



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2023-2025 - 04

VIANDES ET CHARCUTERIES **FRAICHES**

Responsable chargé de l'analyse des offres :

Delphine TREBOISNEL, gestionnaire adjointe du Lycée La Pérouse - Kerichen

Publication de la consultation :

Sur profil acheteur (achatpublic.com) : avis 3933680, publié le 14/01/2023

Sur BOAMP : avis 23-5767, publié le 12/01/2023

Sur JOUE : avis 2023/S 012-029292, 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 GENERAUX 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 GPEN/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 1: POULET

Candidat 1	GOVADIS
Candidat 2	SOVEFRAIS

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 de la matière première
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : La conformité du calibre et/ou de la découpe
- 5 : La mention d'une alimentation des animaux garantie sans OGM
- 6 : La présence d'un Label Rouge ou équivalent pour les produits concernés

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 22/05/2023 sur les produits suivants :

- Haut de cuisse poulet

Haut de cuisse de poulet :

GOVADIS fournit un haut de cuisse de poulet label rouge qui ne correspond pas à la fiche technique. En effet, la demande d'échantillon portait sur la dernière ligne du bordereau, à savoir le haut de cuisse conventionnel. Il obtient donc la note de 1/10. A l'avenir, pour éviter les confusions, le pouvoir adjudicateur invite les fournisseurs à indiquer systématiquement les codes produits sur le bordereau de prix. Cette erreur s'avère cependant peu pénalisante sur la note finale, la note étant pondérée au volume indiqué au bordereau de prix (le haut de cuisse conventionnel représentant 0.13 % du montant total du bordereau).

SOVEFRAIS fournit des hauts de cuisse conventionnels « Les volailles Rémi Ramon » qui sont un peu petits mais qui sont appétissants visuellement. A la dégustation, ils sont moelleux et ont bon goût. Etrangement, les testeurs ne trouvent pas de réelles différences gustatives entre les deux produits.

Les autres produits n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques d'après les critères exposés ci-dessus.

Note obtenue à l'issue des tests gustatifs :

	<u>GOVADIS</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Haut de cuisse	1	6

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

<u>Candidat</u>	<u>GOVADIS</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.62	9.37
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.81	4.69

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	GOVADIS	SOVEFRAIS
Note obtenue	10.00	7.50
Note pondérée (30%)	3.00	2.25

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

Candidat	GOVADIS	SOVEFRAIS
Note obtenue	9.00	8.67
Note pondérée (20%)	1.80	1.73

Classement des candidats LOT 1 :

1	GOVADIS	9.61
2	SOVEFRAIS	8.67

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 2023-2025 - 04 POULET :

GOVADIS

LOT 2 : COQUELET ET PINTADE :

Candidat 1	A2S
Candidat 2	ASLG
Candidat 3	GOVADIS
Candidat 4	SOVEFRAIS

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 de la matière première
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : La conformité du calibre et / ou de la découpe
- 5 : La mention d'une alimentation garantie sans OGM
- 6 : La présence d'un label

Les produits n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques d'après les critères exposés ci-dessus.

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

Candidat	A2S	ASLG	GOVADIS	SOVEFRAIS
Note obtenue	7.00	6.98	6.98	7.00
Note pondérée (50%)	3.50	3.49	3.49	3.50

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	A2S	ASLG	GOVADIS	SOVEFRAIS
Note obtenue	5.87	10.00	6.04	5.49
Note pondérée (30%)	1.76	3.00	1.81	1.65

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

Candidat	A2S	ASLG	GOVADIS	SOVEFRAIS
Note obtenue	8.47	7.25	9.00	8.67
Note pondérée (20%)	1.69	1.45	1.80	1.73

Classement des candidats LOT 2 :

1	ASLG	7.94
2	GOVADIS	7.10
3	A2S	6.95
4	SOVEFRAIS	6.88

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 2023-2025 - 04 COQUELET ET PINTADE :

ASLG

LOT 3 : DINDE

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 :

- o 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- o 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- o 3 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays

- 4 : Le pourcentage de matière grasse
- 5 : La conformité du calibre et / ou de la découpe
- 6 : La mention d'une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique
- 7 : La présence d'un Label Rouge ou équivalent pour les produits concernés

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 22/05/2023 sur les produits suivants :

- Emincé de haut de cuisse de dinde

Emincé de haut de cuisse de dinde :

TEAM OUEST fournit un émincé de haut de cuisse de dinde label rouge qui ne correspond pas à la fiche technique. En effet, la demande d'échantillon portait sur la dernière ligne du bordereau, à savoir le haut de cuisse conventionnel. Il obtient donc la note de 1/10. A l'avenir, pour éviter les confusions, le pouvoir adjudicateur invite les fournisseurs à indiquer systématiquement les codes produits sur le bordereau de prix. Cette erreur s'avère cependant peu pénalisante sur la note finale, la note étant pondérée au volume indiqué au bordereau de prix (l'émincé de haut de cuisse de dinde conventionnel représentant 0.21 % du montant total du bordereau).

ASLG fournit un émincé conventionnel de marque « Béziau ». Il ne s'agit pas de dinde mais de dindonneau. La découpe n'est pas belle (il s'agit davantage de lanières que d'émincé). La viande est très sèche et caoutchouteuse.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Emincé de haut de cuisse de dinde	3	1

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Note obtenue	8.77	8.77
Note pondérée (50%)	4.39	4.39

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Note obtenue	10.00	9.75
Note pondérée (30%)	3.00	2.93

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Note obtenue	7.25	7.29
Note pondérée (20%)	1.45	1.46

Classement des candidats LOT 3 :

1	ASLG	8.84
2	TEAM OUEST	8.78

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 2023-2025 - 04 DINDE :

ASLG

LOT 4 : LAPIN

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	GOVADIS

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 de la matière première
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : La conformité du calibre et / ou de la découpe
- 5 : La mention d'une alimentation 100% végétale, luzerne et graines de lin
- 6 : La présence d'un label

Les produits composant ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques d'après les critères exposés ci-dessus

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

Candidat	ASLG	GOVADIS
Note obtenue	10.00	10.00
Note pondérée (50%)	5.00	5.00

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	ASLG	GOVADIS
Note obtenue	10.00	10.00
Note pondérée (30%)	3.00	3.00

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

Candidat	ASLG	GOVADIS
Note obtenue	7.25	9.00
Note pondérée (20%)	1.45	1.80

Classement des candidats LO1' 4 :

1	GOVADIS	9.80
2	ASLG	9.45

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 2023-2025 - 04 LAPIN :

GOVADIS

LOT 5 : CANARD

Candidat 1	GOVADIS
------------	---------

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 de la matière première
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Viande issue de canard non gavé
- 5 : La mention d'une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique
- 6 : La présence d'un label

Les produits composant ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques d'après les critères exposés ci-dessus.

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

<u>Candidat</u>	<u>GOVADIS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.00

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>GOVADIS</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00

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

<u>Candidat</u>	<u>GOVADIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.00
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.80

Classement des candidats LOT 5 :

1	GOVADIS	7.80
---	---------	------

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 2023-2025 - 04 CANARD :

GOVADIS

LOT 6 : VIANDE DE BOEUF

Candidat 1	A2S
Candidat 2	ASLG
Candidat 3	BIGARD
Candidat 4	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Viande issue d'animaux « race à viande »
- 5 : Pourcentage de matières grasses
- 6 : Conformité du piéçage
- 6 : Indication de la durée de maturation de la viande

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 22/05/2023 sur les produits suivants :

- Emincés à poêler

Emincés à poêler :

ASLG et SOVEFRAIS proposent un émincé de marque « Socopa » qui est très mal calibré. Certains morceaux sont beaucoup plus gros que d'autres ce qui rend l'utilisation délicate puisque la cuisson des morceaux ne pourra être homogène. Les morceaux les plus petits seront en effet, beaucoup trop cuits. L'émincé « Superhalles » de A2S présente des morceaux trop petits, ne correspondant pas à l'attente. Le produit proposé par BIGARD est celui qui présente la découpe la plus belle et la plus uniforme.

Les autres produits composant le lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques selon les critères définis ci-dessus.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Emincés à poêler	5	5	7	5

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

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.56	7.04	7.95	7.32
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.78	3.52	3.98	3.66

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	8.91	8.33	10.00	9.20
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.67	2.50	3.00	2.76

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

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	8.47	7.25	7.55	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.69	1.45	1.51	1.73

Classement des candidats LOT 6 :

1	BIGARD	8.49
2	SOVEFRAIS	8.15
3	A2S	8.14
4	ASLG	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° 6 au candidat suivant :

LOT 6 MF 2023-2025 - 04 : VIANDE DE BŒUF, RACE A VIANDE :

BIGARD

LOT 7 : VIANDE DE VEAU

Candidat 1	A2S
------------	-----

Candidat 2	ASLG
Candidat 3	BIGARD
Candidat 4	SOBEVAL
Candidat 5	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Viande issue d'animaux de 8 mois d'âge maximum
- 5 : Pourcentage de matières grasses
- 6 : Conformité du piéçage

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 23/05/2023 sur les produits suivants :

- Sauté de veau

Sauté de veau :

SOBEVAL n'a pas livré ses échantillons. ASLG propose un sauté de veau dont la découpe est très hétérogène et qui comporte beaucoup de morceaux de collier. Le sauté de BIGARD est régulier et bien piécé. La viande est homogène et présente une belle couleur rosée. Les testeurs s'accordent à dire que le produit est très qualitatif.

A2S livre une marchandise dont la découpe est assez régulière mais dont les morceaux sont un plus gras que ceux de BIGARD. SOVEFRAIS propose un « veau de grain » dont la couleur rouge, inattendue pour une viande de veau, ne plaît pas, bien que le produit semble assez qualitatif.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOBEVAL</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Sauté de veau	6	3	8	0	5

Le jarret n'a pas été échantillonné et il a été noté exclusivement sur fiches techniques selon les critères listés ci-dessus.

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

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOBEVAL</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.75	4.72	7.63	3.38	5.38
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.38	2.36	3.82	1.69	2.69

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOBEVAL</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.56	9.76	9.10	10.00	8.69
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.87	2.93	2.73	3.00	2.61

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

Candidat	A2S	ASLG	BIGARD	SOBEVAL	SOVEFRAIS
Note obtenue	8.47	7.25	7.55	8.20	8.67
Note pondérée (20%)	1.69	1.45	1.51	1.64	1.73

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

1	BIGARD	8.06
2	A2S	7.94
3	SOVEFRAIS	7.03
4	ASLG	6.74
5	SOBEVAL	6.33

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 - 04 : VIANDE DE VEAU :

BIGARD

LOT 8 : VIANDE D'AGNEAU

Candidat 1	A2S
Candidat 2	ASLG
Candidat 3	BIGARD
Candidat 4	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Viande issue d'animaux de moins de 12 mois
- 5 : Pourcentage de matières grasses
- 6 : Conformité du piéçage et/ou du conditionnement

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 23/05/2023 sur les produits suivants :

- Sauté d'agneau

Sauté d'agneau :

A2S propose un sauté mal taillé avec des morceaux trop petits (en deçà de 40 gr). De plus, la viande est mal parée. ASLG présente une viande très rouge dont la découpe est trop hétérogène. SOVEFRAIS propose un sauté satisfaisant, d'un bel aspect, néanmoins, le sauté de BIGARD est celui qui présente le mieux. Sa découpe est très satisfaisante et il est légèrement gras.

Le gigot n'a pas été échantillonné et il a été noté exclusivement sur fiches techniques selon les critères listés ci-dessus.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Sauté d'agneau	5	5	8	7

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

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	4.39	4.10	8.00	7.32
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.20	2.05	4.00	3.66

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.11	10.00	8.64	8.15
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.73	3.00	2.59	2.45

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

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	8.47	7.25	7.55	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.69	1.45	1.51	1.73

Classement des candidats LOT 8 :

1	BIGARD	8.10
2	SOVEFRAIS	7.84
3	A2S	6.62
4	ASLG	6.50

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 2023-2025 - 04 VIANDE D'AGNEAU :

BIGARD

LOT 9 : VIANDE DE PORC

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	A2S
Candidat 3	SOCOPA
Candidat 4	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Viande issue d'animaux nourris sans OGM
- 5 : Présence d'un label
- 6 : Conformité du piéçage et/ou du conditionnement

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 23/05/2023 sur les produits suivants :

- Émincé de porc

Émincé de porc :

SOCOPA fournit un émincé de porc label rouge qui ne correspond pas à la fiche technique. En effet, la demande d'échantillon portait sur la dernière ligne du bordereau, à savoir l'émincé conventionnel. Il obtient donc la note de 1/10. A l'avenir, pour éviter les confusions, le pouvoir adjudicateur invite les fournisseurs à indiquer systématiquement les codes produits sur le bordereau de prix. SOVEFRAIS propose un émincé conventionnel de marque « Socopa » coupé grossièrement. L'émincé « Superhalles » d'A2S est très bien coupé, avec des morceaux de taille homogène. Le produit « Jean Floc'h » de chez Bernard contient de nombreux petits morceaux qui vont fondre à la cuisson.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	BERNARD	A2S	SOCOPA	SOVEFRAIS
Émincé porc	4	6	1	3

Les autres produits composant le lot n'ont pas été échantillonnés et ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques selon les critères listés ci-dessus.

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

Candidat	BERNARD	A2S	SOCOPA	SOVEFRAIS
Note obtenue	6.01	5.93	8.82	8.86
Note pondérée (50%)	3.01	2.97	4.41	4.43

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	BERNARD	A2S	SOCOPA	SOVEFRAIS
Note obtenue	10.00	9.66	8.37	7.75
Note pondérée (30%)	3.00	2.90	2.51	2.33

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

Candidat	BERNARD	A2S	SOCOPA	SOVEFRAIS
Note obtenue	9.07	8.47	8.38	8.67
Note pondérée (20%)	1.81	1.69	1.68	1.73

Classement des candidats LOT 9 :

1	SOCOPA	8.60
2	SOVEFRAIS	8.49
3	BERNARD	7.82
4	A2S	7.56

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 2023-2025 - 04 VIANDE DE PORC :

SOCOPA

LOT 10 : PRODUITS TRIPIERS

Candidat 1	A2S
Candidat 2	ASLG
Candidat 3	SOCOPA
Candidat 4	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Viande issue d'animaux nourris sans OGM
- 5 : Présence d'un label
- 6 : Conformité du piéçage et/ou du conditionnement

Les produits composant ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques au vu des critères listés ci-dessus.

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

Candidat	A2S	ASLG	SOCOPA	SOVEFRAIS
Note obtenue	8.00	8.00	8.00	8.00

<u>Note pondérée (50%)</u>	4.00	4.00	4.00	4.00
----------------------------	------	------	------	------

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	9.62	9.90	9.69
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.89	2.97	2.91

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

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	8.47	7.25	8.38	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.69	1.45	1.68	1.73

Classement des candidats LOT 10 :

1	A2S	8.69
2	SOCOPA	8.65
3	SOVEFRAIS	8.64
4	ASLG	8.34

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 - 04 PRODUITS TRIPIERS :

A2S

LOT 11 : SAUCISSES CRUES

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	SYSCO
Candidat 3	ESPRI RESTAURATION
Candidat 4	A2S
Candidat 5	ASLG
Candidat 6	TEAM OUEST
Candidat 7	SOCOPA
Candidat 8	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Le pourcentage de matière grasse
- 5 : La qualité nutritionnelle
- 6 : Boyau naturel
- 7 : La présence de colorants et/ou d'additif
- 8 : La présence d'un label

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 24/05/2023 sur les produits suivants :

- Chipolata pur porc
- Saucisses dites « de Toulouse »

Chipolata pur porc :

A2S propose une chipolata de marque « Charcuterie Le Blavet – Krill » qui a mauvais goût (sucrée) et est dure. ESPRI RESTAURATION répond sur un produit de la marque « Charcuterie Cosme » qui manque de goût. Les chipolatas de SYSCO sont tachetées de noir et sont un peu trop salées. Celles de SOCOPA ont bon goût, on sent bien la viande. Leur aspect est également appétissant. Les produits de marque « Henaff » proposés par ASLG et SOVEFRAIS sont très réguliers (aspect non artisanal), ils ont un goût jugé bon, bien qu'assez neutre. La texture apparaît cependant compacte et mixée, ce qui déplaît à certains testeurs. Les chipolatas « Jean Floc'h » de BERNARD et 'TEAM OUEST' sont jugées trop grasses et trop salées.

Saucisses de Toulouse :

Les saucisses proposées par A2S, TEAM OUEST et BERNARD sont toutes de marque « Jean Floc'h » mais présentent des codes produits différents. Celles d'A2S (code 2017) sont très roses et pas appétissantes du tout. Elles sont très grasses et très salées. Celles de 'TEAM OUEST' (code 2022) et de BERNARD (code 3907) ont un aspect moins artificiel. Elles ne présentent pas vraiment de différence à la dégustation. Elles sont trop salées, grasses et écœurantes. SYSCO propose un produit tacheté de noir, avec un arrière-goût poivré et une saveur conforme. SOCOPA répond sur une saucisse Label Rouge d'un aspect artisanal, très appétissant. Elles sont un peu grasses mais leur goût est jugé bon. Les saucisses « Hénaff » de ASLG et SOVEFRAIS ont un goût beaucoup plus neutre et sont moins grasses en bouche

Les autres produits composant ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques au vu des critères listés ci-dessus.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAU</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>SYSCO</u>
Chipolata	3	6	5	4	4	8	6	4
Saucisse de Toulouse	2	7	5	3	3	6	7	4

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

<u>Candidat</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAU</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>SYSCO</u>
<u>Note obtenue</u>	3.58	6.91	5.61	4.44	4.58	6.75	6.93	4.91
<u>Note pondérée (50%)</u>	1.79	3.46	2.81	2.22	2.29	3.38	3.47	2.46

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	A2S	ASLG	ESPRI RESTAU	TEAM OUEST	BERNARD	SOCOPA	SOVEFRAIS	SYSCO
Note obtenue	9.39	4.54	8.07	10.00	8.76	8.27	5.53	8.32
Note pondérée (30%)	2.82	1.36	2.42	3.00	2.63	2.48	1.66	2.50

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

Candidat	A2S	ASLG	ESPRI RESTAU	TEAM OUEST	BERNARD	SOCOPA	SOVEFRAIS	SYSCO
Note obtenue	8.47	7.25	6.40	7.29	9.07	8.38	8.67	7.95
Note pondérée (20%)	1.69	1.45	1.28	1.46	1.81	1.68	1.73	1.59

Classement des candidats LOT 11 :

1	SOCOPA	7.54
2	SOVEFRAIS	6.86
3	BERNARD	6.73
4	TEAM OUEST	6.68
5	SYSCO	6.55
6	ESPRI RESTAURATION	6.51
7	A2S	6.30

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 - 04 SAUCISSES CRUES :

SOCOPA

LOT 12 : MERGUEZ CRUES

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	SYSCO
Candidat 3	ESPRI RESTAURATION
Candidat 4	ASLG
Candidat 5	TEAM OUEST
Candidat 6	SOCOPA
Candidat 7	SOVEFRAIS

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- o 1 : Mention de l'origine de la matière première

- 2 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 3 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Le pourcentage de matière grasse
- 5 : La composition (bœuf / bœuf-mouton)
- 6 : Le pourcentage de viande
- 7 : Boyau naturel
- 8 : La présence de colorants et/ou d'additif

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

- Merguez de bœuf ou bœuf-mouton

Merguez de bœuf ou bœuf-mouton :

SOVEFRAIS et ASLG proposent des merguez « Charcuterie du Blavet » dont la texture semble mixée. Une fois découpée, la viande semble réduite en bouillie. Elles sont, par ailleurs, grasses et trop piquantes. Le produit « Clermont » de TEAM OUEST, est gras et spongieux. Il est jugé très mauvais, tout comme celui de SYSCO qui est très caoutchouteux, sucré, avec un arrière-goût de viande faisandée. Les merguez « Jean Floc'h » de BERNARD ne sont pas trop grasses et ne sont pas trop épicées. Cependant, à plusieurs reprises, les testeurs tombent sur des morceaux de cartilage, ce qui est très désagréable. SOCOPA propose des merguez qui sont collées et molles. Elles ne sont pas présentables et seront difficiles à mettre en place. Elles présentent, de plus, un goût d'herbes aromatiques trop prononcé. Les produits de la marque « Charcuterie Cosme » de chez ESPRI RESTAURATION sont plus épicées, ont meilleur goût. Elles ne sont pas trop grasses et présentent une mâche satisfaisante.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>ESPRI RESTAU</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Merguez	5	1	6	4	1	3	4

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>ESPRI RESTAU</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	4.70	3.10	6.60	4.30	1.90	3.30	4.30
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.35	1.55	3.30	2.15	0.95	1.65	2.15

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>ESPRI RESTAU</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.09	7.81	8.38	8.47	8.15	10.00	8.34
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.73	2.34	2.51	2.54	2.45	3.00	2.50

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

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>ESPRI RESTAU</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.07	7.95	6.40	7.25	7.29	8.38	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.59	1.28	1.45	1.46	1.68	1.73

Classement des candidats LOT 12 :

1	ESPRI RESTAURATION	7.09
2	BERNARD	6.89
3	SOVEFRAIS	6.38
4	SOCOPA	6.33
5	ASLG	6.14
6	SYSCO	5.48
7	TEAM OUEST	4.86

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 - 04 MERGUEZ CRUES :

ESPRI RESTAURATION

LOT 13 : ANDOUILLETES, BOUDINS NOIRS

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	ESPRI RESTAURATION
Candidat 3	A2S
Candidat 4	ASLG
Candidat 5	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Le pourcentage de matière grasse
- 5 : La qualité nutritionnelle
- 6 : Boyau naturel
- 7 : La présence de colorants et/ou d'additif
- 8 : Le grammage
- 9 : La présence d'un label

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 16/05/2023 sur les produits suivants :

- Andouillette
- Boudin noir

Andouillette :

ASLG et SOVEFRAIS proposent des andouillettes de marque « Cooperl » peu appétissantes. A la découpe, la texture est mixée et le produit n'a pas de mâche. Il est gras, écœurant et son goût n'est pas celui attendu pour une andouillette. La texture de l'andouillette « Jean Floc'h » de BERNARD est également trop mixée. De plus, le produit présente un goût beaucoup trop prononcé en épices et herbes aromatiques. L'andouillette d'A2S est bosselée et pas belle. Elle est grasse, caoutchouteuse et trop salée. ESPRI RESTAURATION propose le produit le plus apprécié des testeurs, ils y retrouvent bien le goût de l'andouillette. L'andouillette présente de vrais morceaux et une bonne mâche.

Boudin noir :

A2S propose un boudin « Bahier » pâteux dont le goût est trop marqué en épices. Le boudin « Bioporc » d'ASLG ne donne pas envie aux testeurs (huileux), les oignons sont très durs et il présente un goût de fumé trop prononcé. Le boudin « Jean Floc'h » de BERNARD est un peu trop gros, il part en bouillie et présente un goût sucré écœurant. Le boudin « SBV Bio » de SOVEFRAIS, bien que de texture satisfaisante est décevant à la dégustation. Il est trop parfumé et écœurant. ESPRI RESTAURATION fournit un produit de la marque « Charcuterie Cosme » à l'aspect artisanal. Il est ouvert au bout mais il se tient très bien au service. Le produit est jugé très bon et très qualitatif par les testeurs.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Andouillette	4	5	8	2	2
Boudin noir	3	3	8	6	5

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	3.74	3.94	7.52	5.68	5.36
<u>Note pondérée (50%)</u>	1.87	1.97	3.76	2.84	2.68

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	7.84	5.98	3.48	4.55
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.35	1.79	1.04	1.37

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.07	8.47	6.40	7.25	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.69	1.28	1.45	1.73

Classement des candidats LOT 13 :

1	ESPRI RESTAURATION	6.83
2	BERNARD	6.68
3	A2S	6.01
4	SOVEFRAIS	5.78
5	ASLG	5.33

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 - 04 ANDOUILLETES, BOUDINS NOIRS :

ESPRI RESTAURATION

LOT 14 : JAMBON CUIT DE PORC

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	A2S
Candidat 3	SOVEFRAIS
Candidat 4	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 2 : Le pourcentage de viande de porc
- 3 : Le pourcentage de sel
- 4 : La présence d'eau
- 5 : Le pourcentage de sucre
- 6 : Le rapport P/L
- 7 : La mention d'un label
- 8 : Boyau naturel
- 9 : La présence de colorants et/ou d'additif
- 10 : Le grammage et / ou la conformité de la découpe

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 24/05/2023 sur les produits suivants :

- Jambon cuit en cubes supérieur ou Label Rouge
- Jambon supérieur ou Label Rouge

Jambon cuit en cubes supérieur ou Label Rouge :

BERNARD propose des dés de jambon « Jean Floc'h » d'aspect reconstitué et très roses (seulement 62% de jambon). Ils sont mous, gélatineux et trop salés. A2S propose un produit de marque « Aubret » qui présente le même aspect que ceux de BERNARD. Ils sont élastiques et plusieurs testeurs trouvent du cartilage à la dégustation. Les dés sont, de plus sucrés. Les cubes « SBV bio » de SOVEFRAIS sont très amalgamés et mal taillés, ce qui les rend peu appétissant. Ils ont cependant assez bon goût. TEAM OUEST nous propose des dés BBC de marque « Cosme ». Ils sont irréguliers, plus gros, moins rosés mais font plus artisanaux. Ils sont très savoureux, ont

beaucoup plus le goût de viande, avec le pourcentage de jambon de porc le plus élevé et ont été plébiscités par les testeurs.

Jambon supérieur ou Label Rouge :

Le jambon « Quillard » de BERNARD est très beau mais il se défait à la coupe. Cependant, à la dégustation, sa texture est satisfaisante et il a bon goût A2S, SOVEFRAIS et TEAM OUEST proposent un jambon BBC, de belle couleur, qui se tranche bien et dont le goût est également jugé très satisfaisant.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Jambon en dés	2	2	6	8
Jambon supérieur	6	6	6	6

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	3.60	4.00	6.82	7.17
<u>Note pondérée (50%)</u>	1.80	2.00	3.41	3.59

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	9.34	4.91	5.60
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.80	1.47	1.68

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.07	8.47	8.67	7.29
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.69	1.73	1.46

Classement des candidats LOT 14 :

1	TEAM OUEST	6.73
2	SOVEFRAIS	6.61
3	BERNARD	6.61
4	A2S	6.49

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 - 04 JAMBON CUIT DE PORC :

TEAM OUEST

LOT 15 : LARDONS

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	A2S
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	TEAM OUEST
Candidat 5	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Le pourcentage de matière grasse
- 5 : La qualité supérieure
- 6 : La conformité du conditionnement
- 7 : La présence de colorants et/ou d'additif
- 8 : La qualité nutritionnelle améliorée
- 9 : La présence d'un label

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

-- Lardons fumés

Lardons fumés :

A2S, BERNARD, TEAM OUEST et SOVEFRAIS proposent le même produit de marque « Jean Floc'h ». ASLG propose des lardons de marque « Brocéliande ». Tous les produits ont restitué la même quantité d'eau et d'exsudat. Les testeurs ne remarquent pas de réelle différence à la dégustation et les lardons sont tous jugés très bons.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Lardons fumés	8	8	8	8	8

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.11	6.95	8.12	10.00	8.11
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.73	2.09	2.44	3.00	2.43

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.07	8.47	7.25	7.29	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.69	1.45	1.46	1.73

Classement des candidats LO1' 15 :

1	BERNARD	8.54
2	TEAM OUEST	8.46
3	SOVEFRAIS	8.16
4	ASLG	7.89
5	A2S	7.78

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 - 04 LARDONS :

BERNARD

LOT 16 : PATES, RILLETTES DE PORC

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	SYSCO
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Le pourcentage de matière grasse
- 5 : Le pourcentage de viande
- 6 : La qualité supérieure
- 7 : La présence de colorants et/ou d'additif
- 8 : La présence de produits porteurs de labels
- 9 : La conformité du conditionnement

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 24/05/2023 sur les produits suivants :

- Pâté de foie de porc de qualité supérieure

Pâté de foie de porc :

BERNARD et SOVEFRAIS proposent le même pâté de marque « Jean Floch » (code 0380). Il dispose d'une belle couleur et se tranche bien. Son goût, pas trop fort est conforme à l'attente. SYSCO présente également un produit

« Jean Floch ». Bien que d'un code produit différent, il est similaire en tout point avec ses concurrents. Le pâté de foie « Brocéliande » d'ASLG est trop collant et difficile à trancher. Sa texture, trop mousseuse, le rend écœurant.

	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Pâté de foie	6	6	4	6

Les autres produits composant le lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques selon les critères listés ci-dessus.

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

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	5.41	4.43	5.94	4.27
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.71	2.22	2.97	2.14

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.69	10.00	8.11	8.21
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.91	3.00	2.43	2.46

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

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.07	7.95	7.25	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.59	1.45	1.73

Classement des candidats LOT 16 :

1	BERNARD	7.43
2	ASLG	6.85
3	SYSCO	6.81
4	SOVEFRAIS	6.33

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 - 04 PATES, RILLETTES DE PORC :

BERNARD

LOT 17 : CHARCUTERIES DIVERSES

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	A2S
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	TEAM OUEST
Candidat 5	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Le pourcentage de matière grasse
- 5 : Le pourcentage de viande
- 6 : Le pourcentage de sel
- 7 : La présence de colorants et/ou d'additif
- 8 : La qualité nutritionnelle améliorée
- 9 : La mention d'un label

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

- Blanc de dinde en dés
- Cervelas supérieur
- Chorizo supérieur

Blanc de dinde en dés :

TEAM OUEST fournit un produit « Provol » compact, gélatineux, les dés restent collés les uns aux autres. Ils sont très pâles, pâteux et immangeables. Cela s'apparente plus à de la pâtée pour animaux. ASLG propose un produit conforme visuellement, mais dont la texture est trop caoutchouteuse et le goût mauvais (arrière goût de plastique). Les blancs de dinde « Volpin » de A2S, SOVEFRAIS sont plus foncés et leur goût n'est pas apprécié du tout. Les dés proposés par BERNARD sont ceux qui répondent le plus aux attentes. Leur texture est assez moelleuse et ils présentent un goût conforme.

Cervelas supérieur :

ASLG, A2S et SOVEFRAIS proposent la même référence de marque « Cooperl » qui est jugée très grasse en bouche et trop salée. Le produit ne plaît pas du tout. Le cervelas TEAM OUEST, bien que meilleur, n'est pas apprécié des testeurs qui le trouvent insipide et caoutchouteux. Le produit « Jean Floch » de chez BERNARD est celui dont le goût est le plus neutre et le plus plebiscité.

Chorizo supérieur :

BERNARD a livré un produit de marque « Quillard », alors que le bordeteau, mentionne un produit « Jean Floch ». Les chorizos « France salaisons » de SOVEFRAIS et « Spécialités du monde » d'ASLG sont d'aspect conforme mais sont très gras et très piquants. A2S propose un produit de marque « Aoste – Krill » très sec et trop épicé que les testeurs jugent mauvais. TEAM OUEST présente une charcuterie de marque « Alegria » dont le goût est plus neutre et plus apprécié.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs

	BERNARD	A2S	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Blanc de dinde en dés	6	2	2	1	2
Cervelas	7	3	3	5	3
Chorizo	1	3	3	6	3

Les autres produits composant le lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques selon les critères listés ci-dessus.

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

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.80	4.52	4.91	5.01	4.45
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.40	2.26	2.46	2.51	2.23

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	8.18	7.22	7.32	10.00	8.24
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.45	2.17	2.20	3.00	2.47

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

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.07	8.47	7.25	7.29	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.69	1.45	1.46	1.73

Classement des candidats LOT 17 :

1	BERNARD	7.66
2	TEAM OUEST	6.97
3	SOVEFRAIS	6.43
4	A2S	6.12
5	ASLG	6.11

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 17 au candidat suivant :

LOT 17 MF 2023-2025 - 04 CHARCUTERIES DIVERSES :

BERNARD

LOT 18 : PATES, MOUSSE DE CANARD

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	SOVEFRAIS

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 : Viande élevée, née, abattue, transformée dans le même pays
- 4 : Le pourcentage de matière grasse
- 5 : Le pourcentage de sel
- 6 : Viande issue de canard non gavé
- 7 : La présence de colorants et/ou d'additif
- 8 : La composition

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 16/05/2023 sur les produits suivants :

- Fondant de foie de canard

Fondant de foie de canard :

ASLG et SOVEFRAIS proposent des produits similaires. Ils sont assez gras en bouche et présentent un arrière-goût amer, peu agréable. Les fondants sont assez décevants à la dégustation.

	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Fondant de foie de canard	5	5

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	5.90	5.90
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.95	2.95

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	9.23	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.77	3.00

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.25	8.67
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.45	1.73

Classement des candidats LOT 18 :

1	SOVEFRAIS	7.68
2	ASLG	7.17

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 18 au candidat suivant :

LOT 18 MF 2023-2025 - 04 PATE, MOUSSE DE CANARD :

SOVEFRAIS

Rapport dressé le 12/06/2023

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

