



## **RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES**

**Marché 2023-2025 - 02**

### **PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES**

**Responsable chargé de l'analyse des offres :**

Delphine TREBOISNEL, Gestionnaire adjointe

**Publication de la consultation :**

Sur profil acheteur (achatpublic.com) : avis 3930489, publié le 14/01/2023

Sur BOAMP : avis 23-5561, publié le 12/01/2023

Sur JOUE : avis 2023/S 012-031524, publié le 12/01/2023

**Date et heure limite de dépôt des offres :**

Lundi 13 Mars 2023, à 12h00 précises

**Délai de validité des offres :**

180 jours

### **RAPPEL GÉNÉRAUX SUR L'ANALYSE**

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

Pour chaque lot, les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse sont classés et pondérés de la manière suivante :

- Qualité gustative et nutritionnelle des produits, leur conditionnement et leurs labels officiels de qualité : 50 %
- Prix des fournitures : 30%
- Qualité de la prestation, circuits d'approvisionnement et politique environnementale : 20%

**Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits, conditionnement et labels officiels de qualité :**

La qualité des produits est appréciée à partir de l'étude des fiches techniques, des indications spécifiques apportées par le candidat (labels qualité, filière nutrition, agriculture biologique...), des indications relatives au conditionnement, en fonction des échantillons fournis et, le cas échéant, à partir des tests gustatifs.

Les échantillons, préparés selon les indications de la fiche technique, sont examinés (aspect, tenue à la cuisson, saveur, rendement poids...).

Les fiches techniques sont étudiées au regard des spécifications du marché, aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, aux guides, recommandations et spécifications du GEMRCN

(Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ainsi qu'aux décisions et recommandations du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés sur les Denrées Alimentaires). Au travers des fiches techniques l'absence de composant altérant les qualités organoleptiques (aspect, goût, ...) est étudiée, ainsi que les qualités nutritionnelles des produits (pourcentage de matières grasses, sel, sucre, pourcentage de lait, taux de calcium...etc). Une vigilance particulière est également accordée à l'absence d'additif alimentaire dans les produits proposés par les soumissionnaires. Les produits contenant les additifs ou ingrédients suivants ci-contre seront particulièrement pénalisés : E621, E120, E150c, E150d, glutamate, huile de palme et huile hydrogénée.

La note « qualité gustative et nutritionnelle » d'un produit échantillonné sera définie de la manière suivante :

$$(\text{note à l'issue du test gustatif} \times 70 \%) + (\text{note obtenue sur fiche technique} \times 30\%) = \text{note} / 10$$

#### Critère 2 : 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 à l'article 10.2.1.

#### Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

Ce critère est apprécié au regard des indications portées par le candidat sur l'annexe B :

- Relatives à la disponibilité des produits et aux modalités de livraison
- En matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture
- Sur sa faculté à proposer des produits porteurs de labels de qualité, respectueux de l'environnement, équitables, issus de filières responsables...etc.
- Sur sa politique environnementale, notamment en faveur de la réduction ou du recyclage des emballages.

Le candidat pourra également fournir tout document établissant ses performances en matière de circuits courts ou de développement durable.

Le candidat ayant présenté l'offre la mieux classée sera retenu, à condition qu'il produise les documents demandés dans le délai fixé (voir article 11).

## ANALYSE DES LOTS

### LOT 6 : YAOURTS AU LAIT DE VACHE, AROMATISES, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	FERME DE KER AR BELEG
Candidat 2	LA FERME DES P'TITS KORRIGANS

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine du lait
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'utilisation d'arômes naturels
- 4 : Le conditionnement individuel des yaourts
- 5 : La matière du pot de yaourt
- 6 : Le pourcentage de sucre
- 7 : Le pourcentage de lait
- 8 : La présence d'un label AB (Agriculture Biologique)

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 25/05/2023 sur les produits suivants :

- Yaourts aromatisés vanille issus de l'agriculture biologique
- Yaourts aromatisés citron issus de l'agriculture biologique

Yaourts aromatisés vanille issus de l'agriculture biologique :

LA FERME KER AR BELEG et la FERME DES P'TITS KORRIGANS proposent des yaourts en pots individuels. La texture du yaourt « Invitation à la ferme » proposé par la FERME DES PTITS KORRIGANS est jugée trop épaisse et trop grasse. Par ailleurs, le goût de vanille est trop peu prononcé pour les élèves. La texture du yaourt de LA FERME DE KER AR BELEG est beaucoup plus légère et le goût est largement plébiscité.

Yaourts aromatisés citron issus de l'agriculture biologique :

LA FERME KER AR BELEG et la FERME DES P'TITS KORRIGANS proposent des yaourts en pots individuels. Tout comme pour le yaourt à la vanille, la texture du yaourt « Invitation à la ferme » proposé par la FERME DES PTITS KORRIGANS est jugée trop épaisse et trop grasse. Cependant, le goût de citron est jugé conforme et il est apprécié. La texture du yaourt de LA FERME DE KER AR BELEG est beaucoup plus légère et le goût de citron est jugé excellent. Le yaourt est jugé très qualitatif et il est très apprécié.

Note obtenue à l'issue des tests gustatifs :

	<u>FERME KER AR BELEG</u>	<u>FERME DES PTITS KORRIGANS</u>
Yaourt vanille AB	7	6
Yaourt citron AB	8	6

Le dernier produit composant le lot (yaourt aromatisé à la fraise AB) a été noté sur fiches techniques selon les critères exposés ci-dessus.

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

Candidat	<u>FERME KER AR BELEG</u>	<u>FERME DES PTITS KORRIGANS</u>
Note obtenue	8.07	6.89
Note pondérée (50%)	4.04	3.45

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	<u>FERME KER AR BELEG</u>	<u>FERME DES PTITS KORRIGANS</u>
Note obtenue	10.00	7.97
Note pondérée (30%)	3.00	2.39

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

Candidat	<u>FERME KER AR BELEG</u>	<u>FERME DES PTITS KORRIGANS</u>
Note obtenue	9.20	8.50
Note pondérée (20%)	1.84	1.70

Classement des candidats LOT 6 :

1	FERME DE KER AR BELEG	8.88
2	FERME DES PTITS KORRIGANS	7.54

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 2023-2025 - 02 YAOURTS AU LAIT DE VACHE, AROMATISES, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :**

**FERME DE KER AR BELEG**

**LOT 7 : FROMAGES BLANCS EN POTS INDIVIDUELS**

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	SOVEFRAIS
Candidat 3	TEAM OUEST
Candidat 4	FERME DE KER AR BELEG

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine du lait
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'utilisation d'arôme naturel
- 4 : Le conditionnement individuel des produits
- 5 : La matière du pot de yaourt
- 6 : Le pourcentage de sucre
- 7 : Le pourcentage de fruits
- 8 : La présence de colorants et/ou d'additifs alimentaires

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 25/05/2023 sur les produits suivants :

- Fromage blanc battu aux fruits
- Fromage blanc battu sucré

Fromage blanc battu aux fruits :

TEAM OUEST répond sur un produit de la marque « Campagne de France » et propose un choix plus varié en parfums (fraise / framboise / pêche / abricot). La texture des fromages blancs est onctueuse mais les goûts sont peu appréciés. Les testeurs les trouvent trop prononcés et écœurants (chimique) et décident de lui octroyer la note de 4/10. ASLG et SOVEFRAIS proposent le même produit de marque « Mamie Nova ». Il est onctueux et les parfums de fruits sont jugés plus subtils. Le fromage blanc aux fruits de la FERME DE KER AR BELEG est très onctueux mais son acidité n'est pas du tout appréciée.

Fromage blanc battu sucré :

TEAM OUEST répond sur un produit « Campagne de France » dont la texture est onctueuse, cependant, son goût est jugé fade. ASLG et SOVEFRAIS proposent un fromage blanc de marque « Nova » dont la texture est également onctueuse. Il est moins sucré et a bon goût. Le fromage blanc sucré de la FERME DE KER AR BELEG est très onctueux mais son acidité n'est pas du tout appréciée.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>FERME KER AR BELEG</u>
Fromage blanc fruits	7	7	4	5
Fromage blanc sucré	7	7	4	5

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>FERME KER AR BELEG</u>
<u>Note obtenue</u>	6.70	6.70	5.23	6.50
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.35	3.35	2.62	3.25

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>FERME KER AR BELEG</u>
<u>Note obtenue</u>	8.92	8.89	10.00	4.93
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.68	2.67	3.00	1.48

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>FERME KER AR BELEG</u>
<u>Note obtenue</u>	7.15	8.53	7.76	9.20
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.43	1.71	1.55	1.84

Classement des candidats LOT 7 :

1	SOVEFRAIS	7.73
2	ASLG	7.46
3	TEAM OUEST	7.17
4	FERME KER AR BELEG	6.57

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 2023-2025 - 02 FROMAGES BLANCS EN POTS INDIVIDUELS :**

**SOVEFRAIS**

**LOT 10 : CREMES DESSERT INDIVIDUELLES :**

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	SOVEFRAIS
Candidat 3	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine du lait
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'utilisation d'arôme naturel
- 4 : Le conditionnement des produits
- 5 : Le pourcentage de matières grasses
- 6 : Le pourcentage de sucre
- 7 : Le pourcentage de chocolat ou de fruits (pour les liégeois et mousses au chocolat)
- 8 : Le pourcentage d'œuf (pour les crèmes brûlées et les îles flottantes)
- 9 : Le pourcentage de lait
- 10 : La présence de colorants et/ou d'additifs alimentaires

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 26/05/2023 sur les produits suivants :

- Ile flottante
- Mousse au chocolat au lait

Ile flottante :

ASLG et TEAM proposent le même produit de la marque « Rians » dont l'aspect général est conforme à l'attente. Les blancs en neige sont bien fermes et la crème anglaise, dans laquelle on peut voir des grains de vanille, n'est pas trop liquide. La crème anglaise est déjà caramélisée, contrairement à l'île flottante de marque « Senoble » de SOVEFRAIS qui présente le caramel dans un sachet à part, collé sur l'opercule. La crème anglaise a un goût neutre, tout comme les blancs. Les produits sont similaires pour les testeurs.

Mousse au chocolat au lait :

ASLG et SOVEFRAIS proposent une mousse au chocolat au lait de marque « Nova », avec un packaging connu. La mousse est légère, aérée, avec un aspect mousseux. Le goût est jugé légèrement plus chocolaté et moins sucré que le produit proposé par TEAM OUEST. Une note de 7/10 lui est attribuée. TEAM OUEST propose une mousse au chocolat au lait de marque « Campagne de France ». Le packaging suscite moins d'envie chez les testeurs. La mousse est légèrement plus compacte et le goût du chocolat est légèrement moins présent. Cependant, le produit est tout de même jugé bon et obtient la note de 6/10.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Ile flottante	8	8	8
Mousse au chocolat au lait	7	7	6

Les autres produits composants le lot ont été notés sur fiches techniques selon les critères exposés ci-dessus.

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.45	7.48	7.41
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.73	3.74	3.71

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.46	8.99	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.84	2.70	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.15	8.53	7.76
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.43	1.71	1.55

Classement des candidats LOT 10 :

1	TEAM OUEST	8.26
2	SOVEFRAIS	8.15
3	ASLG	8.00

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 2023-2025 - 02 CREMES DESSERT INDIVIDUELLES :**

**TEAM OUEST**

**LOT 11 : CREMES DESSERT INDIVIDUELLES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Candidat 1	TEAM OUEST
Candidat 2	LA FERME DES PTITS KORRIGANS
Candidat 3	LA FERME DE KER AR BELEG

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention de l'origine du lait
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / de la transformation
- 3 : L'utilisation d'arôme naturel
- 4 : Le conditionnement individuel des produits
- 5 : La matière du pot de yaourt
- 6 : Le pourcentage de caramel ou de chocolat
- 7 : Le pourcentage de sucre
- 8 : Le pourcentage de lait
- 9 : La présence d'un label AB (Agriculture Biologique)

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 26/05/2023 sur les produits suivants :

- Flan vanille nappé au caramel
- Crème dessert au caramel
- Crème dessert au chocolat
- Crème dessert à la vanille

Flan vanille nappé au caramel :

TEAM OUEST propose un flan à la vanille de la marque NOVA qui est assez gélatineux et compact en bouche. Le flan présente un goût assez peu prononcé et le caramel est très liquide. Le flan de la FERME DES PTITS KORRIGANS est onctueux. Toutefois, le caramel a un goût trop fort (léger goût de brûlé) qui déplaît fortement à certains testeurs. Le produit proposé par la FERME DE KER AR BELEG ne correspond pas à la demande car il s'agit d'un riz au lait. Il est très bon, peu sucré et bien crémeux mais il ne peut être bien noté au regard de la demande.

Crème dessert au caramel :

TEAM OUEST fournit une crème dessert caramel de la marque « les 2 vaches ». Le produit est peu appétissant à l'ouverture, pas très joli. La texture est onctueuse et le produit a bon goût. La crème au caramel « Invitation à la ferme » de la FERME DES PTITS KORRIGANS s'apparente plus à un yaourt

qu'à une crème dessert. Son goût de caramel est jugé très fort avec des notes de café. Le produit est moins apprécié du fait de son goût moins conventionnel mais sa texture est très crémeuse.

Crème dessert au chocolat :

TEAM OUEST se positionne sur une crème de marque « les 2 vaches ». Le produit est peu appétissant à l'ouverture, mais sa texture est bien crémeuse et le goût est conforme aux attentes. La crème au chocolat « Invitation à la ferme » de la FERME DES PTITS KORRIGANS s'apparente plus à un yaourt qu'à une crème dessert. Sa texture est onctueuse et son goût est bien chocolaté. La crème dessert de la FERME DE KER AR BELEG est peu sucrée et bien chocolatée également.

Crème dessert à la vanille :

TEAM OUEST propose une crème dessert de la marque « les 2 vaches ». Le produit n'est pas joli à l'ouverture, peu appétissant. Il se tient moins mais est plus onctueux. Le goût de vanille est assez étrange et un peu chimique. La crème à la vanille « Invitation à la ferme » de la FERME DES PTITS KORRIGANS s'apparente plus à un yaourt qu'à une crème dessert. Le produit a un goût de crème anglaise gélifiée. Il n'est pas jugé mauvais mais les avis des testeurs divergent. Le produit proposé par la FERME DE KER AR BELEG ne correspond pas à la demande car il s'agit d'un riz au lait. Il est très bon, peu sucré et bien crémeux mais il ne peut être bien noté au regard de la demande.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>TEAM OUEST</u>	<u>FERME KER AR BELEG</u>	<u>FERME PTITS KORRIGANS</u>
Flan vanille nappé au caramel	6	0	5
Crème dessert caramel	6	0	6
Crème dessert chocolat	7	8	8
Crème dessert vanille	6	0	5

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

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>FERME KER AR BELEG</u>	<u>FERME PTITS KORRIGANS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.83	2.61	6.60
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.42	1.31	3.30

Critère 1 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>FERME KER AR BELEG</u>	<u>FERME PTITS KORRIGANS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.15	10.00	8.40
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.75	3.00	2.52

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

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>FERME KER AR BELEG</u>	<u>FERME PTITS KORRIGANS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.76	9.20	8.50
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.55	1.84	1.70

Classement des candidats LOT 11 :

1	TEAM OUEST	7.72
2	FERME DES PTTIS KORRIGANS	7.52
3	FERME DE KER AR BELEG	6.15

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 11 au candidat suivant :

**LOT 11 MF 2023-2025 - 02 CREMES DESSERT INDIVIDUELLES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :**

**TEAM OUEST**

**LOT 12 : FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES**

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	SOVEFRAIS
Candidat 3	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine du lait
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 3 : Conformité du grammage par rapport au grammage demandé
- 4 : Présence d'un label AOP ou AOC
- 5 : Le pourcentage de sel
- 6 : Le taux de calcium pour 100gr
- 7 : Le pourcentage de lait
- 8 : L'absence de colorant et/ou d'additif alimentaire
- 9 : La présence d'un label AB (Agriculture Biologique)
- 

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	ASLG	SOVEFRAIS	TEAM OUEST
<b>Note obtenue</b>	8.20	7.79	7.75
<b>Note pondérée (50%)</b>	<b>4.10</b>	<b>3.90</b>	<b>3.88</b>

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	ASLG	SOVEFRAIS	TEAM OUEST
<b>Note obtenue</b>	9.89	8.49	10.00
<b>Note pondérée (30%)</b>	<b>2.97</b>	<b>2.55</b>	<b>3.00</b>

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.15	8.53	7.76
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.43	1.71	1.55

Classement des candidats LOT 12 :

1	ASLG	8.50
2	TEAM OUEST	8.43
3	SOVEFRAIS	8.16

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 12 au candidat suivant :

**LOT 12 MF 2023-2025 - 02 FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES :**

**ASLG**

**LOT 13 : FROMAGES A LA COUPE**

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	SOVEFRAIS
Candidat 3	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine du lait
- 2 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 3 : Conformité du conditionnement
- 4 : Présence d'un label AOP ou AOC
- 5 : La mention lait cru / lait pasteurisé
- 6 : Le pourcentage de sel
- 7 : Le taux de calcium pour 100gr
- 8 : La présence d'un label AB

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 25/05/2023 sur les produits suivants :

- Camembert, agriculture biologique
- Chèvre buchette
- Féta bloc

Camembert, agriculture biologique :

TEAM OUEST propose un camembert « Montsur » qui a une texture très plâtreuse et présente un goût beaucoup trop prononcé et fort. Le fromage « Le Bon Mayennais » de SOVEFRAIS et le camembert

« Isigny » d'ASLG disposent également d'un goût assez fort mais les testeurs les préfèrent à celui de TEAM OUEST en raison de leurs textures plus crémeuses.

Chèvre buchette :

Les buchettes de chèvre « Mélusine » d'ASLG et SOVEFRAIS et « TDF » de TEAM OUEST ne présentent pas de différence notable. Les fromages sont crémeux, fondants et ils ont tous un bon goût. Ils obtiennent donc tous la même note.

Féta bloc :

La féta « Olympos » de TEAM OUEST se casse à la coupe et sera très difficile à travailler. De plus, la féta étant utilisée dans des salades, elle ne sera pas présentable. Elle est beaucoup trop salée et s'émiette en bouche. SOVEFRAIS propose un fromage de marque « Hotos » qui a un goût aigre, très mauvais. La féta « La vie de château » d'ASLG est celle dont le goût, moins prononcé, plaît davantage. De plus, elle est plus sèche, ce qui rend son utilisation plus facile.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Camembert AB	7	7	5
Chèvre buchette	8	8	8
Féta bloc	6	2	3

Les autres produits ont été notés sur fiches techniques selon les critères mentionnés ci-dessus.

Note qualité gustative de l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	6.76	5.33	5.46
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.38	2.67	2.73

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	8.86	8.13	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.66	2.44	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.15	8.53	7.76
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.43	1.71	1.55

Classement des candidats LOT 13 :

1	ASLG	7.47
2	TEAM OUEST	7.28
3	SOVEFRAIS	6.82

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 13 au candidat suivant :

**LOT 13 MF 2023-2025 - 02 : FROMAGE A LA COUPE :**

**ASLG**

**LOT 14 : FROMAGES INGREDIENTS ET SPECIALITES CULINAIRES**

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	SOVEFRAIS
Candidat 3	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine du lait
- 2 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 3 : Conformité du conditionnement
- 4 : Le pourcentage de sel
- 5 : Le taux de calcium pour 100gr

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 26/05/2023 sur les produits suivants :

- Emmental ou gruyère en dés
- Emmental ou gruyère râpé

Emmental ou gruyère en dés :

SOVEFRAIS propose un emmental en dés « Neutre ». Les dés sont petits, la coupe n'est pas régulière et il y a beaucoup de miettes. Cependant, c'est le fromage qui a le meilleur goût. Les dés d'emmental de marque « Ermitage » d'ASLG sont également petits. Ils sont durs, farineux. Le produit n'a pas goût d'emmental et il est légèrement acide. L'emmental « Codipal » de TEAM OUEST est coupé plus gros mais nous constatons également la présence de brisures. Les dés sont fades et de texture caoutchouteuse.

Emmental ou gruyère râpé :

Les produits ne présentent pas de différence visuelle notable. Ils présentent tous une belle coupe, régulière et ils sont bien parfumés. Ils obtiennent donc tous la même note.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<b><u>ASLG</u></b>	<b><u>SOVEFRAIS</u></b>	<b><u>TEAM OUEST</u></b>
Emmental ou gruyère dés	3	6	5
Emmental ou gruyère râpé	7	7	7

Les autres produits ont été notés sur fiches techniques selon les critères mentionnés ci-dessus.

Note qualité gustative de l'ensemble du lot :

Candidat	ASLG	SOVEFRAIS	TEAM OUEST
Note obtenue	6.85	7.92	6.95
Note pondérée (50%)	3.43	3.96	3.48

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	ASLG	SOVEFRAIS	TEAM OUEST
Note obtenue	7.78	10.00	8.81
Note pondérée (30%)	2.33	3.00	2.64

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

Candidat	ASLG	SOVEFRAIS	TEAM OUEST
Note obtenue	7.15	8.53	7.76
Note pondérée (20%)	1.43	1.71	1.55

Classement des candidats LOT 14 :

1	SOVEFRAIS	8.67
2	TEAM OUEST	7.67
3	ASLG	7.19

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 14 au candidat suivant :

**LOT 14 MF 2023-2025 - 02 : FROMAGES INGREDIENTS ET SPECIALITES CULINAIRES :**

**SOVEFRAIS**

**LOT 15 : SPECIALITE FROMAGERE – PLAT PRINCIPAL**

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	SOVEFRAIS
Candidat 3	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine du lait
- 2 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 3 : Conformité du grammage par rapport au grammage demandé
- 4 : Le pourcentage de sel

- 5 : Le taux de calcium pour 100gr
- 6 : L'absence de colorant et/ou d'additif alimentaire

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	8.00	8.00	8.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.00	4.00	4.00

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.52	9.38	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.86	2.81	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.15	8.53	7.76
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.43	1.71	1.55

Classement des candidats LOT 15

1	TEAM OUEST	8.55
2	SOVEFRAIS	8.52
3	ASLG	8.29

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 15 au candidat suivant :

**LOT 15 MF 2023-2025 - 02 SPECIALITES FROMAGERES – PLAT PRINCIPAL :**

**TEAM OUEST**

**LOT 16 : DESSERT VEGETAL :**

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine de la matière première
- 2 : Mention de l'origine du conditionnement et/ou de la transformation
- 3 : Utilisation d'arôme naturel
- 4 : Le conditionnement individuel des yaourts
- 5 : La matière du pot de yaourt

- 6 : Le pourcentage de sucre
- 7 : La garantie d'un soja extraite mécaniquement
- 8 : L'absence d'additif et/ou de colorant
- 9 : Soja garanti sans OGM

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 :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.00	9.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.50	4.50

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.27	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.18	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.15	7.76
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.43	1.55

Classement des candidats LOT 16 :

1	TEAM OUEST	9.05
2	ASLG	8.11

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 16 au candidat suivant :

**LOT 16 MF 2023-2025 - 02 DESSERT VEGETAL :**

**TEAM OUEST**

Rapport dressé le 05/06/2023

La responsable chargée de l'analyse des offres  
La gestionnaire adjointe du Lycée La Pérouse – Kerichen  
Delphine TREBOISNEL



Pour le pouvoir adjudicateur  
Le Proviseur du lycée La Pérouse – Kerichen  
Olivier CHAMPEAU

