INTÉRÊTS D'UN CAHIER DES CHARGES

EMBOUTEILLAGE MOBILE À FAÇON

Elodie MALLET
Dates : 29-30 juin 2021

SOMMAIRE

- Qu’est ce qu’un cahier des charges ?
- Note règlementaire
- Utilités d’un cahier des charges
- Que doit contenir un cahier des charges ?
  - Partie 1: Caractéristique du vin à embouteiller
  - Partie 2: Descriptif générale de la prestation
  - Partie 3: Hygiène HACCP
  - Partie 4: Conditions suspensives
  - Partie 5: Plan d’échantillonnage

QU'EST CE QU'UN CAHIER DES CHARGES

⇒ Définit les **objectifs à atteindre** et vise à bien cadrer une **mission**
⇒Définit les **spécifications de base** d'un produit ou d'un service à réaliser et décrit ses **modalités d'exécution**

Pour une meilleure communication avec son prestataire

- Il peut être utilisé dans différentes situations, en interne ou en externe dans le cadre **d'appels d'offre**
- Il est écrit en collaboration avec le prestataire de service
- Il est élaboré en début de projet et évolue le long de la collaboration

- **Il est considéré comme un référentiel contractuel partagé par le prestataire et l'équipe interne**

⇒ **Outil fondamental de communication du chef de projet**

Il évite tout litige possible quant au résultat attendu



UTILITÉ D'UN CAHIER DES CHARGES

Un outil fondamental pour une entreprise

- Il fixe avec précision les **besoins** et les **caractéristiques** d'une **mission**
- Il explique la **finalité** à l'ensemble des acteurs d'une entreprise et à l'équipe qui doit la réaliser
- Il **formalise** les besoins avec leurs exigences techniques et qualités
- C'est un **support technique incontournable afin de mener à bien des appels d'offre**



Le cahier des charges est une check-list indispensable pour la préparation du jour J !

⇒ **Evite les mauvaises surprises**

- Vin : traitements œnologiques effectués lors de la préparation du vin, analyse du vin prêt mise

- Matière sèches : caractérisation des matières sèches utilisées : bouchons, bouteilles, capsules, étiquettes, carton, intercalaires

Le prestataire doit s'engager à contrôler avant la mise en œuvre : la quantité nécessaire des matière sèches, l'adéquation avec l'ordre de travail, l'intégrité des emballages

- **Préparation du chantier** : accès, emplacement, surface, type de sol, puissance électrique, accueil du personnel, eau, lieux de déchargement et chargement des MS et des PF

NOTE RÈGLEMENTAIRE

- Depuis la réforme des agréments (R(CE) N°1234/2007), l'opérateur est responsable des produits qu'il met en marché

- Il s'assure que les bouteilles commercialisées :
  - ✓répondent aux exigences de la réglementation européenne en vigueur (934/2019, 203/2012…)
  - ✓correspondent aux cahiers des charges AOP/IGP et aux labels privés choisis
  - ✓satisfont aux exigences de sécurité alimentaire

⇒ ***L'intervention d'un prestataire de service ne dégage pas l'opérateur de ses responsabilités***

Article 56

Indication de l'embouteilleur, du producteur, de l'importateur et du vendeur

1. Aux fins de l'application de l'article 59, paragraphe 1, points e) et f), du règlement (CE) n° 479/2008 et du présent article, on entend par:

a) «*embouteilleur*»: la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage;

b) «*embouteillage*»: la mise du produit concerné en récipients d'une capacité de 60 litres ou moins en vue de sa vente ultérieure;

c) «*producteur*»: la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, par qui ou pour le compte de qui est réalisée la transformation des raisins, des moûts de raisins et du vin en vins mousseux, en vins mousseux gazéifiés, en vins mousseux de qualité ou en vins mousseux de qualité de type aromatique;

Extrait du RÈGLEMENT (CE) N°607/2009 DE LA COMMISSION du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole

QUE DOIT CONTENIR LE CAHIER DES CHARGES ?

- ❑ Le nom des deux parties
- ❑ Les caractéristiques du vin à embouteiller
- ❑ Le descriptif général de la prestation demandée
- ❑ Plan hygiène HACCP
- ❑ Les conditions suspensives

PARTIE 1 : CARACTÉRISTIQUES DU VIN À EMBOUTEILLER

Carte d'identité après embouteillage



- Date et lieu de la mise
- Dénomination du produit : nom, AOC, millésime, volume à embouteiller
- Numéros de lot formés
- Bilan analytique avant mise
- Caractéristiques œnologiques fixées après MEB : turbidité, CO_2, SO_2, Oxygène dissous, température du vin à la mise
- Niveau d'enfoncement du bouchon

PARTIE 2 : DESCRIPTIF GÉNÉRAL DE LA PRESTATION DEMANDÉE

- **Type de filtration**, media utilisé
- **Type de bouchage :** liège naturel, aggloméré, synthétique, capsule à vis…
- **Type de prestation :** Tiré-bouché, 4 opérations

- **Capsulage :** sertissage, thermo-rétractable …
- **Type d'habillage**
- **Marquage** de lot : encre, laser, localisation

- **Rinçage des bouteilles** : filtration de l'eau (seuil de microns), eau du réseau, temps d'égouttage, pression de rinçage
- **Inertage** des bouteilles : azote, vide…
- **Cadence du tirage :** nombre de becs, durée de station debout
- **Niveau de remplissage**
- **Cadence du bouchage :** (bouteilles/heure/tête), nombre de têtes

- **Conditionnement :**

Mise en carton / caisse (6 ou 12 bouteilles) couchées ou debout …

Mise en box (nbre de bouteille/box)

Mise en palette (nombre de couches, nombre de cartons par couche)

PARTIE 3 : HYGIÈNE, HACCP

Réduire les risques consommateurs liés au processus d'embouteillage des vins

- Présence d'un plan d'hygiène (fiche technique et sécurité des produits utilisés)
- Fiche technique des médias filtrants utilisés et des produits de lubrification et des graissages : certificat de conformité de produit apte à être en contact avec des denrées alimentaires
- Présence de procès verbaux de contrôle



Présence d'une procédure « bris de verre »

- Agrément entre les parties sur les pertes maximum de liquide, les casses de bouteilles sur ligne, les pertes de matière sèches (pénalités en cas de dépassement …)

PARTIE 4 : CONDITIONS SUSPENSIVES



Des conditions suspensives imposées par le prestataire ou l'opérateur:

- **Température du vin** : bornes mini – maxi
- **Conditions climatiques**
- **Origne de l'eau**
- **Environnement de la mise**

Toute opération entrainant l'utilisation de produits toxiques volatils aux environs du lieu de mise en bouteille est à proscrire

(protection phytosanitaire de la vigne, nettoyage des pulvérisateurs, peintures, revêtements de cuves, rénovations de cuves, gaz d'échappement…)

PARTIE 5 : PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

Des échantillons témoins de la mise sont <u>FORTEMENT</u> recommandés

- Point à définir entre les deux parties :
  - ✓ Identification des échantillons
  - ✓ Fréquence d'échantillonnage
  - ✓ Nombre d'échantillon conservés par chacun des parties
  - ✓ Lieu et conditions de stockage des échantillons
  - ✓ Durée de conservation

AVANTAGES DU CAHIER DES CHARGES

EN RÉSUMÉ

Sans cahier des charges, on s'expose aux risques suivants :

- une expression de besoin **trop vague**
- des **incompréhensions** dans les échanges avec les prestataires
- une vision **erronée** du produit final
- une **perte** de temps

Amélioration du système :



Traçabilité
Organisation interne des services
Temps
Coût
Communication
Important en cas de litige

cevaqoe
LABORATOIRE ET CONSEIL

MERCI DE VOTRE ATTENTION

ELODIE MALLET