



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2025-2027 - 04

VIANDES ET CHARCUTERIES **FRAICHES**

Responsable chargé de l'analyse des offres :

Karine LE BERRE, gestionnaire déléguée du Lycée La Pérouse - Kerichen

Publication de la consultation :

Sur profil acheteur (achatpublic.com) : avis 4169509, publié le 01/02/2025

Sur BOAMP : avis 25-11467, publié le 01/02/2025

Sur JOUE : avis 72670-2025, publié le 03/02/2025

Date et heure limite de dépôt des offres :

Lundi 10 Mars 2025, 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 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 1 : POULET

Candidat 1

SDA

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

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 :

<u>Candidat</u>	<u>SDA</u>
<u>Note obtenue</u>	9.35
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.68

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>SDA</u>
<u>Note obtenue</u>	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00

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

<u>Candidat</u>	<u>SDA</u>
<u>Note obtenue</u>	9
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.80

Classement des candidats LOT 1 :

1	SDA	9.48
---	-----	------

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 2025-2027 - 04 POULET :

SDA

LOT 2 : COQUELET ET PINTADE :

Candidat 1	TEAM OUEST DISTRALIS
Candidat 2	SDA
Candidat 3	ASLG DISTRIBUTION

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 :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST DISTRIBUTION</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	7	6.97	7
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.50	3.48	3.50

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST DISTRIBUTION</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	5.07	8.65	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	1.52	2.60	3.00

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

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST DSITRIBUTION</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	7.66	9.00	8.75
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.53	1.80	1.75

Classement des candidats LOT 2 :

1	ASLG	8.25
2	SDA	7.88
3	TEAM OUEST	6.55

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 2025-2027 - 04 COQUELET ET PINTADE :

ASLG

LOT 3 : DINDE

Candidat 1	POMONA PASSION FROID
Candidat 2	TEAM OUEST DISTRALIS
Candidat 3	SDA
Candidat 4	ASLG DISTRIBUTION

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 : 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 19/05/2025 sur les produits suivants :

- Emincé de haut de cuisse de dinde Label Rouge
- Emincé de haut de cuisse de dinde

Emincé de haut de cuisse de dinde Label Rouge :

POMONA PASSION FROID et TEAM OUEST fournissent des émincés dont la taille est petite. A la cuisson, cela entraîne une perte de portions. La découpe donne l'impression de ne pas être finie. TEAM OUEST présente beaucoup de petits morceaux. Les émincés d'ASLG sont de bon calibre mais la découpe reste un peu irrégulière et on retrouve des morceaux attachés les uns aux autres, pas très pratiques pour le service. SDA apporte une belle découpe avec des lanières régulières pour une cuisson homogène. Les tests sont réalisés sur une viande crue.

Émincé de haut de cuisse de dinde :

POMONA PASSION FROID, TEAM OUEST et ASLG fournissent des émincés trop petits. SDA propose des émincés de bonne taille propre à la cuisson. Les tests sont réalisés sur une viande crue.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>TEAM OUEST DISTRALIS</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
Émincé de haut de cuisse de dinde Label Rouge	5	5	7	7
Émincé de haut de cuisse de dinde	5	5	7	5

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

<u>Candidat</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>TEAM OUEST DISTRALIS</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	7.25	7.24	7.22	8.04
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.63	3.62	3.61	4.02

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>TEAM OUEST DISTRALIS</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	6.35	7.26	10	8.73
<u>Note pondérée (30%)</u>	1.91	2.18	3.00	2.62

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

<u>Candidat</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>TEAM OUEST DISTRALIS</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	9.50	7.66	9.00	8.75
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.90	1.53	1.80	1.75

Classement des candidats LOT 3 :

1	SDA	8.41
2	ASLG	8.39
3	POMONA PASSION FROID	7.43
4	TEAM OUEST	7.33

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

LOT 3 MF 2025-2027 - 04 DINDE :

SDA

LOT 4 : LAPIN

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	SDA

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	SDA
Note obtenue	8	10
Note pondérée (50%)	4	5

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	ASLG	SDA
Note obtenue	10	9.29
Note pondérée (30%)	3.00	2.79

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

Candidat	ASLG	SDA
Note obtenue	8.75	9.00
Note pondérée (20%)	1.75	1.80

Classement des candidats LOT 4 :

1	SDA	9.59
2	ASLG	8.75

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 2025-2027 - 04 LAPIN :

SDA

LOT 5 : CANARD

Candidat 1	POMONA PASSION FROID
Candidat 2	SDA
Candidat 3	ASLG

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>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	6	6	6
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.00	3.00	3.00

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	8.46	10	9.97
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.54	3.00	2.99

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

<u>Candidat</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SDA</u>	<u>ASLG DISTRIBUTION</u>
<u>Note obtenue</u>	9.50	9.00	8.75
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.90	1.80	1.75

Classement des candidats LOT 5 :

1	SDA	7.80
2	ASLG	7.74
3	POMONA PASSION FROID	7.44

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

LOT 5 MF 2025-2027 - 04 CANARD :

SDA

LOT 6 : VIANDE DE BOEUF

Candidat 1	BIGARD
Candidat 2	MORVAN VIANDES
Candidat 3	SO BREIZH

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 19/05/2025 sur les produits suivants :

- Emincés à poêler

Emincés à poêler :

MORVAN VIANDES propose une viande de type bourguignon coupées en petits morceaux. Il est demandé dans l'annexe A du bordereau des prix des émincés issus de la tranche, de la macreuse ou de l'aiguillette de rumsteck. Ce lot ne peut donc être retenu. SO BREIZH apporte une viande très claire issue du gîte. Les morceaux sont nerveux et sans trop de goût. BIGARD propose une viande issue du cœur de tranche et rumsteck. La viande est belle et tendre. Elle est appréciée des testeurs. Les tests ont été réalisés sur la viande crue.

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>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
Emincés à poêler	8	0	5

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

<u>Candidat</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	8.60	5.40	7.73
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.30	2.70	3.86

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	7.33	10	7.23
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.20	3.00	2.17

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

<u>Candidat</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	8.25	8.80	9.27
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.65	1.76	1.85

Classement des candidats LOT 6 :

1	BIGARD	8.15
2	SO BREIZH	7.89
3	MORVAN	7.46
4		

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 2025-2027 - 04 : VIANDE DE BŒUF, RACE A VIANDE :

BIGARD

LOT 7 : VIANDE DE VEAU

Candidat 1	SOBEVAL
Candidat 2	BIGARD
Candidat 3	MORVAN VIANDES
Candidat 4	SO BREIZH

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 20/05/2025 sur les produits suivants :

- Sauté de veau

Sauté de veau :

SOBEVAL, BIGARD, MORVAN et SO BREIZH proposent chacun une viande de qualité, sans gras et bien découpée. Les morceaux sont homogènes. La viande est un peu plus rosée chez BIGARD et SO BREIZH. Chaque testeur est d'accord sur le fait que les viandes se valent et sont qualitatives.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>SOBEVAL</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
Sauté de veau	7	7	7	7

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>SOBEVAL</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	7.21	7.00	7.31	7.21
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.60	3.50	3.65	3.65

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>SOBEVAL</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	9.32	8.37	10	8.62
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.80	2.51	3.00	2.59

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

<u>Candidat</u>	<u>SOBEVAL</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
-----------------	----------------	---------------	-----------------------	------------------

Note obtenue	7.95	8.25	8.80	9.27
Note pondérée (20%)	1.59	1.65	1.76	1.85

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

1	MORVAN	8.41
2	SO BREIZH	8.04
3	SOBEVAL	7.99
4	BIGARD	7.66

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 2025-2027 - 04 : VIANDE DE VEAU :

MORVAN

LOT 8 : VIANDE D'AGNEAU

Candidat 1	BIGARD
Candidat 2	MORVAN VIANDES
Candidat 3	SO BREIZH

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 20/05/2025 sur les produits suivants :

- Sauté d'agneau

Sauté d'agneau :

BIGARD, MORVAN et SO BREIZH proposent chacun une viande de qualité. Celle de BIGARD est d'une découpe plus régulière avec une belle couleur rosée. Difficile de départager la viande si ce n'est que les testeurs préfèrent l'origine française d'où la note plus élevée.

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>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
Sauté d'agneau	8	6	6

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

<u>Candidat</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	8.06	5.71	5.04
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.03	2.85	2.52

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	7.09	10	8.67
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.13	3.00	2.60

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

<u>Candidat</u>	<u>BIGARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	8.25	8.80	9.27
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.65	1.76	1.85

Classement des candidats LOT 8 :

1	BIGARD	7.81
2	MORVAN	7.61
3	SO BREIZH	6.97

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 2025-2027 - 04 VIANDE D'AGNEAU :

BIGARD

LOT 9 : VIANDE DE PORC

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	MORVAN VIANDES
Candidat 3	SO BREIZH
Candidat 4	SOCOPA VIANDES

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 20/05/2025 sur les produits suivants :

- Emincé de porc

Emincé de porc :

SOCOPA fournit la référence prévue mais en 2 lots de numéros différents (35008193 et 35008228). Ces 2 lots sont très inégaux. L'un propose de belles lanières et l'autre de la viande avec beaucoup de gras. Ne sachant quelle référence sera livrée, les testeurs décident de ne pas évaluer la marchandise. MORVAN et SO BREIZH proposent de beaux émincés de porc de tailles uniformes et sans trop de gras. BERNARD livre une viande avec beaucoup de gras et dont la coupe est hétérogène, ce qui rendrait la cuisson difficile. Les tests se font sur la viande crue.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>
Emincé porc	4	8	7	0

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 :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>
<u>Note obtenue</u>	8.26	9.99	8.41	9.39
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.13	5.00	4.21	4.70

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>
<u>Note obtenue</u>	8.85	9.68	10	9.17
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.66	2.90	3.00	2.75

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>MORVAN VIANDES</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	8.80	9.27	9.06
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.76	1.85	1.81

Classement des candidats LOT 9 :

1	MORVAN	9.66
2	SOCOPA	9.26
3	SO BREIZH	9.06
4	BERNARD	8.59

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 2025-2027 - 04 VIANDE DE PORC :

MORVAN

LOT 10 : PRODUITS TRIPIERS

Candidat 1	TEAM OUEST DISTRALIS
Candidat 2	SO BREZIH
Candidat 3	SOCOPA VIANDES

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 :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST DISTRALIS</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>
<u>Note obtenue</u>	6.54	8.00	9.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.27	4.00	4.50

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST DISTRALIS</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>
<u>Note obtenue</u>	9.92	8.65	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.98	2.60	3.00

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

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST DISTRALIS</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>
<u>Note obtenue</u>	7.66	9.27	9.06
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.53	1.85	1.81

Classement des candidats LOT 10 :

1	SOCOPA	9.31
2	SO BREIZH	8.45
3	TEAM OUEST	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° 10 au candidat suivant :

LOT 10 MF 2025-2027 - 04 PRODUITS TRIPIERS :

SOCOPA

LOT 11 : SAUCISSES CRUES

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	ESPRI RESTAURATION
Candidat 3	POMONA PASSION FROID
Candidat 4	SYSCO
Candidat 5	TEAM OUEST
Candidat 6	SO BREIZH
Candidat 7	SOCOPA VIANDES
Candidat 8	ASLG DISTRIBUTION

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 21/05/2025 sur les produits suivants :

- Chipolata pur porc
- Saucisses dites « de Toulouse »

Chipolata pur porc :

BERNARD et TEAM OUEST livrent des chipolatas de chez « Jean Floc'h ». Elles ont une couleur plus rosée que les concurrents. Le goût est apprécié mais sans plus. POMONA PASSION FROID et SYSCO proposent la marque « Jasse Jarzou ». Les chipolatas ont un visuel qui n'est pas appétissant. Elles sont bosselées et ne donnent pas très envie. SO BREIZH et ASLG présentent la marque « Hénaff ». Le visuel est très appétissant mais la dégustation déçoit un peu les testeurs qui ne retrouvent pas le goût de la chipolata. SOCOPA propose sa référence « Socopa » qui ne plaît pas du tout. L'aspect de la saucisse est bosselé. Elle est sèche en bouche avec beaucoup de cartilage. ESPRI RESTAURATION avec la marque « Cosme » emporte les suffrages. Elle est appétissante, on retrouve des morceaux de chair et elle est peu salée.

Saucisses de Toulouse :

Les saucisses proposées par POMONA PASSION FROID et SYSCO sont de la marque « Jasse Jarzou ». Elles sont appétissantes avec la présence de morceaux de chair. Leur goût est apprécié. La marque « Jean Floc'h » est présentée par TEAM OUEST et BERNARD. Elles sont jugées très salées et avec la présence de cartilage. SO BREIZH et ASLG avec la marque « Hénaff » déçoit car la texture est trop mixée au goût des testeurs et la saveur est quelconque. La cuisson des saucisses de SOCOPA donne beaucoup d'eau dans le bac et la saveur ne plaît pas du tout. Elle est trop salée avec un arrière-goût désagréable, écœurant. ESPRI RESTAURATION propose la marque « Cosme » avec une saucisse persillée. Si on ne retrouve pas vraiment la saucisse de Toulouse c'est celle qui plaît le plus d'un point de vue gustatif car on ne retrouve pas le persil à la dégustation.

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>BERNARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SYSCO</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>	<u>ASLG</u>
Chipolata	6	8	4	4	6	6	3	6
Saucisse de Toulouse	4	3	7	7	4	4	2	4

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SYSCO</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	5.80	7.43	6.64	6.79	5.64	6.25	4.78	5.92
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.90	3.71	3.32	3.40	2.82	3.12	2.39	2.96

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRIT RESTAURATION</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SYSCO</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	8.93	8.67	8.84	8.57	10	5.67	8.25	6.93
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.68	2.60	2.65	2.57	3.00	1.70	2.48	2.08

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRIT RESTAURATION</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SYSCO</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA VIANDES</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	8.23	9.50	8.40	7.66	9.27	9.06	8.75
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.65	1.90	1.68	1.53	1.85	1.81	1.75

Classement des candidats LOT 11 :

1	ESPRI RESTAURATION	7.96
2	POMONA PASSION FROID	7.87
3	SYSCO	7.65
4	BERNARD	7.39
5	TEAM OUEST	7.35
6	ASLG	6.79
7	SO BREIZH	6.68
7	SOCOPA	6.68

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 2025-2027 - 04 SAUCISSES CRUES :

ESPRI RESTAURATION

LOT 12 : MERGUEZ CRUES

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	ESPRI RESTAURATION
Candidat 3	POMONA PASSION FROID
Candidat 4	SYSCO
Candidat 5	TEAM OUEST
Candidat 6	SO BREIZH
Candidat 7	SOCOPA
Candidat 8	ASLG

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 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 23/05/2025 sur les produits suivants :

- Merguez de bœuf ou bœuf-mouton

Merguez de bœuf ou bœuf-mouton :

BERNARD et TEAM OUEST propose la marque « Jean Floc'h ». Les merguez sont trop salées. SOCOPA livre sa marque mais la merguez est jugée trop grasse avec du cartilage dans la chair. ALSG avec la marque « Charcuterie du Blavet » est chargée en sel et les testeurs trouvent également des morceaux de cartilage. SO BREIZH présente la marque « Krill essentiel », moins salée mais le goût ne plaît pas. POMONA PASSION FROID présente la marque « Bon et engagé » qui n'est pas trop grasse et que les testeurs apprécient. SYSCO avec la marque « Le collectif du goût » présente une merguez qui ne pique pas trop et dont la saveur est appréciée. Quant à ESPRI RESTAURATION avec la marque « Cosme » les testeurs la trouvent caoutchouteuse et trop piquante. Sa chair est trop compacte.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRIT RESTAU</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SYSCO</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>ASLG</u>
Merguez	4	6	6	8	4	5	2	5

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRIT RESTAU</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SYSCO</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	4	6.60	6.90	8	4	5	2.60	5
<u>Note pondérée (50%)</u>	2	3.30	3.45	4	2	2.50	1.30	2.50

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRIT RESTAU</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SYSCO</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	9.84	9.30	8.86	8.07	9.45	10	9.95	8.76
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.95	2.75	2.66	2.42	2.83	3.00	2.99	2.63

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRIT RESTAU</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SYSCO</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>SOCOPA</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	8.23	9.50	8.40	7.66	9.27	9.06	8.75
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.65	1.90	1.68	1.53	1.85	1.81	1.75

Classement des candidats LOT 12 :

1	SYSCO	8.10
2	POMONA PASSION FROID	8.01
3	ESPRI RESTAURATION	7.74
4	SO BREIZH	7.35
5	ASLG	6.88
6	BERNARD	6.76
7	TEAM OUEST	6.37
8	SOCOPA	6.10

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 2025-2027 - 04 MERGUEZ CRUES :

SYSCO

LOT 13 : ANDOUILLETES, BOUDINS NOIRS

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	ESPRI RESTAURATION
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 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 19/05/2025 sur les produits suivants :

- Andouillette
- Boudin noir

Andouillette :

BERNARD propose une andouillette de marque « Jean Floc'h » de couleur grisâtre dont le boyau ne tient pas à la cuisson. La texture est assez molle et semble hachée. Elle est assez salée. L'andouillette de marque « La Bresse » de TEAM OUEST est peu appétissante visuellement. Certains morceaux apparaissent comme broyés. Son goût est jugé sans intérêt. ESPRI RESTAURATION propose la marque « Popy ». Son aspect est appétissant. L'andouillette présente des vrais morceaux. Elle est celle que les testeurs apprécient le plus car ils retrouvent le bon goût de l'andouillette.

Boudin noir :

BERNARD propose la marque « Jean Floc'h ». L'aspect est conforme mais la texture est molle. Le goût est jugé gras et sucré. TEAM OUEST avec la marque « Salaison bio Valeur » apporte un boudin conforme mais les testeurs le trouvent bien trop poivré. ESPRI RESTAURATION avec la marque « Cosme » remporte les suffrages avec un boudin jugé très bon et qualitatif par les testeurs.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Andouillette	1	8	3
Boudin noir	1	8	3

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	3.03	8.38	4.58
<u>Note pondérée (50%)</u>	1.51	4.19	2.29

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	10	6.35	5.47
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	1.91	1.64

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	8.23	7.66
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.65	1.53

Classement des candidats LOT 13 :

1	ESPRI RESTAURATION	7.74
---	--------------------	------

2	BERNARD	6.32
3	TEAM OUEST	5.46

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 2025-2027 - 04 ANDOUILLETES, BOUDINS NOIRS :

ESPRI RESTAURATION

LOT 14 : JAMBON CUIT DE PORC

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	TEAM OUEST
Candidat 3	SO BREIZH

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 21/05/2025 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 Floch » d'aspect reconstitué et très roses. Ils sont taillés trop petits, gélatineux et trop salés. SO BREIZH n'a pas livré le produit et ne peut être évalué. 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. SO BREIZH et TEAM OUEST proposent un jambon BBC. Celui de SO BREIZH paraît un peu plus gras et il est jugé plus salé que celui proposé par TEAM OUEST. Ils ont une belle couleur, se tranchent bien.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>
Jambon en dés	4	8	0
Jambon supérieur	6	7	6

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	4.84	7.45	3.08
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.42	3.72	1.54

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	10	7.39	5.99
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.22	1.80

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	7.66	9.27
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.53	1.85

Classement des candidats LOT 14 :

1	TEAM OUEST	7.47
2	BERNARD	7.23
3	SO BREIZH	5.19

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 2025-2027 - 04 JAMBON CUIT DE PORC :
TEAM OUEST

LOT 15 : LARDONS

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	POMONA PASSION FROID
Candidat 3	TEAM OUEST
Candidat 4	SO BREIZH
Candidat 5	ASLG

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 22/05/2025 sur les produits suivants :

- Lardons fumés

Lardons fumés :

BERNARD, TEAM OUEST et SO BREIZH proposent le même produit de marque « Jean Floc'h ». ASLG et POMONA PASSION FROID proposent des lardons de marque « Cooperl ». Tous les produits ont restitué la même quantité d'eau. 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>POMONA PASSION FROID</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
Lardons fumés	6	6	6	6	6

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	5.7	6.00	6.30	6.30	6.60
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.85	3.00	3.15	3.15	3.30

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	9.58	8.38	10	7.96	8.15
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.87	2.51	3.00	2.39	2.45

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	9.05	7.66	9.27	8.75
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.90	1.53	1.85	1.75

Classement des candidats LOT 15 :

1	TEAM OUEST	7.68
2	BERNARD	7.53
3	ASLG	7.50
4	POMONA PASSION FROID	7.41
5	SO BREIZH	7.39

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 2025-2027 - 04 LARDONS :

TEAM OUEST

LOT 16 : PATES, RILLETES DE PORC

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	TEAM OUEST
Candidat 3	SO BREIZH
Candidat 4	ASLG

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 21/05/2025 sur les produits suivants :

- Pâté de foie de porc de qualité supérieure

Pâté de foie de porc :

BERNARD et TEAM OUEST et SO BREIZH proposent le même pâté de marque « Jean Floc'h ». Il dispose d'une belle couleur et se tranche bien. Son goût, pas trop fort est conforme à l'attente. ASLG présente un produit « Cooperl » qui ressemble également aux autres pâtés proposés. Les testeurs apprécient les 4 et notent de façon similaire les produits.

	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
Pâté de foie	7	7	7	7

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 :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	5.45	7.07	5.27	7.13
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.77	3.54	2.63	3.57

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	10	9.48	9.18	9.71
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.84	2.75	2.91

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	7.66	9.27	8.75
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.53	1.85	1.75

Classement des candidats LOT 16 :

1	ASLG	8.23
2	TEAM OUEST	7.91
3	BERNARD	7.58
4	SO BREIZH	7.24

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 2025-2027 - 04 PATES, RILLETES DE PORC :

ASLG

LOT 17 : CHARCUTERIES DIVERSES

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	TEAM OUEST
Candidat 3	SO BREIZH

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 22/05/2025 sur les produits suivants :

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

Blanc de dinde en dés :

TEAM OUEST fournit un produit « Le Gaulois » dont la taille n'est pas homogène. Les dés sont petits et sans goût. Les blancs de dinde « Volpin » SO BREIZH sont plus foncés, très rouges et leur goût n'est pas apprécié du tout. Les dés « Jean Floc'h » proposés par BERNARD sont ceux qui répondent le plus aux attentes. Leur texture est assez moelleuse, la couleur nettement moins rosée que les concurrents et ils présentent un goût conforme.

Cervelas supérieur :

BERNARD et TEAM OUEST proposent la même référence de marque « Jean Floc'h » que les testeurs apprécient. Le cervelas SO BREIZH de marque « Clermont » a plus de goût et sa texture est mieux appréciée. Les testeurs trouvent cependant que les produits se valent tous. Ils accordent une note identique aux 3 fournisseurs.

Chorizo supérieur :

BERNARD a livré un produit de marque « Jean Floc'h ». D'apparence sèche, il est celui que les testeurs préfèrent car il a bon goût et n'est pas trop relevé, ce qui plaira d'avantage aux élèves. Les chorizos « France salaisons » de SO BREIZH et « La Alegria Riojana » de TEAM OUEST sont d'aspect conforme mais sont très gras et très piquants.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs

	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>
Blanc de dinde en dés	6	3	2
Cervelas	6	6	6
Chorizo	8	6	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 :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	6.32	5.42	5.35
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.16	2.71	2.67

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	7.92	10	8.19
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.38	3.00	2.46

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	7.66	9.27
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.53	1.85

Classement des candidats LOT 17 :

1	BERNARD	7.66
2	TEAM OUEST	7.64
3	SO BREIZH	7.34

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

LOT 17 MF 2025-2027 - 04 CHARCUTERIES DIVERSES :

BERNARD

LOT 18 : PATES, MOUSSE DE CANARD

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	SO BREIZH
Candidat 3	ASLG

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 19/05/2025 sur les produits suivants :

- Fondant de foie de canard

Fondant de foie de canard :

Les fondants ont tous visuellement un aspect identique et une texture crémeuse. ASLG et SO BREIZH proposent des produits similaires de la marque COOPERL. BERNARD présente la marque « Prunier » jugé plus fort en goût. Celui de SO BREIZH reste plus léger en goût selon les testeurs et donc mieux apprécié.

	<u>BERNARD</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
Fondant de foie de canard	6	7	7

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	5.40	6.70	6.10
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.70	3.35	3.05

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	6.98	10	9.52
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.09	3.00	2.86

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	9.27	8.75
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.81	1.85	1.75

Classement des candidats LOT 18 :

1	SO BREIZH	8.20
2	ASLG	7.66
3	BERNARD	6.60

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 2025-2027 - 04 PATE, MOUSSE DE CANARD :

SO BREIZH

Rapport dressé le 05/06/2025

La responsable chargée de l'analyse des offres

La gestionnaire déléguée du Lycée La Pérouse-Kerichen

Karine LE BERRE



Pour le pouvoir adjudicateur

La Provisure du lycée La Pérouse - Kerichen

Anne OUNANE

