

LABORATOIRE D'ANALYSES VETERINAIRES ET ALIMENTAIRES DU DEPARTEMENT

Chemin des Champs de la Loge – CS 70216

10006 TROYES CEDEX

Tél. 03 25 42 52 00 – Fax 03 25 42 52 15

E-mail : departement.lvd@aube.fr – www.aube.fr



**TARIF DES ANALYSES ET PRESTATIONS DU SECTEUR HYGIENE ALIMENTAIRE DU LABORATOIRE
applicable à compter du 1er Juin 2019**

Délibération n° 092018/262 du 10/09/2018 modifiée par la délibération n° 052019/134 du 06/05/2019 de la Commission permanente du Conseil départemental

	Tarif en € HT
MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE	
Préparation d'échantillon : produits liquides, produits à mixer, beurres, caséine, coquillages	4,21
Supplément incubation pour choc thermique	4,21
Contrôle d'air	11,72
Contrôle de surface - Flore totale, Coliformes, Staphylocoques, Entérobactéries (1 à 4 surfaces contrôlées)	7,68
Contrôle de surface - Flore totale, Coliformes, Staphylocoques, Entérobactéries (à partir de 5 surfaces contrôlées)	5,08
A Contrôle de surface - <i>Listeria</i> spp. ou <i>L. monocytogenes</i> : AFNOR BRD 07/4-09/98	16,00
A Contrôle de surface - <i>Salmonella</i> spp. (Méthode rapide VIDAS) : BIO 12/16-09/05	16,00
Forfait ramassage ou déplacement	23,85
Requête express de ramassage hors tournée / par kilomètre aller-retour	0,80
Forfait "ramassage compris" à partir de 10 échantillons alimentaires ou 225 € HT d'analyses (Département uniquement)	0,00
ANALYSES / METHODES	
A Bactéries sulfitoréductrices - NF V08-061 (en boîte)	7,68
Bacillus cereus présomptifs - Bacara - AES 10/10-07/10 (Entrées froides avec produits carnés, PCA sous-vide ou avec fromage, produits de charcuteries cuits)	7,68
Bacillus cereus présomptifs - NF EN ISO 7932 (autres produits alimentaires)	7,68
Clostridium perfringens - NF EN ISO 7937	7,68
A Coliformes présumés à 30°C : milieu solide - NF V08-050	7,68
A Coliformes thermotolérants à 44°C : milieu solide - NF V08-060	7,68
A <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase + - Gélose rapid'E. coli2 - AFNOR BRD 07/01 - 07/93	7,68
A <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase + - Gélose TBX - NF ISO 16649-2	7,68
A Enterobacteriaceae - NF EN ISO 21528-2	7,68
* Enterococcus sp. - Notice BLOKAR - Gélose COMPASS Enterococcus Agar	7,68
A Flore aérobie mésophile totale - NF EN ISO 4833-1	7,68
Flore lactique - NF ISO 15214	7,68
Levures et moisissures - NF V08-059	7,68
A Staphylocoques à coagulase positive - Gélose RPF - NF EN ISO 6888-2	7,68
Pseudomonas spp. présomptifs - NF EN ISO 13720	7,68
Identification de germes (<i>Pseudomonas</i> , <i>Streptocoque</i>)	17,62
Analyse sur 1 germe (seuil abaissé)	10,62
Salmonelle / Listeria	
A <i>Listeria</i> Recherche - NF EN ISO 11290-1	52,13
A <i>Listeria</i> Confirmation - NF EN ISO 11290-1	25,98
A <i>Listeria</i> Recherche - méthode validée Gélose rapid'L. mono - AFNOR BRD 07/4 - 09/98	16,00
A <i>Listeria</i> Confirmation <i>Listeria monocytogenes</i> AFNOR BRD 07/4 - 09/98	12,00
A <i>Listeria</i> Confirmation <i>Listeria</i> spp. AFNOR BRD 07/4 - 09/98	24,00
A <i>Listeria</i> Numération <10/g - NF EN ISO 11290-2 ou BRD 07/05-09/01	22,00
A <i>Listeria</i> Numération <100/g - NF EN ISO 11290-2 ou BRD 07/05-09/01	16,00
A Salmonelles (sans sérotypage) NF EN ISO 6579-1	32,87
A Salmonelles Méthode rapide Vidas - BIO 12/16-09/05	16,00
A Salmonelles Confirmation NF EN ISO 6579-1	25,98
A Salmonelles Confirmation BIO 12/16-09/05	18,00
Salmonelle (sérotypage) FD CEN ISO/TR 6579-3	21,24
E. coli O157 dont H7 Méthode rapide Vidas - BIO 12/25-05/09	29,50
E. coli O157 dont H7 Confirmation BIO 12/25-05/09	41,50

En gras les méthodes réalisées en routine (sauf demande explicite du client)

* Nouvelles prestations

A Analyses couvertes par l'accréditation - Accréditation COFRAC n° 1-1095 - Portée disponible sur www.cofrac.fr

	Tarif en € HT
MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE	
Salmonelle / Listeria	
Forfait au nombre de germes recherchés :	
Forfait 3 germes indicateurs d'hygiène	22,29
Forfait 4 germes indicateurs d'hygiène	29,97
Forfait 5 germes indicateurs d'hygiène	37,65
1 Pathogène + 1 germe indicateur	30,09
1 Pathogène + 2 germes indicateurs	34,95
1 Pathogène + 3 germes indicateurs	39,04
1 Pathogène + 4 ou 5 germes indicateurs	42,36
1 Pathogène + 6 ou 7 germes indicateurs	50,29
2 Pathogènes + 1 Germe indicateur	46,09
2 Pathogènes + 2 Germes indicateurs	50,95
2 Pathogènes + 3 Germes indicateurs	55,04
2 Pathogènes + 4 ou 5 Germes indicateurs	58,36
2 Pathogènes + 6 ou 7 Germes indicateurs	66,29

	Tarif en € HT
VIANDES DE BOUCHERIE (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Viandes piécées	34,95
02 - Préparations de viandes à consommer cuites	34,95
03 - Préparations de viandes et viandes hachées à consommer crues ou cuites	34,95
04 - Viandes hachées à consommer crues MeV dans les 24h	61,68
05 - Abats crus	34,95
06 - Volaille ou lapin avec peau	39,04
07 - Volaille ou lapin sans peau	39,04
08 - Abats crus de volaille ou lapin	30,09
PRODUITS DE LA PECHE A LA CONSOMMATION (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Poissons et mollusques crus	39,04
02 - Coquillages vivants	37,07
03 - Crustacés crus entiers	39,04
04 - Crustacés crus décortiqués ou queues	42,36
05 - Crustacés cuits entiers	34,95
06 - Crustacés et mollusques cuits décortiqués	42,36
07 - Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés	39,04
08 - Charcuteries de poisson cuites	39,04
CHARCUTERIES CRUES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Charcuteries crues à consommer en l'état	39,04
02 - Charcuteries crues à consommer cuites	42,36
CHARCUTERIES CUITES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Produits de charcuteries cuits	50,29
VEGETAUX CRUS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Végétaux crus entiers, non assaisonnés	39,04
02 - Végétaux crus émincés et/ou râpés, non assaisonnés	39,04
03 - Mélanges de fruits frais	39,04
Epices et aromates (levures-moisissures)	19,57
ENTREES FROIDES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Entrées froides avec produits carnés	50,29
02 - Entrées froides sans produits carnés	42,36
03 - Salades composées	42,36

	Tarif en € HT
PLATS CUISINES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Plats cuisinés non sous-vide et sans fromage	42,36
02 - Plats cuisinés sous-vide ou avec fromage	50,29
03 - Sandwiches	39,04
PÂTISSERIES ET DESSERTS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Pâtisseries et autres desserts	42,36
02 - Pâtisseries et desserts avec chantilly et/ou végétaux crus	50,29
PRODUITS LAITIERS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Fromages au lait cru	50,95
02 - Fromages affinés au lait traité thermiquement	50,95
03 - Fromages non affinés au lait pasteurisé	50,95
CHOCOLAT (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
Chocolat matière 1re	42,36
Chocolat produit fini	42,36
GRAISSES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
Test d'oxydation des huiles	11,26
CONSERVES ET SEMI-CONSERVES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
Semi-conserves non pasteurisées : rollmops, harengs saurs, anchois au sel ou à l'huile	42,36
Anchois en saumure	42,36
Semi-conserves pasteurisées	42,36
PROTOCOLE LONGUE DUREE (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
Protocole complet pour prolongation de la durée de vie des produits	Sur devis
MESURES	
Prise de température sur site (thermomètre étalonné) / mesure	3,19
Mesure du PH	9,89
FORFAITS ANNUELS	
Forfaits globaux à l'année :	
Contrat mensuel : 2 prélèvements alimentaires + 5 contrôle de surface ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C	1371,74
Contrat bimestriel : 4 prélèvements alimentaires + 3 recherches de Listeria + 1 contrôle de surface ou de T°C	1278,47
Contrat bimestriel : 3 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C	907,53
Contrat trimestriel : 2 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C	478,00
Contrat quadrimestriel : 1 prélèvement alimentaire + 2 contrôles de surfaces + 1 contrôle de T°C (spécial restauration rapide)	199,90
Contrat semestriel : 3 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C	318,67
FORMATION	
Audit :	
Définition de plan d'autocontrôles microbiologiques :	A l'heure
Appui technique (forfait par jour)	796,67
Audit HA (par heure)	132,78
Rédaction de rapport d'audit (par heure d'audit)	47,80
Audit PMS (1/2 journée + rédaction du rapport d'audit)	796,67
Action de formation en restauration commerciale (14h réparties en 4 modules de 3h30) :	
Formation / module / personne	123,92
Formation pour 4 modules / personne	433,74
Formation - prestation "entreprise" / groupe / module	371,78
Action de formation en restauration collective (12h réparties en 4 modules de 3h) :	
Formation / module / personne	106,22
Formation pour 4 modules / personne	371,78
Formation - Prestation "entreprise" / groupe / module	318,67
Formation à l'utilisation du logiciel e-pack HYGIENE sur 2 demi-journées espacées d'au minimum 2 semaines	710,50

	Tarif en € HT
FRAIS DE DOSSIER	
Frais administratifs par dossier	2,38
Supplément de frais administratifs pour dossier incomplet	5,31
AUTRES PRESTATIONS	
Forfait envoi par transporteur de prélèvements aux laboratoires spécialisés	Refacturation au coût réel
Forfait envoi par La Poste de prélèvements aux laboratoires spécialisés	9,08
Confection de colis ordinaire	5,79
Confection de colis sous froid	11,26
Nettoyage-Désinfection du matériel	7,45
COUT HORAIRE TECHNIQUE	
Coût horaire technique - technicien	47,80
Coût horaire technique - cadre	79,67
DIVERS	
Facturation minimale de 12,50 € HT par an pour tout recours aux prestations du laboratoire si ce seuil n'est pas atteint à l'échéance annuelle.	
Etudes à façon ou protocoles adaptés à des besoins spécifiques, tarification sur devis après entente préalable.	
Majoration de 50 % du tarif pour les analyses mises en route pendant le service de permanence ou pour demande urgente.	
Remises accordées dans le cadre d'une convention en fonction du volume d'analyses confié à l'année :	
1500 € à 2500 € HT	10%
2501 € à 5000 € HT	15%
5001 € à 10000 € HT	20%
10001 € à 15000 € HT	25%
15001 € à 20000 € HT	30%
20001 € à 25000 € HT	35%
> 25000 € HT	40%

Toute correspondance doit être adressée à : Monsieur le Président du Conseil départemental de l'Aube
Laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires du Département - Chemin des Champs de la Loge - CS 70216 - 10006 TROYES CEDEX
Tél. 03 25 42 52 00 - Télécopieur 03 25 42 52 15 - e-mail : departement.lvd@aube.fr - www.aube.fr