



**Groupement de commande** des EPLE de l'Hérault.

Lycée Jean Mermoz – **Services mutualisés**

717 av Jean Mermoz-CS 29007

34060 Montpellier cedex 2

Marchés des collectivités locales et de leurs établissements publics

Organisés en application de l'article 25 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 portant modification du code des marchés publics

## **Dossier de consultation des entreprises**

---

### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES** **PARTICULIERES**

**Marché de fournitures de Produits laitiers et ovo produits Beurre, Œuf, Fromage**

**(BOF)**

**Année 2019 – 2022**

---

**Objet des marchés : Produits laitiers et ovo produits**

(Chaque lot donne lieu à la passation d'un marché séparé)

**Coordonnateur :**

**Groupement de Commandes des EPLE de L'Hérault –**

**Lycée Jean Mermoz – 717 avenue Jean Mermoz -CS 29007 – 34060 Montpellier Cedex 2**

Mail de contact : [groucom.mermoz@ac-montpellier.fr](mailto:groucom.mermoz@ac-montpellier.fr)

*Le présent règlement comporte 8 feuillets numérotés de 1 à 8 (+ 2 annexes).*

<b>SOMMAIRE</b>	<b>PAGES</b>
<b>ARTICLE 1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES</b>	<b>3</b>
1.1 Objet de la consultation	3
<b>ARTICLE 2 PRESCRIPTIONS RELATIVES À L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS</b>	<b>3</b>
2.1 Généralités	3
2.2 Entreposage	4
2.3 Transport	4
2.4 Présentation de la fourniture à la livraison	4
2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots	4 à 5
2.6 Fréquence minimum de livraison	5
<b>ARTICLE 3 : MODALITES DE DÉTERMINATION DES PRIX ET RÈGLEMENT DES COMPTES</b>	<b>5</b>
3.1 Généralités	5 à 6
3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.	6 à 7
<b>ARTICLE 4 : GARANTIE</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 5 : LITIGES</b>	<b>7</b>
<b>SIGNATURE</b>	<b>8</b>
<b>Annexe 1</b>	
<b>Annexe 2</b>	

## **ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES.**

Pouvoir adjudicateur au stade de la passation du marché : M. le Proviseur du Lycée Polyvalent Jean Mermoz de Montpellier.

Pouvoir adjudicateur au stade de l'exécution du marché : les établissements adhérents au groupement de commandes (liste sur le règlement de consultation)

### **1.1 Objet du présent CCTP.**

Le présent cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire la nature des besoins en produits laitiers et ovoproduits des établissements adhérents au Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault.

Le marché est composé des lots suivants :

- Ovoproduits
- Fromages
- Crèmerie, yaourts et desserts lactés

## **ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS.**

### **2.1 Généralités.**

Les produits fournis devront être conformes aux :

- RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT (CE) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- RÈGLEMENT (CE) No 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Décret n°2007-30 du 5 janvier 2007 modifié relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires, et des produits de la mer
- Décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organisme génétiquement modifié ».
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Spécification technique de la réglementation en vigueur relative aux laits et produits laitiers.
- Spécification technique de la réglementation en vigueur applicable aux matières grasses tartinables (beurres, margarines, etc.), aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90%, et aux préparations liquides à base de matières grasses.
- Spécifications techniques applicables aux œufs et ovoproduits du GEMRCN

## **2.2 Entreposage.**

Lors de son entreposage, les denrées alimentaires sont maintenues dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation. Les conditions de manutention et d'entrepasage doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropre à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.

## **2.3 Transport.**

Le transport des marchandises devra se faire conformément à la réglementation en vigueur applicable à la distribution locale fixant les conditions techniques et d'hygiéniques applicables au transport des aliments. Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes, et respecter la chaîne du froid ainsi que les températures de conservation.

## **2.4 Présentation de la fourniture à la livraison.**

Les fournitures livrées feront l'objet d'une vérification quantitative et qualitative.

## **2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots.**



Conditionnement: les tableaux de recensement des besoins annexés au CCTP précisent les conditionnements demandés.

Emballage : les emballages doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque.

Étiquetage : les emballages, étiquettes ou récipients des produits, doivent être conformes à la réglementation en vigueur, et doivent comporter, de façon visible et clairement lisible, les mentions suivantes rédigées en langue française :

- Dénomination du produit
- Poids net total
- Liste des ingrédients
- La teneur en matières grasses exprimée en pourcentage du poids
- Le pourcentage en sel qui doit figurer de façon particulièrement lisible dans la liste des ingrédients
- Nom du pays d'origine du produit
- La date limite de consommation (DLC)
- La date de durabilité maximum (DDM)
- Nom ou raison sociale, adresse du fabricant ou du conditionneur
- Le lieu d'origine ou de provenance
- L'indication du lot de fabrication
- Le mode d'emploi
- Le numéro d'agrément du fabricant
- Indication de la température de conservation
- La liste des allergènes

Conservation : La DLC sera comprise entre 28 jours et 21 jours minimum à réception.

Produits biologiques : Les produits biologiques proposés devront posséder le label AB  et/ou le label Eurofeuille  garantissant :

- que l'aliment contient 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques (mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal), dans le cas de produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisé.
- que les produits sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et certification
- que les produits portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le numéro d'agrément de l'organisme de certification.

## **2.6 Fréquence minimum de livraison.**

Voir [Annexe 1](#)

## **ARTICLE 3 - OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION.**

### **3.1 Généralités.**

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20, 22 à 24 du CCAG/FCS.

Les vérifications qualitatives et quantitatives ainsi que la réception de fournitures seront effectués dans chaque établissement par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

En vue de contrôler la qualité des produits, des prélèvements peuvent être effectués. En cas d'analyses, les frais seront à la charge de l'acheteur, si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises (CCTP et tableau des besoins des fournitures courantes), à la charge du titulaire du marché dans le cas contraire.

Ces opérations de prélèvement pourront être décidées par le service acheteur :

- Au moment de la livraison, en présence du titulaire du marché ou de son représentant.
- Eventuellement en cours de marché s'il est constaté que la fourniture est manifestement d'une qualité qui la rend impropre à la consommation ou à l'emploi. Le titulaire du marché pourra alors être convoqué à la prise d'échantillons. En aucun cas, l'absence du titulaire du marché ou de son représentant ne pourra retarder l'opération de prélèvement d'échantillons.

L'admission (ou ajournement, ou réfaction, ou rejet) sera prononcée par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

L'acheteur se réserve le droit de faire effectuer des autocontrôles sur l'ensemble des produits livrés. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'acheteur en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra

être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture, aux frais du titulaire du marché et à la résiliation à ses torts du marché.

Dans le cadre de la réglementation en vigueur et des moyens techniques disponibles, l'acheteur s'engage à privilégier le choix de produits sans organisme génétiquement modifié (OGM).

### **3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.**

L'application de l'arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires portant sur les denrées alimentaire d'origine animale et l'arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires portant sur denrées alimentaires autre que les produits d'origine animale, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, entraîne des exigences lors des livraisons de produits.

Le transporteur se présentera auprès de l'agent chargé de la réception avant de commencer le déchargement.

Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

#### **Contrôle des véhicules de transport**

- Nom du transporteur
- Etat de propreté du véhicule et des récipients
- Etat du chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables)
- Température de la caisse réfrigérée

#### **Contrôle qualité des produits**

- Etat des conditionnements (sacs fuités ou percés, cartons souillés)
- Etiquetage (nom du produit, estampille, DLC)
- Température de réception des produits
- Nom du titulaire du marché

Les marchandises seront contrôlées en présence du titulaire du marché ou de son délégué chargée de la réception.

Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le présent CCAP, devront être remplacés dans un délai de 24 heures.

#### **Les vérifications qualitatives porteront sur :**

- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température)
- L'homogénéité de la livraison
- La présentation
- Le conditionnement et l'étiquetage
- La conformité du produit par rapport au bon de commande
- Volume, poids, nombre de pièces.
- La conformité aux normes, règlements et décisions du GEMRCN

**La vérification quantitative** portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

**Vérification qualitative non conforme :**

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande passée, l'acheteur pourra :

- Soit refuser : elle sera immédiatement remplacée
- Soit l'accepter avec réfaction du prix, déterminée d'un commun accord, le défaut d'accords entraînant le rejet de la fourniture.

**Vérification quantitative non conforme :**

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'acheteur pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande
- Soit de compléter la livraison dans le cas contraire dans les délais qui lui seront prescrits à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

**ARTICLE 4 – GARANTIE.**

La fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière à compter du jour de l'admission et pendant la durée normale et correcte de conservation du produit.

**ARTICLE 5 – LITIGES.**

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du présent marché qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation, la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Montpellier.

**Le candidat reconnaît avoir pris connaissance du présent cahier des clauses techniques et particulières et l'intégrer à l'offre.**

A : .....

Le : .....

Cachet de l'entreprise

Signature responsable habilité



**HORAIRES ET FREQUENCES DES LIVRAISONS**

<b>ETABLISSEMENTS ADHERENTS</b>	<b>VILLE</b>		<b>BOF</b>
Collège Via Domitia	POUSSAN	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Champollion	LATTES	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h30 à 9h00
Lycée Charles Alliés	PEZENAS	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h00
Lycée Charles de Gaulle	SETE	FREQUENCE	5 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 09h00
Lycée de la mer Paul Bousquet	SETE	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h00
Lycée Frédéric Bazille Agropolis	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Georges Clémenceau	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Georges Frêche	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 10 h00
Lycée Henri IV	BEZIERS	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Jean Jaurès	ST CLEMENT DE RIVIERE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 10h00
Lycée Jean Mermoz	MONTPELLIER	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Joffre	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/ semaine
		HORAIRE	5h30 à 09h00
Lycée Joliot Curie	SETE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Joseph Vallot	LODEVE	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Jules Ferry la Colline	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 07h30
Lycée Jules Guesde	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 9h00
Lycée Louis Feuillade	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h30
Lycée Marc Bloch	SERIGNAN	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Pierre Mendès-France	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h30
Lycée René Gosse	CLERMONT L'HERAULT	FREQUENCE	2 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 11h00
Unité de Production culinaire	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h00
Lycée Victor Hugo	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	6h15 à 9h30

## Annexe 2

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE
			TECHNIQUE
LOT 1 -	001	BLANC D'ŒUF EN NEIGE	Présentation échantillon
	002	ŒUF ENTIER 1L	Présentation échantillon
	003	ŒUF ENTIER 2L	Présentation échantillon
	004	ŒUF COQUILLE	Fiche tech
	005	ŒUF DUR ECALE	Présentation échantillon
	006	ŒUF POCHE MOULE	Présentation échantillon
	007	OMELETTE FRAICHE NATURE	Présentation échantillon
	008	OMELETTE FRAICHE AU FROMAGE	Fiche tech
	009	OMELETTE FRAICHE AUX CHAMPIGNONS	Fiche tech
LOT 2 - LES FROMAGES	012	BLEU	Présentation échantillon
	013	BRIE	Présentation échantillon
	014	CAMEMBERT	Présentation échantillon
	015	CAMEMBERT BIO	Présentation échantillon
	016	CANTAL	Présentation échantillon
	017	CHEVRE BUCHE	Présentation échantillon
	018	COMTE	Présentation échantillon
	019	EMMENTAL	Présentation échantillon
	020	COULOMMIERS	Présentation échantillon
	026	EDAM	Présentation échantillon
	027	PYRENEES	Présentation échantillon
	028	REBLOCHON	Présentation échantillon
	029	ST NECTAIRE	Présentation échantillon
	031	MIMOLETTE PAIN	Présentation échantillon
	032	TOMME BLANCHE	Présentation échantillon
	033	MORBIER	Présentation échantillon
	034	CABECOU	Présentation échantillon
	035	FROMAGE PORTION VARIETE 1	Présentation échantillon
	036	FROMAGE PORTION VARIETE 2	Présentation échantillon
	037	FROMAGE PORTION VARIETE 3	Présentation échantillon
	038	FROMAGE PORTION VARIETE 4	Présentation échantillon
	039	FROMAGE PORTION VARIETE 5	Présentation échantillon
	040	FROMAGE PORTION VARIETE 6	Fiche tech
	041	FROMAGE PORTION VARIETE 7	Fiche tech
	042	FROMAGE PORTION VARIETE 8	Fiche tech
	043	FROMAGE PORTION VARIETE 9	Fiche tech
	044	FROMAGE PORTION VARIETE 10	Fiche tech
	045	FROMAGE PORTION VARIETE 11	Fiche tech
	046	FROMAGE PORTION VARIETE 12	Fiche tech
	047	FROMAGE PORTION VARIETE 13	Fiche tech
	048	FROMAGE PORTION VARIETE 14	Fiche tech
	049	FROMAGE PORTION VARIETE 15	Fiche tech
	050	FROMAGE PORTION VARIETE 16	Fiche tech
	051	FROMAGE PORTION VARIETE 17	Fiche tech
	052	FROMAGE PORTION VARIETE 18	Fiche tech
053	FROMAGE PORTION VARIETE 19	Fiche tech	
054	FROMAGE PORTION VARIETE 20	Fiche tech	
055	FROMAGE PORTION VARIETE 1	Présentation échantillon	
056	FROMAGE PORTION VARIETE 2	Présentation échantillon	

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE
			TECHNIQUE
LOT 2 - LES FROMAGES	057	FROMAGE PORTION VARIETE	Présentation échantillon
	058	FROMAGE PORTION VARIETE	Présentation échantillon
	059	FROMAGE PORTION VARIETE	Présentation échantillon
	060	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	061	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	062	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	063	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	064	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	065	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	066	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	067	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	068	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	069	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	070	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	071	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	072	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	073	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	074	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	075	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	076	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	077	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	078	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	079	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	080	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	081	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	082	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	083	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	084	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	085	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	086	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	087	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	088	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	089	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	090	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	091	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	092	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	093	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	094	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	095	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
	096	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech
097	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech	
098	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech	
099	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech	
100	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech	
101	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech	
102	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech	
103	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech	
104	FROMAGE PORTION VARIETE	Fiche tech	

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 2 - LES FROMAGES	<b>FROMAGE</b>		
	105	FROMAGE PORTION BIO VARIETE 1	Présentation échantillon
	106	FROMAGE PORTION BIO VARIETE 2	Présentation échantillon
	107	FROMAGE PORTION BIO VARIETE 3	Présentation échantillon
	108	FROMAGE PORTION BIO VARIETE 4	Présentation échantillon
	109	FROMAGE PORTION BIO VARIETE 5	Présentation échantillon
	<b>FROMAGE</b>		
	110	CHEVRE EN DES	Présentation échantillon
	111	EMMENTAL RAPE	Présentation échantillon
	112	EMMENTAL EN DES	Présentation échantillon
	113	EMMENTAL TRANCHE	Présentation échantillon
	114	BREBIS EN DES	Présentation échantillon
	115	FROMAGE A RACLETTE TRANCHE	Fiche tech
	117	MOZZARELLA TRANCHE	Présentation échantillon
	118	MOZZARELLA BILLES	Présentation échantillon
119	PATE FROMAGERE NATURE	Fiche tech	
123	MOZZARELLA COSSETTES	Présentation échantillon	
124	PARMESAN - COPEAUX	Présentation échantillon	
125	PARMESAN - RAPE	Présentation échantillon	
126	FOURME D'AMBERT EN DES	Présentation échantillon	
LOT 3 - CREMERIE YAOURTS ET DESSERTS LACTES	128	BEURRE MICRO 15G	Fiche tech
	129	BEURRE PLAQUETTE 250G	Fiche tech
	130	BEURRE MOTTE	Fiche tech
	131	BEURRE A TARTINER	Fiche tech
	132	CREME ANGLAISE VANILLE U.H.T	Présentation échantillon
	133	CREME FRAICHE LIQUIDE CUISSON	Présentation échantillon
	134	CREME FRAICHE LIQUIDE FOISSONNEMENT	Présentation échantillon
	135	CREME FRAICHE EPAISSE	Présentation échantillon
	136	FROMAGE BLANC BATTU	Fiche tech
	137	LAIT 1/2 ECREME U.H.T	Fiche tech
	138	LAIT OUTRE 10L 1/2 ECREME U.H.T	Fiche tech
	139	CREME DESSERT VANILLE	Présentation échantillon
	140	CREME DESSERT CHOCOLAT	Présentation échantillon
	141	CREME DESSERT CHOCOLAT LIEGEOIS	Présentation échantillon
	142	CREME DESSERT VANILLE ET CHOCOLAT	Présentation échantillon
	143	CREME DESSERT CARAMEL	Présentation échantillon
	144	FAISSELLE	Présentation échantillon
	145	CREME CARAMEL A TRANCHER	Présentation échantillon
	146	FROMAGE FRAIS NATURE	Présentation échantillon
	147	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	Présentation échantillon
	148	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS ROUGES	Présentation échantillon
	149	FROMAGE FRAIS VANILLE	Présentation échantillon
	150	GATEAU DE RIZ NAPPE CARAMEL	Présentation échantillon
	151	GATEAU DE SEMOULE NAPPE CARAMEL	Présentation échantillon
152	LAIT GELIFIES CHOCOLAT	Présentation échantillon	
153	LAIT GELIFIE VANILLE NAPPE CARAMEL	Présentation échantillon	
154	LAIT GELIFIE VANILLE	Présentation échantillon	
155	LIEGEOIS CHOCOLAT	Présentation échantillon	
156	LIEGEOIS VANILLE	Présentation échantillon	

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 3 - CREMERIE YAOURTS ET DESSERTS LACTES	157	LIEGEOIS VANILLE SUR LIT DE	Présentation échantillon
	158	LIEGEOIS CAFE	Présentation échantillon
	159	MOUSSE CHOCOLAT	Présentation échantillon
	160	MOUSSE MARRONS	Présentation échantillon
	161	PETIT-SUISSE NATURE	Présentation échantillon
	162	PETIT-SUISSE SUCRE	Présentation échantillon
	163	PETIT-SUISSE AUX FRUITS	Présentation échantillon
	164	YAOURT NATURE SANS SUCRE	Présentation échantillon
	165	YAOURT NATURE VELOUTE	Présentation échantillon
	166	YAOURT NATURE BRASSE	Présentation échantillon
	167	YAOURT NATURE SUCRE	Présentation échantillon
	168	YAOURT NOIX DE COCO	Présentation échantillon
	169	YAOURT CITRON	Présentation échantillon
	170	YAOURT VANILLE	Présentation échantillon
	171	YAOURT PECHE	Présentation échantillon
	172	YAOURT PATISSIER	Présentation échantillon
	173	YAOURT NATURE SUCRE	Présentation échantillon
	174	YAOURT AROMATISE	Présentation échantillon
	175	YAOURT AUX FRUITS	Présentation échantillon
	176	YAOURT AUX FRUITS MIXES	Présentation échantillon
177	YAOURT A BOIRE VANILLE	Présentation échantillon	
178	YAOURT A BOIRE FRAMBOISE	Présentation échantillon	
179	YAOURT A BOIRE CHOCOLAT	Présentation échantillon	
180	YAOURT A BOIRE FRAISE	Présentation échantillon	
<b>LES YAOURTS ET CREMES DESSERT</b>			
181	CREME DESSERT AU	Présentation échantillon	
182	CREME DESSERT A LA VANILLE	Présentation échantillon	
183	FLAN VANILLE	Présentation échantillon	
184	YAOURT AROMATISE	Présentation échantillon	
185	YAOURT VANILLE	Présentation échantillon	
186	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Présentation échantillon	
187	FROMAGE BLANC NATURE	Présentation échantillon	
188	YAOURT NATURE SUCRE	Présentation échantillon	
189	YAOURT CITRON	Présentation échantillon	
190	YAOURT FRAMBOISE	Présentation échantillon	
191	YAOURT MYRTILLE	Présentation échantillon	
192	YAOURT SUR LIT DE	Présentation échantillon	
193	YAOURT AUX MORCEAUX DE	Présentation échantillon	