



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Montreuil, le 5 avril 2017

Dossier suivi par
Jennifer Thomas ☎ 01 73 30 34 30
Pascal Igier ☎ 01 73 30 27 76

contact.interventionpublique@franceagrimer.fr

NOTE/LABO/1308/2013/SENSO/2017
Beurre et Lait écrémé en poudre
Analyse Sensorielle

OBJET : Intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre
Procédure relative à la réalisation, à l'interprétation et aux résultats des
analyses sensorielles

Vu le Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur,

Vu le règlement délégué (UE) n° 2016/1238 de la Commission du 18 mai 2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé,

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 2016/1240 de la Commission du 18 mai 2016 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé,

Vu le règlement (CE) n° 273/2008 de la Commission portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers.

Les règles générales relatives à la campagne d'intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre sont à consulter dans les conditions générales d'achat. La documentation est disponible sur le site de FranceAgriMer, www.franceagrimer.fr menu Lait, « Aides », rubrique Intervention publique - Achats, « consulter les documents associés ».

La présente note a pour objet, pour ce qui concerne le beurre et le lait écrémé en poudre susceptible de faire l'objet d'offres ou de soumissions à l'intervention publique, de préciser les règles applicables en matière d'analyses sensorielles prescrites par la réglementation communautaire.

Cette note annule et remplace la note NOTE/LABO/1308/2013/SENSO/2014-2 du 30 septembre 2014.

1– Dispositions générales

1.1- Choix du laboratoire

Le choix des laboratoires auxquels sont confiées les analyses est du ressort de l'offrant. Cependant, chaque laboratoire choisi par l'offrant durant la période d'intervention publique doit avoir été préalablement et explicitement accepté par FranceAgriMer sur la base des conditions et critères prévus par la présente note.

Pour cela, l'offrant doit communiquer à FranceAgriMer :

- l'engagement figurant en **annexe III** pour le lait écrémé en poudre ou en **annexe IV** pour le beurre, dûment complété,
- la preuve qu'il a été certifié par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) pour l'ensemble des analyses sensorielles reprises aux points 2.1.2.2 ou 2.2.2.2. ou qu'il a engagé les procédures en vue de cette certification.

Aucun envoi d'échantillons à un laboratoire désigné par l'offrant ne pourra être effectué tant que ce laboratoire n'aura pas été accepté par FranceAgriMer. De ce fait, les offrants sont invités à communiquer dès que possible à FranceAgriMer les pièces visées ci-dessus pour chaque laboratoire qu'ils envisagent d'utiliser pour les analyses sensorielles du lait écrémé en poudre ou du beurre.

1.2- Date et nombre de prélèvement, envoi, réception et conservation des échantillons

FranceAgriMer procède au prélèvement d'échantillons pour chaque lot offert :

- aussitôt que l'entrepositaire a fait connaître que la totalité du lait écrémé en poudre est entré en entrepôt pour le lait écrémé en poudre ;
- entre le 30^{ème} et 45^{ème} jour suivant la date à laquelle l'entrepositaire a fait connaître que la totalité du beurre est entrée en entrepôt.

L'agent de FranceAgriMer chargé de l'échantillonnage désigne et fait mettre à sa disposition le nombre de colis nécessaire pour l'échantillonnage d'un lot donné. Le nombre d'échantillons primaires et la quantité prélevée sont précisés en **annexe I**.

L'envoi des échantillons, accompagné du bulletin d'analyse, est assuré par l'agent de FranceAgriMer qui a réalisé le prélèvement.

Les échantillons sont adressés par Collissimo (lait écrémé en poudre) ou par Chronopost (beurre) les trois premiers jours de chaque semaine de manière à ce qu'ils soient réceptionnés par le laboratoire, au plus tard le vendredi de la même semaine.

Préalablement à toute analyse, il appartient au laboratoire de s'assurer que lesdits échantillons présentent toutes les caractéristiques permettant de réaliser les examens demandés. Le laboratoire doit ensuite prendre toutes les dispositions garantissant leur bonne conservation.

Dès lors que l'analyse d'un échantillon s'avère impossible, pour quelque raison que ce soit, FranceAgriMer doit en être avisé au plus tôt afin qu'un nouvel échantillon puisse être, le cas échéant, constitué. Cette information est réalisée par courriel aux adresses suivantes : controle.interventionpublique@franceagrimer.fr et offres.intervention@franceagrimer.fr

Les emplacements concernant la référence attribuée par le laboratoire à chaque échantillon doivent être impérativement renseignés sur le bulletin d'analyse.

Les échantillons de beurre sont acheminés au laboratoire dans des boîtes isothermes contenant des plaques eutectiques. Ce matériel réutilisable doit être intégralement restitué selon la procédure de retour jointe en **annexe II**. A cet effet, est incluse dans la boîte une liasse pré-affranchie pour le retour, ainsi qu'une copie de ladite procédure de retour.

1.3- Méthodes d'analyse requises

Les analyses doivent impérativement être réalisées selon les méthodes de référence fixées par le règlement (CE) n° 273/2008 du 5 mars 2008 et les procédures de l'annexe IV de ce règlement doivent être appliquées pour l'organisation des séances de dégustation, la sélection des évaluateurs, la préparation des échantillons et la fiabilité des résultats.

Les méthodes requises pour chaque propriété à vérifier sont précisées aux points 2.1.2.2 pour le lait écrémé en poudre et 2.2.2.2 pour le beurre.

1.4- Composition et convocation du jury

Conformément à l'annexe IV du règlement (CE) n°273/2008, les analyses sont conduites, tant pour le lait écrémé en poudre que pour le beurre, par un jury composé de trois personnes agréées, non employées dans le secteur du lait.

Le laboratoire doit convoquer le jury au plus tard pour le lundi de la deuxième semaine qui suit celle de la réception des échantillons (ou le mardi si le lundi est un jour férié) et informer simultanément FranceAgriMer des lieu, date et heure de la séance et de sa durée prévisible.

FranceAgriMer

Unité Régulation des marchés, droits à produire et certificats

TSA 20002

93555 MONTREUIL CEDEX

Télécopie au : 01 73 30 20 89

Courriel à : offres.intervention@franceagrimer.fr

FranceAgriMer pourra envoyer un de ses agents afin d'assister à la séance de dégustation et s'assurer ainsi du respect de la procédure.

1.5- Opérations préalables à la séance

Préalablement à la séance, le laboratoire doit, pour le beurre, prendre les dispositions afin que la température du beurre au moment de la dégustation soit de 12° C (+/- 2°C) ainsi qu'exigé par l'annexe IV point 3 du règlement (CE) n° 273/2008.

En outre, et ce aussi bien pour le lait écrémé en poudre que pour le beurre, les échantillons doivent être rendus anonymes en présence du président du jury qui établit une feuille de correspondance selon le modèle joint en **annexe V**.

2- Réalisation des analyses

2.1. Lait écrémé en poudre

2.1.1. – Echantillons transmis au laboratoire

Pour chaque lot soumis à l'analyse, le laboratoire reçoit un (ou des) échantillon(s), accompagné(s) d'un bulletin d'analyse, qui lui est (sont) transmis ou remis par un agent de FranceAgriMer.

Il s'agit d'échantillons composites, de 200 grammes environ, constitués selon la procédure figurant à l'Annexe II du règlement (CE) n° 273/2008.

2.1.2 – Analyses à effectuer par le laboratoire

2.1.2.1. Propriétés à analyser

Les analyses à effectuer portent de façon systématique :

- d'une part, sur le goût et l'odeur

- d'autre part, sur l'aspect.

2.1.2.2. Méthode d'analyse

| Paramètre | Méthode de référence | Caractéristiques de qualité |
|-----------------|---|--|
| - Goût et odeur | ISO 22935 1/2/3 : 2009 – FIL 99 1/2/3 : 2009 | Franc / Propre |
| - Aspect | ISO 22935 1/2/3 : 2009 – FIL 99 1/2/3 : 2009 | Couleur blanche ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de parcelles colorées |

2.2. Beurre

2.2.1.– Echantillons transmis au laboratoire

Pour chaque lot soumis à l'analyse, le laboratoire reçoit une série d'échantillons, accompagnée d'un bulletin d'analyse, qui lui est transmis ou remis par l'agent de FranceAgriMer.

Il s'agit d'échantillons de 500 grammes environ.

2.2.2 – Analyses à effectuer par le laboratoire

2.2.2.1. Propriétés à analyser

Les analyses à effectuer concernent de façon systématique l'aspect, la consistance, la flaveur-arôme et la dispersion dans l'eau.

2.2.2.2. Méthode d'analyse

| Paramètre | Méthode de référence | Valeurs limites |
|-----------------------|--|-------------------------|
| - Aspect | Règlement (CE) n°273/2008 Annexe IV | Au moins 4 points sur 5 |
| - Consistance | Règlement (CE) n°273/2008 Annexe IV | Au moins 4 points sur 5 |
| - Flaveur + arôme | Règlement (CE) n°273/2008 Annexe IV | Au moins 4 points sur 5 |
| - Dispersion de l'eau | ISO 7586 :1985 – FIL 112A :1989 | Au moins 4 points |

3– Enregistrement et communication des résultats

3.1 – Etablissement du rapport d'évaluation

Chaque évaluateur consigne les évaluations, accompagnées en tant que de besoin des commentaires appropriés, qu'il a données pour chaque échantillon anonyme qu'il a évalué, sur une fiche comportant ses nom, prénom et la date de la séance. Cette fiche, signée par l'évaluateur est remise au président du jury qui la contresigne. Les modèles de fiches à utiliser figurent en **annexe VI** pour le lait écrémé en poudre et en **annexe VII** pour le beurre.

Le président, conjointement avec les membres du jury, détermine l'appréciation définitive sur la base des évaluations individuelles.

Le président du jury enregistre les notes ou les appréciations ainsi attribuées à chaque propriété sur le bulletin d'analyse original accompagnant le (ou les) échantillon(s) et certifie si le produit est accepté ou rejeté. En cas de rejet, la nature du défaut doit être explicitée.

Le président du jury et le représentant du laboratoire signent et apposent leur cachet sur le bulletin.

Toute surcharge ou correction doit faire l'objet d'un paraphe en marge.

3.2 – Communication des résultats d'analyses

Le bulletin, daté et signé, est transmis par le laboratoire à Franceagrimer accompagné des fiches individuelles d'évaluation établies par chaque membre du jury et d'une copie de la fiche de correspondance des numéros anonymes des échantillons du lot concerné.

Dans le cas où un ou plusieurs résultats ne respectent pas les caractéristiques de qualité rappelées aux points 2.1.2.2 et 2.2.2.2 ci-dessus, le laboratoire adresse sans délai une copie des documents précités du lot concerné par télécopie ou courriel à FranceAgriMer afin de permettre de lui permettre d'informer sans délai l'offrant du résultat de l'analyse et des suites encourues.

FranceAgriMer

Unité Régulation des marchés, droits à produire et certificats

Télécopie au : 01 73 30 20 89

Courriel à : offres.intervention@franceagrimer.fr

Dans tous les cas, les documents originaux précités doivent être envoyés par courrier normal au plus tard 3 jours ouvrables après la tenue de la séance d'évaluation, directement à

FranceAgriMer Service Régulation des marchés et programmes sociaux

Unité Régulation des marchés, droits à produire et certificats

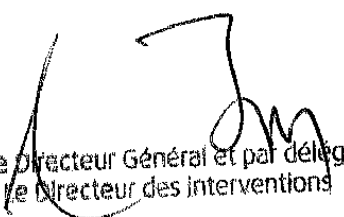
TSA 20002

93555 MONTREUIL CEDEX

Simultanément une copie du seul bulletin, sans ses annexes, est adressée à l'opérateur concerné.

4– Paiement des frais d'analyse

Les frais d'analyse sont à la charge de l'opérateur dont les coordonnées figurent sur le bulletin d'analyse.


Pour le Directeur Général et par délégation
le Directeur des interventions

Pierre-Yves BELLOT

ANNEXE I

MODALITES D'ECHANTILLONNAGE DES PRODUITS POUR VERIFIER PAR ANALYSE LEUR CONFORMITE

1 - BEURRE

Nombre d'échantillons primaires à prélever en fonction du poids de l'offre :

- offre d'un poids inférieur ou égal à 50 000 kg : 4,
- offre d'un poids supérieur à 50 000 kg : 4 + 1 par 25 000 kg ou fraction de cette quantité au delà de 50 000 kg.

Le poids de chaque prélèvement est de 500 g ou d'1 kg selon que l'offrant a ou non demandé dans son offre, de disposer d'échantillons pour réaliser ou faire réaliser ses propres analyses.

2 - LAIT ECREME EN POUDRE

Nombre d'échantillons primaires à prélever en fonction du poids de l'offre :

- offre d'un poids inférieur ou égal à 40 000 kg = 9 échantillons primaires au moins,
- offre d'un poids supérieur à 40 000 kg = 9 + 1 par 20 000 kg ou fraction de cette quantité au delà de 40 000 kg.

Le poids de chaque prélèvement est de 400 g. Cette quantité est suffisante pour mettre à disposition de l'offrant, s'il en a fait la demande dans son offre, des échantillons pour lui permettre de réaliser ou faire réaliser ses propres analyses.

ANNEXE II

PROCÉDURE DE RETOUR DES BOITES ISOTHERMES

Le présent emballage, propriété de FranceAgriMer, est destiné à être utilisé plusieurs fois.

Il doit être conservé en l'état sans séparer l'emballage extérieur cartonné de la boîte isotherme placée à l'intérieur.

Prière de le renvoyer après avoir pris possession des échantillons en appliquant la procédure suivante :

1. Remettre les plaques de froid à l'intérieur.
2. Enlever la liasse aller « Chronopost » du couvercle de la boîte carton.
3. Coller la liasse « Colissimo liberté » qui se trouve dans la présente pochette plastique.
4. Fermer la boîte avec du ruban adhésif large.
5. Adresser le colis selon l'adresse figurant dans la liasse des documents joints au colis.

Conserver à toutes fins utiles la preuve de dépôt.

ANNEXE III

Fiche d'engagement pour les analyses à réaliser au titre du contrôle des propriétés sensorielles du lait écrémé en poudre

Raison sociale du laboratoire :

Adresse.....

Je soussigné(e) (nom et qualité).....

1 - certifie que, pour les analyses que je me suis engagé à réaliser conformément aux méthodes de référence visées ci-dessous, le laboratoire au nom duquel j'agis a été accrédité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) ou a engagé les procédures en vue de cette accréditation.

=>joindre au présent engagement les preuves de cette accréditation ou de l'engagement des procédures y afférentes.

2 - m'engage :

- à faire réaliser ces analyses, exclusivement selon les méthodes reprises ci-après et par des agents ayant les compétences requises pour l'analyse en cause :

| Paramètre | Méthode de référence | Nombre de déterminations | Nombre d'analyse semaine | Cout HT pour le nombre de détermination |
|-----------------|---|--------------------------|--------------------------|---|
| - Goût et odeur | ISO 22935 1/2/3 : 2009 – FIL 99 1/2/3 : 2009 | 1 | | |
| - Aspect | ISO 22935 1/2/3 : 2009 – FIL 99 1/2/3 : 2009 | | | |

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la note LABO/1308/2013/SENSO/2017 BEURRE et LAIT EN POUVRE de FranceAgriMer fixant les règles en matière d'analyses sensorielles,
- à accepter tout audit effectué ou diligenté par FranceAgriMer, ainsi qu'à participer, à mes frais, aux chaînes d'analyses que FranceAgriMer pourrait proposer,
- à prendre toutes les dispositions permettant de garantir la bonne conservation des échantillons composites,
- à ne pas déléguer à un tiers la réalisation des analyses qui me sont confiées par FranceAgriMer, sauf accord explicite de sa part,
- à informer immédiatement FranceAgriMer dans les cas où :
 - ✓ pour des raisons conjoncturelles, l'analyse ne pourrait pas être réalisée dans le délai de 10 jours susvisé,
 - ✓ en raison de défauts constatés sur l'échantillon (emballage, forme, quantité, état,...), l'analyse s'avérerait impossible ou ses résultats ne pourraient être considérés comme fiables,
- à communiquer à FranceAgriMer, dès la fin de la séance d'évaluation, par télécopie ou courriel tout résultat non conforme,

- à communiquer le résultat des tests d'évaluation à FranceAgriMer et à l'opérateur concerné au plus tard dans les 3 jours ouvrables suivant la tenue de la séance d'évaluation.

Fait à.....le.....

Signature (nom et prénom du signataire) et
Cachet du laboratoire

Horaires d'ouverture du laboratoire durant lesquels les colis d'échantillons peuvent être réceptionnés :

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi | samedi |
|--------------|--------------|-----------------|--------------|-----------------|---------------|
| | | | | | |

ANNEXE IV

Fiche d'engagement pour les analyses à réaliser au titre du contrôle des propriétés sensorielles du beurre

Raison sociale du laboratoire :

Adresse.....

Je soussigné(e) (nom et qualité).....

1 - certifie que, pour les analyses que je me suis engagé à réaliser conformément aux méthodes de référence visées ci-dessous, le laboratoire au nom duquel j'agis a été accrédité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) ou a engagé les procédures en vue de cette accréditation.

=>joindre au présent engagement les preuves de cette accréditation ou de l'engagement des procédures y afférentes.

2 - m'engage :

- à faire réaliser ces analyses, exclusivement selon les méthodes reprises ci-après et par des agents ayant les compétences requises pour l'analyse en cause :

| Paramètre | Méthode de référence | Nombre de déterminations | Nombre d'analyse semaine | Cout HT pour le nombre de détermination |
|-----------------------|---|--------------------------|--------------------------|---|
| - Aspect | Règlement (CE) n° 273/2008 Annexe IV | 1 | | |
| - Consistance | Règlement (CE) n° 273/2008 Annexe IV | | | |
| - Flaveur + arôme | Règlement (CE) n° 273/2008 Annexe IV | | | |
| - Dispersion de l'eau | ISO 7586 : 1985 – FIL 112 A : 1989 | | | |

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la note LABO/2013/SENSO/2017 BEURRE et LAIT EN POUDDRE de FranceAgriMer fixant les règles en matière d'analyses sensorielles,
- à accepter tout audit effectué ou diligenté par FranceAgriMer, ainsi qu'à participer, à mes frais, aux chaînes d'analyses que FranceAgriMer pourrait proposer,
- à prendre toutes les dispositions permettant de garantir la bonne conservation des échantillons composites et notamment à les conserver à une température maximale de 6°C,
- à ne pas déléguer à un tiers la réalisation des analyses qui me sont confiées par FranceAgriMer, sauf accord explicite de sa part,
- à communiquer le résultat des analyses à FranceAgriMer et à l'opérateur concerné au plus tard dans les 10 jours ouvrables suivant la réception de l'échantillon,

- à informer immédiatement FranceAgriMer dans les cas où :
 - ✓ pour des raisons conjoncturelles, l'analyse ne pourrait pas être réalisée dans le délai de 10 jours susvisé,
 - ✓ en raison de défauts constatés sur l'échantillon (emballage, forme, quantité, état,...), l'analyse s'avérerait impossible ou ses résultats ne pourraient être considérés comme fiables,
- à communiquer à FranceAgriMer, dès la fin de la séance d'évaluation, par télécopie ou courriel tout résultat non conforme,
- à communiquer le résultat des tests d'évaluation à FranceAgriMer et à l'opérateur concerné au plus tard dans les 3 jours ouvrables suivant la tenue de la séance d'évaluation à communiquer, sans délai, par télécopie ou courriel tout résultat non conforme à FranceAgriMer,
- à informer immédiatement FranceAgriMer dans les cas où :
 - ✓ pour des raisons conjoncturelles, l'analyse ne pourrait pas être réalisée dans le délai de 10 jours susvisé,
 - ✓ en raison de défauts constatés sur l'échantillon (emballage, forme, quantité, état,...), l'analyse s'avérerait impossible ou ses résultats ne pourraient être considérés comme fiables,
- à restituer les boîtes isothermes et les plaques eutectiques utilisées pour l'acheminement des échantillons selon la procédure définie par FranceAgriMer (annexe I à la NOTE/LABO/2013/SENSO/2017).

Fait à.....le.....

Signature (nom et prénom du signataire) et
Cachet du laboratoire

Horaires d'ouverture du laboratoire durant lesquels les colis d'échantillons peuvent être réceptionnés :

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi | samedi |
|-------|-------|----------|-------|----------|--------|
| | | | | | |

ANNEXE V

Règlement (UE) n° 2016/1238 et 2016/1240

FICHE DE CORRESPONDANCE DES ECHANTILLONS ANONYMES

Produit concerné : **Beurre** **Lait écrémé en poudre**

FEUILLE DE CORRESPONDANCE DES ECHANTILLONS ANONYMES

| Nom du vendeur | N° Offre si connu | N° lot | N° d'échantillons | | |
|----------------|----------------------|--------|-------------------|------------------------|---------|
| | | | Prélèvement | Interne laboratoire | Anonyme |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | |
|---|--|
| <p>Fait à</p> <p>Le responsable du laboratoire</p> <p>(nom et cachet)</p> | <p>Le :</p> <p>Le Président du jury</p> <p>(nom et cachet)</p> |
|---|--|

ANNEXE VI

Règlement (UE) n° 2016/1238 et 2016/1240

FICHE D'ÉVALUATION DES PROPRIÉTÉS SENSORIELLES LAIT ECREME EN POUDRE

SEANCE DU

| N° anonyme des échantillons | Goût et odeur | | Aspect | |
|-----------------------------|---------------|------------------|------------|------------------|
| | Note sur 5 | Commentaires (1) | Note sur 5 | Commentaires (1) |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

(1) obligatoire si la note peut conduire au rejet du produit

| | |
|--|--|
| Analyse réalisée par (nom, prénom, signature) | |
|--|--|

| | |
|--|---|
| Fait à Le responsable du laboratoire (nom et cachet) | Le : Le Président du jury (nom et cachet) |
|--|---|

ANNEXE VII

Campagne d'intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre 2017
Règlement (UE) n° 2016/1238 et 2016/1240

FICHE D'EVALUATION DES PROPRIÉTÉS SENSORIELLES BEURRE

SEANCE DU

| N° Anonyme des échantillons | Aspect | | Consistance | | Flaveur Arôme | | Dispersion de l'eau | |
|-----------------------------|------------|------------------|-------------|------------------|---------------|------------------|---------------------|------------------|
| | Note sur 5 | Commentaires (1) | Note sur 5 | Commentaires (1) | Note sur 5 | Commentaires (1) | Note sur 5 | Commentaires (1) |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

(1) obligatoire si la note est inférieure à 4

| | |
|--|--|
| Analyse réalisée par (nom, prénom, signature) | |
|--|--|

| | |
|--|---|
| Fait à Le responsable du laboratoire (nom et cachet) | Le : Le Président du jury (nom et cachet) |
|--|---|