

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 Novembre 2019**

Délibération n° 112019/377 du 04/11/2019 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 spp.</i> ou <i>L. monocytogenes</i> : AFNOR BRD 07/4-09/98 | 16,00 |
| A Contrôle de surface - <i>Salmonella spp.</i> (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 |
| <i>Bacillus cereus</i> présomptifs - Bacara - AES 10/10-07/10 (Entrées froides avec produits carnés, PCA sous-vide ou avec fromage, produits de charcuteries cuits) | 7,68 |
| <i>Bacillus cereus</i> présomptifs - NF EN ISO 7932 (autres produits alimentaires) | 7,68 |
| <i>Clostridium perfringens</i> - 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 |
| Enterobacteriaceae - Gélose Rapid'Enterobacteriaceae - BRD 07/24-11/13 | 7,68 |
| <i>Enterococcus sp.</i> - Notice BOKAR - Gélose COMPASS <i>Enterococcus</i> Agar | 7,68 |
| A Flore aérobique 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 |
| <i>Pseudomonas spp.</i> présomptifs - NF EN ISO 13720 | 7,68 |
| Identification de germes (<i>Pseudomonas</i> , <i>Streptocoque</i>) | 17,62 |
| Dénombrement sur 1 germe (plus de 3 dilutions successives ensemencées ou 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 spp.</i> 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 |
| <i>E. coli</i> O157 dont H7 Confirmation BIO 12/25-05/09 | 41,50 |

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

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 |
| COÛT 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