



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2026-2028 – 01

EPICERIE

Responsable chargé de l'analyse des offres :

Karine LE BERRE, gestionnaire déléguée

Publication de la consultation :

Sur Profil acheteur (achatpublic.com) : avis n°4006617, publié le 19/01/2026

Sur BOAMP : avis n°26-5153, publié le 19/01/2026

Sur JOUE : avis 36020-2026, publié le 19/01/2026

Date et heure limite de dépôt des offres :

Mardi 17 Mars 2026, à 12h00 précises

Délai de validité des offres :

180 jours

RAPPEL GENERAUX SUR L'ANALYSE

Rappel des critères de sélection des offres et de leur pondération :

- Critère 1 : Prix des fournitures : 30 %
- Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale : 20 %
- Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits : 50 %

Critère 1 : Prix des fournitures :

Le critère prix est apprécié sur la base du montant total du bordereau de prix remis par chaque candidat. En cas de discordance entre les prix unitaires et le montant total du bordereau, ce sont les prix unitaires qui seront retenus et le montant total sera corrigé en conséquence. Pour le jugement des offres, c'est le montant total ainsi rectifié qui sera pris en compte pour calculer la note critère prix. Si le candidat ayant présenté l'offre la mieux classée est concerné, il sera invité à fournir un bordereau de prix rectifié. En cas de refus, son offre sera rejetée comme incohérente.

Le candidat le moins disant se verra attribuer la note maximale (10/10). La note obtenue par les autres candidats sera déterminée selon la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 10 \times \frac{\text{Montant de l'offre du candidat le moins disant}}{\text{Montant de l'offre du candidat}}$$

Les notes ainsi obtenues seront ensuite affectées du coefficient de pondération prévu (30%)

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Ce critère est apprécié au regard :

- Des indications apportées par le candidat sur l'annexe A
- Des indications portées par le candidat sur l'annexe B :
 - Disponibilité des produits : 1 point
 - Modalités de livraison (délais, jours, franco de port, flotte de véhicules...) : 4 points
 - Modalité d'approvisionnement, circuits : 2.5 points
 - Faculté à proposer des produits porteurs de labels de qualité, respectueux de l'environnement, équitables, issus de filières responsables : 1 point
 - Politique en faveur de la réduction ou du recyclage des emballages : 1 point
 - Pratiques protectrices de l'environnement : 0.5 point

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

La qualité des produits a été appréciée à partir de l'étude des fiches techniques et en fonction des échantillons fournis. Les échantillons, préparés selon les indications de la fiche technique sont examinés (aspect, tenue à la cuisson, saveur, rendement, poids...).

Les fiches techniques ont été étudiées au regard des spécifications du marchés. Des critères et des points ont été définis pour chaque lot (la mention de l'origine des produits, labels qualité, qualités nutritionnelles...etc). Lorsque deux fournisseurs répondaient sur un produit identique mais présentaient des fiches techniques différentes, le document le plus récent a été appliqué aux deux.

La note gustative et nutritionnelle finale des produits échantillonnés a été définie de la manière suivante :

- Note fiche technique (30 % de la note finale)
- Note mise par les testeurs lors des tests gustatifs (70% de la note finale)

Les notes obtenues ont ensuite toutes été pondérées au volume financier

ANALYSE DES LOTS

LOT 1 : HERBES AROMATIQUES, SEL ET VINAIGRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
Note obtenue	7.81	10
Note pondérée (30%)	2.34	3

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
Note obtenue	7.02	8.60
Note pondérée (20%)	1.40	1.72

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- o La mention sur la fiche technique de l'origine des matières premières
- o La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / transformation
- o Conditionnement
- o Pourcentage de matières grasses (pour les arômes bouquet garni, l'arôme patrelle et la chapelure dorée) ou l'examen de la teneur en chlorure de sodium pour le sel
- o L'absence, dans les produits proposés, d'huile de palme ou d'huile hydrogénée
- o L'absence d'additif alimentaire reconnu nocif

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
Note obtenue	7.47	7.79
Note pondérée (50%)	3.73	3.90

Classement des candidats LOT 1 :

1	POMONA EPISAVEURS	8.62
2	PRO A PRO	7.48

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 1 au candidat suivant :

LOT 1 MF 2026-2028-01 HERBES AROMATIQUES, SEL ET VINAIGRE :

POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 4 010.48 €

LOT 2 : EPICES ET POIVRE

Candidat 1	<u>PRO A PRO</u>
Candidat 2	<u>POMONA EPISAVEURS</u>

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	10	9.01
Note pondérée (30%)	3.00	2.70

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	7.02	8.60
Note pondérée (20%)	1.40	1.72

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- La mention sur la fiche technique de l'origine des matières premières
- La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- L'absence d'impuretés
- L'absence d'additif alimentaire reconnu nocif
- La conformité de la composition des épices par rapport à la demande

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 26/05/2026 sur les produits suivants :

- Curry balti moulu

Curry Balti moulu :

POMONA EPISAVEURS propose la marque la Case aux Epices. Le curry a une jolie couleur et n'est pas très épicé. PRO A PRO propose la marque SAISSE qui est un curry bien relevé. Les produits sont assez proches mais la préférence des testeurs va sur celui plus relevé, plus fort en goût.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Curry balti	7	6

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	8.83	8.37
Note pondérée (50%)	4.41	4.19

Classement des candidats LOT 2 :

1	PRO A PRO	8.82
2	POMONA EPISAVEURS	8.61

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 2 au candidat suivant :

LOT 2 MF 2026-2028 - 01 EPICES ET POIVRE :

PRO A PRO

LOT 3 : MOUTARDE, KETCHUP ET SAUCES :

Candidat 1	<u>PRO A PRO</u>
Candidat 2	<u>POMONA EPISAVEURS</u>

Critère 1 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.28	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.78	3.00

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.02	8.60
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.40	1.72

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- La mention sur la fiche technique de l'origine des matières premières
- La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Absence d'additif alimentaire reconnu nocif
- Absence d'huile de palme dans les produits proposés
- % matières grasses, sel, sucre
- % de tomates pour le ketchup
- Condition d'élevage des poules pour la mayonnaise

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 26/05/2026 sur les produits suivants :

- Mayonnaise en seau de 5 kg
- Mayonnaise dose 10 gr
- Ketchup dose 10 gr
- Vinaigrette dose 10 gr

Mayonnaise en seau de 5 kg :

PRO A PRO comme POMONA EPISAVEURS présentent une mayonnaise de la marque « Lesieur ». LA mayonnaise a une texture onctueuse et une couleur appétissante. Sa tenue et son bon goût de moutarde plairont aux élèves. La mayonnaise est fabriquée à partir d'œufs de poules élevées en plein air.

Mayonnaise en dose 10 gr :

PRO A PRO avec la marque « COLONA » propose un stick facile à ouvrir. La mayonnaise a un goût qu'on retrouve en restauration rapide. La mayonnaise « TOQUELIA » présentée par POMONA EPISAVEURS est également facile à ouvrir. Elle paraît un peu plus salée mais avec un goût plus apprécié.

Ketchup en dose 10 gr :

PRO A PRO avec la marque « AMORA » présente un stick facile à ouvrir. Le ketchup a une texture douce et agréable mais le goût est jugé un peu trop sucré, trop écoeurant. La marque « TOQUELIA » de POMONA EPISAVEURS est également facile à ouvrir et sa texture se rapproche de PRO A PRO. Le ketchup est un peu plus acide et se rapproche plus du goût de la tomate.

Sauce vinaigrette en dose 10 gr :

PRO A PRO propose la marque « COLONA » dont la texture et la saveur moutardée et acidulée plaît aux testeurs. L'ouverture du stick est facile. POMONA EPISAVEURS qui présente la marque « TOQUELIA » est jugée plus fade. Son ouverture ne pose pas de souci particulier.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
<u>Mayonnaise seau</u>	8	8
<u>Mayonnaise dose</u>	4	6
<u>Ketchup dose</u>	4	6
<u>Vinaigrette dose</u>	7	4

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.56	6.73
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.28	3.37

Classement des candidats LOT 3 :

1	POMONA EPISAVEURS	8.09
2	PRO A PRO	7.47

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 3 au candidat suivant :

LOT 3 MF 2026-2028 - 01 MOUTARDE, KETCHUP, MAYONNAISE ET SAUCES : POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 13 734.94 €

LOT 4 : HUILES VEGETALES A USAGE ALIMENTAIRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	LE SAINT

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>ASLG</u>	<u>LE SAINT</u>
<u>Note obtenue</u>	9.79	7.99	9.78	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.94	2.40	2.93	3.00

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>ASLG</u>	<u>LE SAINT</u>
<u>Note obtenue</u>	7.02	8.60	8.30	9.27
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.40	1.72	1.66	1.85

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- La mention sur la fiche technique de l'origine du raffinage
- La mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Conditionnement
- Absence d'additif alimentaire reconnu nocif
- Absence d'arachide
- Le conditionnement en bouteille en verre pour l'huile d'olive
- Taux d'acides gras saturés
- Taux d'acides gras mono-insaturés

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 26/05/2026 sur les produits suivants :

- Huile d'olive
- Huile de friture en bidon 5 litres

Huile d'olive :

Les huiles d'olives présentées par ASLG, LE SAINT sont en bouteille plastique de la marque « GID ». POMONA EPISAVEURS propose également la marque « GID » mais en bouteille de verre. PRO A PRO avance la marque « BORGES » en bouteille de verre de 500ml.

Les huiles sont jugées correctes avec un goût un peu amer pour « GID ». L'huile « BORGE » est plus savoureuse et parfumée. Elle est plébiscitée par les testeurs.

Huile de friture en bidon 5 litres :

PRO A PRO et POMONA EPISAVEURS proposent une huile de marque « Frial – Excellence ». LE SAINT et ASLG ont répondu sur la marque « Gid ». Les testeurs ne notent pas de réelle différence entre les huiles de friture proposées par les candidats.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>ASLG</u>	<u>LE SAINT</u>
<u>Huile d'olive</u>	9	5	1	1
<u>Huile de friture</u>	7	7	7	7

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>ASLG</u>	<u>LE SAINT</u>
<u>Note obtenue</u>	7.10	6.71	6.02	6.02
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.55	3.35	3.01	3.01

Classement des candidats LOT 4 :

1	PRO A PRO	7.89
2	LE SAINT	7.87
3	ASLG	7.61
4	POMONA EPISAVEURS	7.47

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 4 au candidat suivant :

LOT 4 MF 2026-2028 - 01 HUILES VEGETALES A USAGE ALIMENTAIRE :

PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 13 473.41€

LOT 5 : PRODUITS DESHYDRATES A BASE DE POMME DE TERRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.63	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.29	3.00

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.02	8.60
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.40	1.72

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la transformation
- Absence d'additif alimentaire reconnu nocif
- Conditionnement
- Absence d'huile de palme
- Taux de matières grasses
- Le pourcentage de pomme de terre
- Le pourcentage de lait entier

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 21/05/2026 sur les produits suivants :

- Purée de pomme de terre

Purée de pomme de terre :

PRO A PRO a livré une purée de marque « Mousline Maggie » et POMONA EPISAVEURS une purée de marque « Aviko ». Les deux présentent un bel aspect et les testeurs ne notent pas de différence visuelle entre les produits. Cependant, à la dégustation, la purée de POMONA EPISAVEURS est insipide et nécessiterait d'être retravaillée avant service tandis que celle de PRO A PRO a un bon gout.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>
<u>Purée de pommes de terre</u>	8	4

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.70	5.25
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.85	2.63

Classement des candidats LOT 5 :

1	PRO A PRO	7.55
2	POMONA EPISAVEUR	7.35

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 5 au candidat suivant :

LOT 5 MF 2026-2028 - 01 PRODUITS DESHYDRATES A BASE DE POMME DE TERRE :

PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 7 107.26 €

LOT 6 : FECULENTS ET LEGUMES SECS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	BIOCOOP
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	LE SAINT

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	<u>BIOCOOP</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>LE SAINT</u>
Note obtenue	8.17	10.00	5.87
Note pondérée (30%)	2.45	3.00	1.76

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	<u>BIOCOOP</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>LE SAINT</u>
Note obtenue	7.24	8.60	9.27
Note pondérée (20%)	1.45	1.72	1.85

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Label AB
- Conditionnement

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 20/05/2026 sur les produits suivants :

- Riz long blanc étuvé bio en 5 kg
- Couscous grain moyen en 5 kg
- Pâtes coquillettes en 5kg

Riz long blanc étuvé bio en 5 kg :

POMONA EPISAVEURS propose un produit de la marque « Bon et Engagé » qui est plutôt fade et dont la texture est un peu trop collante. BIOCOOP répond à l'offre sur un riz de la marque « Geovita ». Ses grains ne collent pas et on a un bel aspect visuel. Il a très bon goût et est le riz le plus parfumé. LE SAINT propose un riz Actibio dont les grains sont assez gros, moelleux et qui ne collent pas.

Semoule de couscous grain moyen en 5 kg :

BIOCOOP présente une semoule de la marque « Bia » qui est fine et ferme en bouche. Son grain est très agréable, elle a très bon goût. POMONA EPISAVEURS a livré un produit de marque « Bon & engagé » plus difficile à égrener (grains trop fins). De plus, elle dispose de moins de mâche que le produit concurrent. LE SAINT offre la marque Actibio dont le grain est agréable en bouche.

Pâtes coquillettes en 5 kg :

Les pâtes coquillettes de BIOCOOP sont plus grosses que les Panzani de POMONA EPISAVEURS. Elles se tiennent mieux à la cuisson et sont donc plus adaptées au service en collectivité (maintient au chaud plus facile). LE SAINT propose également des pâtes plus petites et qui sont un peu dures une fois cuites.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BIOCOOP</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>LE SAINT</u>
<u>Riz long blanc AB</u>	9	6	8
<u>Semoule grain moyen</u>	9	6	8
<u>Pâtes coquillettes</u>	9	6	7

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>LE SAINT</u>
<u>Note obtenue</u>	8.90	7.17	8.46
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.45	3.59	4.23

Classement des candidats LOT 6 :

1	BIOCOOP	8.35
2	POMONA EPISAVEURS	8.31
3	LE SAINT	7.84

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 6 au candidat suivant :

**LOT 6 MF 2026-2028 - 01 : FECULENTS ET LEGUMES SECS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE :
BIOCOOP**

Montant de l'offre retenue : 47 145.53 €

LOT 7 : CONSERVES DE LEGUMES ET CONDIMENTS

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	9.70
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.91

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.02	8.60
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.40	1.72

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Produits issus de l'agriculture biologique ou durable
- Le conditionnement
- La teneur en légumes
- Mention « qualité supérieure »
- Absence d'additif reconnu nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 21/05/2026 sur les produits suivants :

- Préparation pour taboulé, agriculture biologique

Préparation pour taboulé, agriculture biologique :

POMONA EPISAVEURS et PRO A PRO propose une préparation de marque « D'AUCY ». Le produit n'est pas gras avec un bon goût. Il est apprécié des testeurs.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
<u>Préparation pour taboulé AB</u>	8	8

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	8.43	8.54
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.21	4.27

Classement des candidats LOT 7 :

1	POMONA EPISAVEURS	8.90
2	PRO A PRO	8.62

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 7 au candidat suivant :

LOT 7 MF 2026-2028 - 01 : CONSERVES DE LEGUMES ET CONDIMENTS :

POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 29 815.75 €

LOT 8 : CONSERVES DE FRUITS, COMPOTES ET CREMES DESSERT

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	9.06
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.72

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	7.02	8.60
Note pondérée (20%)	1.40	1.72

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Le conditionnement
- Teneur en fruits
- Teneur en sucre
- Taux de matières grasses
- Absence d'additif reconnu nocif
- La mention d'un label AB

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	8.74	9.72
Note pondérée (50%)	4.37	4.86

Classement des candidats LOT 8

1	POMONA EPISAVEURS	9.30
2	PRO A PRO	8.77

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 8 au candidat suivant :

LOT 8 MF 2026-2028 - 01 CONSERVES DE FRUITS, COMPOTES ET CREMES DESSERT :
POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 11 780.18 €

LOT 9 : CONSERVES DE POISSON :

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	ASLG

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	7.06	10.00	7.80
Note pondérée (30%)	2.12	3.00	2.34

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	7.02	8.60	8.30
Note pondérée (20%)	1.40	1.72	1.66

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement
- Conditionnement
- Label pêche MSC, pêche durable ou équivalent
- Teneur en huile, sauce, eau
- Teneur en poisson
- Teneur en sel
- Rapport P/L
- Zone de pêche
- Type d'huile utilisée
- Absence d'additif alimentaire reconnu nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 20/05/2026 sur le produit suivant :

- Thon au naturel albacore boîte 3/1

Thon au naturel albacore en boîte 3/1 :

POMONA EPISAVEURS propose un thon « Bon et Engagé » en poche ce qui est non conforme à la demande. Le thon est en miette, il n'y a pas de vrais morceaux et il n'est pas appétissant du tout. La texture est sèche et le goût fade. PRO A PRO répond sur un produit de la marque « Saupiquet » qui a une belle texture et un bon goût avec de beaux morceaux. ASLG présente un thon de la marque « Keriti » qui a une belle couleur rosée. Sa texture est un peu spongieuse mais le produit présente des morceaux de thon.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	EPISAVEURS	ASLG
Thon albacore	7	3.00	4

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	7.03	4.39	4.89
Note pondérée (50%)	3.51	2.19	2.44

Classement des candidats LOT 9 :

1	PRO A PRO	7.04
2	POMONA EPISAVEURS	6.91
3	ASLG	6.44

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 9 au candidat suivant :

LOT 9 MF 2026-2028 - 01 CONSERVES DE POISSON :

PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 8 865.18 €

LOT 10 : CONSERVES DE VIANDE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	ASLG

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	9.38	9.82
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.81	2.95

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	7.02	8.60	8.30
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.40	1.72	1.66

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la viande
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- Teneur en matières grasses
- Pourcentage de viande
- Présence d'un label
- Qualité de l'ingrédient principal
- Absence d'additif alimentaire nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 20/05/2026 sur le produit suivant :

- Pâté ou rillettes de volaille sans porc, boîte 80 gr

Pâté ou rillettes de volaille sans porc, boîte 80 gr

POMONA EPISAVEURS propose un pâté « Hénaff » au poulet rôti avec des morceaux. Le goût devrait bien plaire aux élèves PRO A PRO répond sur un produit de la marque « Léo et Léa » rose et compact. Le grammage est trop

petit et ne correspond pas à la demande. Le pâté a un aspect mousseux très peu appétissant. ASLG présente une rilette de la marque « Hénaff » au canard qui a de vrais morceaux de viande dont le goût est jugé correct. Le canard pourrait moins plaire aux élèves.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>ASLG</u>
Pâté ou rillettes volailles	2.00	7.00	7.00

Note qualité gustative et nutritionnelle des produits :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>EPISAVEURS</u>	<u>ASLG</u>
Note obtenue	6.21	6.03	6.95
Note pondérée (50%)	3.10	3.02	3.48

Classement des candidats LOT 10 :

1	ASLG	8.08
2	POMONA EPISAVEURS	7.55
3	PRO A PRO	7.51

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 10 au candidat suivant :

LOT 10 MF 2026-2028 - 01 : VIANDES EN CONSERVES :

ASLG

Montant de l'offre retenue : 9 616.17 €

LOT 11 : PLATS CUISINES

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
Note obtenue	10.00	9.77
Note pondérée (30%)	3.00	2.93

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>PRO A PRO</u>	<u>POMONA EPISAVEURS</u>
Note obtenue	7.02	8.60
Note pondérée (20%)	1.40	1.72