

**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](mailto:departement.lvd@aube.fr) – [www.aube.fr](http://www.aube.fr)



**TARIF DES ANALYSES ET PRESTATIONS DU SECTEUR HYGIENE ALIMENTAIRE DU LABORATOIRE  
applicable à compter du 1er Avril 2020**

Délibération n° 112019/377 du 04/11/2019 de la Commission permanente du Conseil départemental

|   | Tarif en € HT |
|---|---------------|
| <b>MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE</b>  |               |
| 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          |
| <b>A</b> Contrôle de surface - <i>Listeria spp.</i> ou <i>L. monocytogenes</i> : AFNOR BRD 07/4-09/98   | 16,00         |
| <b>A</b> 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          |
| <b>ANALYSES / METHODES</b>  |               |
| <b>A</b> 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          |
| <b>A</b> Coliformes présumés à 30°C : milieu solide - NF V08-050  | 7,68          |
| <b>A</b> Coliformes thermotolérants à 44°C : milieu solide - NF V08-060   | 7,68          |
| <b>A</b> <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase + - Gélose Rapid'E. coli2 - AFNOR BRD 07/01 - 07/93   | 7,68          |
| <b>A</b> <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase + - Gélose TBX - NF ISO 16649-2   | 7,68          |
| <b>A</b> Enterobacteriaceae - NF EN ISO 21528-2   | 7,68          |
| <b>A</b> Enterobacteriaceae - Gélose Rapid'Enterobacteriaceae - BRD 07/24-11/13   | 7,68          |
| Enterococcus sp. - Notice BIOKAR - Gélose COMPASS Enterococcus Agar   | 7,68          |
| <b>A</b> 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          |
| <b>A</b> 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         |
| <b>Salmonelle / Listeria</b>  |               |
| <b>A</b> <i>Listeria</i> Recherche - NF EN ISO 11290-1  | 52,13         |
| <b>A</b> <i>Listeria</i> Confirmation - NF EN ISO 11290-1   | 25,98         |
| <b>A</b> <i>Listeria</i> Recherche - méthode validée Gélose Rapid'L. mono - AFNOR BRD 07/4 - 09/98  | 16,00         |
| <b>A</b> <i>Listeria</i> Confirmation <i>Listeria monocytogenes</i> AFNOR BRD 07/4 - 09/98  | 12,00         |
| <b>A</b> <i>Listeria</i> Confirmation <i>Listeria spp.</i> AFNOR BRD 07/4 - 09/98   | 24,00         |
| <b>A</b> <i>Listeria</i> Numération <10/g - NF EN ISO 11290-2 ou BRD 07/05-09/01  | 22,00         |
| <b>A</b> <i>Listeria</i> Numération <100/g - NF EN ISO 11290-2 ou BRD 07/05-09/01   | 16,00         |
| <b>A</b> Salmonelles (sans sérotypage) NF EN ISO 6579-1   | 32,87         |
| <b>A</b> Salmonelles Méthode rapide Vidas - BIO 12/16-09/05   | 16,00         |
| <b>A</b> Salmonelles Confirmation NF EN ISO 6579-1  | 25,98         |
| <b>A</b> Salmonelles Confirmation BIO 12/16-09/05   | 18,00         |
| Salmonelle (sérotypage) FD CEN ISO/TR 6579-3  | 21,24         |
| <b>E. coli</b> 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](http://www.cofrac.fr)

|   | Tarif en € HT |
|---|---------------|
| <b>MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE</b>                |               |
| <b>Salmonelle / Listeria</b>                    |               |
| <b>Forfait au nombre de germes recherchés :</b> |               |
| 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 |
|--|---------------|
| <b>VIANDES DE BOUCHERIE (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>                   |               |
| 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         |
| <b>PRODUITS DE LA PECHE A LA CONSOMMATION (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b> |               |
| 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         |
| <b>CHARCUTERIES CRUES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>                     |               |
| 01 - Charcuteries crues à consommer en l'état  | 39,04         |
| 02 - Charcuteries crues à consommer cuites   | 42,36         |
| <b>CHARCUTERIES CUITES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>                    |               |
| 01 - Produits de charcuteries cuits  | 50,29         |
| <b>VEGETAUX CRUS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>                          |               |
| 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         |
| <b>ENTREES FROIDES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>                        |               |
| 01 - Entrées froides avec produits carnés  | 50,29         |
| 02 - Entrées froides sans produits carnés  | 42,36         |
| 03 - Salades composées   | 42,36         |

|  | Tarif en € HT |
|--|---------------|
| <b>PLATS CUISINES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>   |               |
| 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         |
| <b>PÂTISSERIES ET DESSERTS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>  |               |
| 01 - Pâtisseries et autres desserts  | 42,36         |
| 02 - Pâtisseries et desserts avec chantilly et/ou végétaux crus  | 50,29         |
| <b>PRODUITS LAITIERS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>  |               |
| 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         |
| <b>CHOCOLAT (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>   |               |
| Chocolat matière 1re   | 42,36         |
| Chocolat produit fini  | 42,36         |
| <b>GRAISSES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>   |               |
| Test d'oxydation des huiles  | 11,26         |
| <b>CONSERVES ET SEMI-CONSERVES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>  |               |
| 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         |
| <b>PROTOCOLE LONGUE DUREE (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)</b>   |               |
| Protocole complet pour prolongation de la durée de vie des produits  | Sur devis     |
| <b>MESURES</b>   |               |
| Prise de température sur site (thermomètre étalonné) / mesure  | 3,19          |
| Mesure du PH   | 9,89          |
| <b>FORFAITS ANNUELS</b>  |               |
| <b>Forfaits globaux à l'année :</b>  |               |
| 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        |
| <b>FORMATION</b>   |               |
| <b>Audit :</b>   |               |
| 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        |
| <b>Action de formation en restauration commerciale (14h réparties en 4 modules de 3h30) :</b>                                  |               |
| Formation / module / personne  | 123,92        |
| Formation pour 4 modules / personne  | 433,74        |
| Formation - prestation "entreprise" / groupe / module  | 371,78        |
| <b>Action de formation en restauration collective (12h réparties en 4 modules de 3h) :</b>                                     |               |
| 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              |
|---|----------------------------|
| <b>FRAIS DE DOSSIER</b>   |                            |
| Frais administratifs par dossier  | 2,38                       |
| Supplément de frais administratifs pour dossier incomplet   | 5,31                       |
| <b>AUTRES PRESTATIONS</b>   |                            |
| 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                       |
| <b>COÛT HORAIRE TECHNIQUE</b>   |                            |
| Coût horaire technique - technicien   | 47,80                      |
| Coût horaire technique - cadre  | 79,67                      |
| <b>DIVERS</b>   |                            |
| 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