

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 Janvier 2022**

Délibération n° 122021/429 du 06/12/2021 de la Commission permanente du Conseil départemental

		Tarif en € HT
MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE		
	Préparation d'échantillon : produits liquides, produits à mixer, beurres, caséine, coquillages	4,33
	Supplément incubation pour choc thermique	4,33
	Contrôle d'air	12,07
	Contrôle de surface - Flore totale, Coliformes, Staphylocoques, Entérobactéries (1 à 4 surfaces contrôlées)	7,91
	Contrôle de surface - Flore totale, Coliformes, Staphylocoques, Entérobactéries (à partir de 5 surfaces contrôlées)	5,23
A	Contrôle de surface - Listeria spp. ou L. monocytogenes : AFNOR BRD 07/4-09/98	16,48
A	Contrôle de surface - Salmonella spp. (Méthode rapide VIDAS) : BIO 12/16-09/05	16,48
	Forfait ramassage ou déplacement	24,57
	Requête express de ramassage hors tournée / par kilomètre aller-retour	0,82
	Forfait "ramassage compris" à partir de 10 échantillons alimentaires ou 230 € HT d'analyses (Département uniquement)	0,00
ANALYSES / METHODES		
A	Bactéries sulfitoréductrices - NF V08-061 (en boîte)	7,91
	Bacillus cereus - Gélose Rapid'B.cereus - BRD 07/26-03/19 (Entrées froides avec produits carnés, PCA sous-vide ou avec fromage, produits de charcuteries cuits)	7,91
	Bacillus cereus présomptifs - NF EN ISO 7932 (autres produits alimentaires)	7,91
	Clostridium perfringens - NF EN ISO 7937	7,91
A	Coliformes présumés à 30°C : milieu solide - NF V08-050	7,91
A	Coliformes thermotolérants à 44°C : milieu solide - NF V08-060	7,91
A	Escherichia coli bêta-glucuronidase + - Gélose Rapid'E. coli2 - AFNOR BRD 07/01 - 07/93	7,91
A	Escherichia coli bêta-glucuronidase + - Gélose TBX - NF ISO 16649-2	7,91
A	Enterobacteriaceae - NF EN ISO 21528-2	7,91
A	Enterobacteriaceae - Gélose Rapid'Enterobacteriaceae - BRD 07/24-11/13	7,91
	Enterococcus sp. - Notice BIOKAR - Gélose COMPASS Enterococcus Agar	7,91
A	Flore aérobie mésophile totale - NF EN ISO 4833-1	7,91
	Flore lactique - NF ISO 15214	7,91
	Levures et moisissures - NF V08-059	7,91
A	Staphylocoques à coagulase positive - Gélose RPF - NF EN ISO 6888-2	7,91
	Pseudomonas spp. présomptifs - NF EN ISO 13720	7,91
	Identification de germes (Pseudomonas, Streptocoque)	18,15
	Dénombrement sur 1 germe (plus de 3 dilutions successives ensemencées ou seuil abaissé)	10,94
Salmonelle / Listeria		
A	Listeria Recherche - NF EN ISO 11290-1	53,70
A	Listeria Confirmation - NF EN ISO 11290-1	26,76
A	Listeria Recherche - méthode validée Gélose Rapid'L. mono - AFNOR BRD 07/4 - 09/98	16,48
A	Listeria Confirmation Listeria monocytogenes AFNOR BRD 07/4 - 09/98	12,36
A	Listeria Confirmation Listeria spp. AFNOR BRD 07/4 - 09/98	24,72
A	Listeria Numération <10/g - NF EN ISO 11290-2 ou BRD 07/05-09/01	22,66
A	Listeria Numération <100/g - NF EN ISO 11290-2 ou BRD 07/05-09/01	16,48
A	Salmonelles (sans sérotypage) NF EN ISO 6579-1	33,85
A	Salmonelles Méthode rapide Vidas - BIO 12/16-09/05	16,48
A	Salmonelles Confirmation NF EN ISO 6579-1	26,76
A	Salmonelles Confirmation BIO 12/16-09/05	18,54
	Salmonelle (sérotypage) FD CEN ISO/TR 6579-3	21,88
	E. coli O157 dont H7 Méthode rapide Vidas - BIO 12/25-05/09	30,39
	E. coli O157dont H7 Confirmation BIO 12/25-05/09	42,75

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	22,95
Forfait 4 germes indicateurs d'hygiène	30,87
Forfait 5 germes indicateurs d'hygiène	38,78
1 Pathogène + 1 germe indicateur	31,00
1 Pathogène + 2 germes indicateurs	36,00
1 Pathogène + 3 germes indicateurs	40,21
1 Pathogène + 4 ou 5 germes indicateurs	43,63
1 Pathogène + 6 ou 7 germes indicateurs	51,79
2 Pathogènes + 1 Germe indicateur	47,47
2 Pathogènes + 2 Germes indicateurs	52,48
2 Pathogènes + 3 Germes indicateurs	56,69
2 Pathogènes + 4 ou 5 Germes indicateurs	60,11
2 Pathogènes + 6 ou 7 Germes indicateurs	68,28

	Tarif en € HT
VIANDES DE BOUCHERIE (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Viandes piécées	36,00
02 - Préparations de viandes à consommer cuites	40,21
03 - Préparations de viandes et viandes hachées à consommer crues ou cuites	40,21
04 - Viandes hachées à consommer crues MeV dans les 24h	63,53
05 - Abats crus	36,00
06 - Volaille ou lapin avec peau	40,21
07 - Volaille ou lapin sans peau	40,21
08 - Abats crus de volaille ou lapin	36,00
PRODUITS DE LA PECHE A LA CONSOMMATION (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Poissons et mollusques crus	40,21
02 - Coquillages vivants	38,18
03 - Crustacés crus entiers	40,21
04 - Crustacés crus décortiqués ou queues	43,63
05 - Crustacés cuits entiers	36,00
06 - Crustacés et mollusques cuits décortiqués	43,63
07 - Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés	40,21
08 - Charcuteries de poisson cuites	40,21
CHARCUTERIES CRUES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Charcuteries crues à consommer en l'état	40,21
02 - Charcuteries crues à consommer cuites	43,63
CHARCUTERIES CUITES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Produits de charcuteries cuits	51,79
VEGETAUX CRUS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Végétaux crus entiers, non assaisonnés	40,21
02 - Végétaux crus émincés et/ou râpés, non assaisonnés	40,21
03 - Mélanges de fruits frais	40,21
Epices et aromates (levures-moisissures)	20,15
ENTREES FROIDES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Entrées froides avec produits carnés	51,79
02 - Entrées froides sans produits carnés	43,63
03 - Salades composées	43,63

	Tarif en € HT
PLATS CUISINES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Plats cuisinés non sous-vide et sans fromage	43,63
02 - Plats cuisinés sous-vide ou avec fromage	51,79
03 - Sandwiches	43,63
PÂTISSERIES ET DESSERTS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Pâtisseries et autres desserts	51,79
02 - Pâtisseries et desserts avec chantilly et/ou végétaux crus	51,79
PRODUITS LAITIERS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
01 - Produits laitiers au lait cru	52,48
02 - Fromages affinés au lait traité thermiquement	52,48
03 - Lait, yaourt, fromages non affinés au lait pasteurisé	52,48
CHOCOLAT (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
Chocolat matière 1re	43,63
Chocolat produit fini	43,63
GRAISSES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)	
Test d'oxydation des huiles	11,60
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	43,63
Anchois en saumure	43,63
Semi-conserves pasteurisées	43,63
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	3,28
Mesure du PH	10,19
FORFAITS ANNUELS	
Forfaits globaux à l'année :	
Contrat mensuel : 2 prélèvements alimentaires + 5 contrôle de surface ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C	1412,89
Contrat bimestriel : 4 prélèvements alimentaires + 3 recherches de Listeria + 1 contrôle de surface ou de T°C	1316,82
Contrat bimestriel : 3 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C	934,76
Contrat trimestriel : 2 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C	492,34
Contrat quadrimestriel : 1 prélèvement alimentaire + 2 contrôles de surfaces + 1 contrôle de T°C (spécial restauration rapide)	205,90
Contrat semestriel : 3 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C	328,23
FORMATION	
Audit :	
Définition de plan d'autocontrôles microbiologiques :	A l'heure
Appui technique (forfait par jour)	820,57
Audit HA (par heure)	136,76
Rédaction de rapport d'audit (par heure d'audit)	49,23
Audit PMS (1/2 journée + rédaction du rapport d'audit)	820,57
Action de formation en restauration commerciale (14h réparties en 4 modules de 3h30) :	
Formation / module / personne	127,64
Formation pour 4 modules / personne	446,75
Formation - prestation "entreprise" / groupe / module	382,93
Action de formation en restauration collective (12h réparties en 4 modules de 3h) :	
Formation / module / personne	109,41
Formation pour 4 modules / personne	382,93
Formation - Prestation "entreprise" / groupe / module	328,23

	Tarif en € HT
FRAIS DE DOSSIER	
Frais administratifs par dossier	2,45
Supplément de frais administratifs pour dossier incomplet	5,47
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	14,10
Confection de colis ordinaire	5,96
Confection de colis sous froid	11,60
Nettoyage-Désinfection de matériel	7,67
COÛT HORAIRE TECHNIQUE	
Coût horaire technique - technicien	49,23
Coût horaire technique - cadre	82,06
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%
** Réévaluation	

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