lait de consommation thermisé doit être distribué par l'école lors des deux premières distributions ;

Portions par élève :

Les portions à consommer pour les catégories principales de produits sont estimées comme suit en moyenne :

	Lait	Yaourt entier nature	Fromage pâte dure/semi-dure	Fromage blanc frais (maquée)
2,5 à 12 ans	200 ml	125 gr	20 à 30 gr	60 gr

ⁱ Cocher les sous-catégories visées par le marché.

ⁱⁱ Supprimer les conditions inutiles si le pouvoir adjudicateur ne veut pas de soupe, de jus ou de compote par exemple.

ⁱⁱⁱ facultatif

^{iv} Si le pouvoir adjudicateur veut avoir la garantie par exemple d'avoir tel ou tel produit, ou une fréquence minimale pour certains produits, elle peut le mentionner ici ou dans la dernière colonne du tableau.

^v La liste reproduite ici est la liste complète prévue par arrêté ministériel. Le pouvoir adjudicateur peut restreindre la liste dans sa demande d'offre, et adapter le tableau en conséquence en supprimant les lignes non souhaitées. Attention, si le pouvoir adjudicateur a retenu comme sous-catégorie de la soupe, à ne pas supprimer les légumes correspondants.

^{vi} Sélectionner les produits souhaités par l'école dans l'inventaire

^{vii} A compléter, si vous voulez des conditionnements spécifiques par exemple, ou une origine animale précise.

^{viii} Sélectionner les conditions applicables en fonction des produits retenus dans l'inventaire