







## AVIS A MANIFESTATION D'INTERET

Constitution d'une liste restreinte de prestataires pour l'analyse des caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques du Gassirè Wagashi



## Contexte de la mission

Au Bénin, la filière lait tient une place centrale dans le Programme d'Action du Gouvernement (PAG) et les politiques de développement agricole en raison de sa forte contribution à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, et à la création d'emplois et de revenus. De nombreux efforts sont fournis pour développer cette filière et valoriser les produits laitiers comme le Gassirè Wagashi, le fromage local à base de lait frais de vache de races locales. Pour soutenir les efforts du gouvernement dans le développement de la filière et plus particulièrement dans la valorisation du fromage Gassirè Wagashi, le Centre Africain pour le Développement Equitable (ACED) en collaboration avec le Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques (GRET) et le Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), a développé l'initiative dénommée : « Mise en place et développement de l'Indication Géographique Gassirè Wagashi ». Cette initiative, financée par l'Agence Française de Développement (AFD), vise à accompagner les acteurs de la chaîne de valeur « Gassirè Wagashi » pour l'émergence et le développement d'une Indication Géographique Protégée (IGP).

Dans le cadre de cette initiative, le consortium ACED-CIRAD-GRET recherche un prestataire qualifié pour réaliser une série de tests physico-chimiques et microbiologiques sur des échantillons de fromage Gassirè Wagashi. Ces analyses sont essentielles pour identifier les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du Gassirè Wagashi.



## Informations générales

| Projet               | Mise en place et développement de l'Indication      |  |  |
|----------------------|---|--|--|
|                      | Géographique Gassirè Wagashi                        |  |  |
| Source de            | Agence Française de Développement (AFD)             |  |  |
| financement          | Agence Fi ançaise de Developpement (AFD)            |  |  |
| Méthode de sélection | Sélection fondée sur la qualité et le coût          |  |  |
| Référence sélection  | AP001/25/ACED/IG                                    |  |  |
| Objet                | AVIS A MANIFESTATION D'INTERET POUR LA CONSTITUTION |  |  |
|                      | D'UNE LISTE RESTREINTE DE PRESTATAIRES POUR         |  |  |
|                      | L'ANALYSE DES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES    |  |  |
|                      | ET MICROBIOLOGIQUES DU GASSIRE WAGASHI              |  |  |
| Date de publication  | 04 mars 2025  |  |  |
| Date limite          | 25 mars 2025 à 23h59min GMT+1 (Heure du Bénin)      |  |  |

- L'objectif de cette mission est de réaliser une caractérisation complète du fromage Gassirè Wagashi à travers des analyses physico-chimiques et microbiologiques, conformément aux normes internationales.
- 2. La participation au présent avis à manifestation est ouverte aux laboratoires d'analyses agroalimentaires.
- 3. Les prestataires intéressés peuvent obtenir des informations complémentaires en écrivant à r.affo@acedafrica.org <u>l.todome@acedafrica.org</u> avec en copie <u>acquisitions@acedafrica.org</u> avec en objet « Analyse des caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques du Gassirè Wagashi ». Idéalement, les demandes d'informations complémentaires devront être envoyées au plus tard deux (02) semaines avant la date de clôture de l'appel et les réponses seront apportées au plus tard trois (03) jours avant la clôture.
- Cet avis à manifestation d'intérêt peut être consulté sur le site web (<u>www.acedafrica.org</u>) et sur les divers canaux de communication de ACED (X, Facebook, LinkedIn).
- 5. De manière spécifique, sur les échantillons de fromage Gassirè Wagashi, le prestataire aura à :
  - Mesurer les paramètres suivants : le pH, l'acidité titrable, la teneur en



- matières grasses, en protéines, en cendres et enfin l'humidité du fromage.
- Evaluer la texture (fermeté, cohésion, adhésivité), l'activité de l'eau et le profil aromatique.
- Effectuer les tests microbiologiques suivants: détection et quantification des bactéries pathogènes, des bactéries indicatrices d'hygiène, des levures et moisissures, dénombrement de la flore totale aérobie mésophile, caractérisation des bactéries lactiques et recherche de bactéries propioniques et de spores de Clostridium.

Ces analyses devront être réalisées selon des méthodes standardisées

- 6. Les prestataires intéressés peuvent envoyer les manifestations d'intérêt à l'adresse suivante <u>acquisitions@acedafrica.org</u> et <u>s.zinsou@acedafrica.org</u>, en copie <u>r.affo@acedafrica.org</u>, et <u>l.todome@acedafrica.org</u> avec la mention « AVIS A MANIFESTATION D'INTERET POUR LA CONSTITUTION D'UNE LISTE RESTREINTE DE PRESTATAIRES POUR L'ANALYSE DES CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES DU GASSIRE WAGASHI» au plus tard le <u>25 mars 2025 à 23h59min GMT+1 (Heure du Bénin)</u>.
- 7. Les prestataires intéressés sont invités à soumettre une proposition comprenant:
  - Une lettre de manifestation d'intérêt :
  - Une présentation du laboratoire ;
  - Les CVs du personnel clé qui sera impliqué dans les analyses ;
  - Des références de missions similaires réalisés.
- 8. Les manifestations d'intérêt seront examinées au regard des critères suivants:

Les offres soumises en retard seront rejetées.

| Phase 1: Vérification des pièces                          |  |          |  |
|---|--|----------|--|
| Questions   |  | Réponses |  |
|   |  | Non      |  |
| La soumission a été réalisée dans les délais impartis     |  |          |  |
| Le dossier contient une lettre de manifestation d'intérêt |  |          |  |
| Le dossier contient une présentation du laboratoire       |  |          |  |



| Le dossier contient les CV du personnel clé qui sera impliqué dans les analyses |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Le dossier contient des références de missions similaires réalisés              |  |  |  |
| Phase 2 : qualité technique des dossiers (seuls les dossiers ayant récolté au   |  |  |  |
| moins 4 « oui » accèdent à la phase 2)  |  |  |  |
| Qualifications et expérience du laboratoire (40 pts)                            |  |  |  |
| Capacité technique (30 pts)   |  |  |  |
| Expérience spécifique dans l'analyse des produits laitiers et                   |  |  |  |
| plus spécifiquement les fromages (30 pts)                                       |  |  |  |

 Une liste restreinte d'au moins trois (03) prestataires ayant obtenu au minimum 70 points, sera constituée et une demande de cotation leur sera adressée au plus tard le 1<sup>er</sup> avril 2025.

A signé

Fréjus THOTO

Le Directeur Exécutif





## Centre Africain pour le Développement équitable

Abomey-Calavi, Bénin +229 693 621 21 www.acedafrica.org contact@acedafrica.org



