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

# TARIF DES ANALYSES ET PRESTATIONS DU SECTEUR HYGIENE ALIMENTAIRE DU LABORATOIRE
## applicable à compter du 04 mars 2025

Délibération n° 022025/60 du 24/02/2025 de la Commission permanente du Conseil départemental

| | | Tarif en € HT |
|---|---|---|
| | **MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE** | |
| | Préparation d'échantillon | 4,73 |
| | Supplément incubation pour choc thermique / Thermisation avant analyse | 4,73 |
| | Contrôle d'air | 13,18 |
| | Contrôle de surface - Flore totale, Coliformes, Staphylocoques, Entérobactéries (1 à 4 surfaces contrôlées) | 8,64 |
| | Contrôle de surface - Flore totale, Coliformes, Staphylocoques, Entérobactéries (à partir de 5 surfaces contrôlées) | 5,71 |
| A | **Contrôle de surface -** Listeria spp. **ou L. monocytogenes : AFNOR BRD 07/4-09/98** | 18,00 |
| A | **Contrôle de surface - Listeria spp. (Méthode VIDAS) : AFNOR BIO 12/02-06/94** | 18,00 |
| A | **Contrôle de surface - Salmonella spp. (Méthode VIDAS) : AFNOR BIO 12/16-09/05** | 18,00 |
| | Forfait ramassage ou déplacement | 28,38 |
| | Requête express de ramassage hors tournée / par kilomètre aller-retour | 0,95 |
| | Forfait "ramassage compris" à partir de 10 échantillons alimentaires ou 286 € HT d'analyses (Département uniquement) | 0,00 |
| | **ANALYSES / METHODES** | |
| A | **Bactéries sulfitoréductrices - NF V08-061 (en boîte)** | 8,64 |
| | **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) | 8,64 |
| | **Bacillus cereus présomptifs - NF EN ISO 7932** (autres produits alimentaires) | 8,64 |
| | **Clostridium perfringens - NF EN ISO 15213-2 : 2023** | 8,64 |
| A | **Coliformes présumés à 30°C : milieu solide - NF V08-050** | 8,64 |
| A | **Coliformes thermotolérants à 44°C : milieu solide - NF V08-060** | 8,64 |
| A | **Escherichia coli béta-glucuronidase + - Gélose Rapid'E. coli2 - BRD 07/01 - 07/93** | 8,64 |
| A | Escherichia coli béta-glucuronidase + - Gélose TBX - NF ISO 16649-2 | 8,64 |
| A | Enterobacteriaceae - NF EN ISO 21528-2 | 8,64 |
| A | **Enterobacteriaceae - Gélose Rapid'Enterobacteriaceae - BRD 07/24-11/13** | 8,64 |
| | **Enterococcus sp. - Notice BIOKAR - Gélose COMPASS Enterococcus Agar** | 8,64 |
| A | **Flore aérobie mésophile totale - NF EN ISO 4833-1** | 8,64 |
| | **Flore lactique - NF ISO 15214** | 8,64 |
| | **Levures et moisissures - NF V08-059** | 8,64 |
| A | **Staphylocoques à coagulase positive - Gélose RPF - NF EN ISO 6888-2** | 8,64 |
| | **Pseudomonas spp. présomptifs - NF EN ISO 13720** | 8,64 |
| | Identification de germes (Listeria, Pseudomonas, Streptocoque ou autres) | 19,82 |
| | Dénombrement sur 1 germe (plus de 3 dilutions successives ensemencées ou 3 boîtes ou seuil abaissé) | 11,95 |
| | Dénombrement sur 1 germe (plus de 6 dilutions successives ensemencées ou 6 boîtes) | 15,25 |
| | **Salmonelle / Listeria** | |
| A | Listeria Recherche - NF EN ISO 11290-1 | 58,64 |
| A | Listeria Confirmation - NF EN ISO 11290-1 | 29,23 |
| A | **Listeria Recherche - méthode validée Gélose Rapid'L. mono - AFNOR BRD 07/4 - 09/98** | 18,00 |
| A | Listeria Confirmation Listeria monocytogenes **AFNOR BRD 07/4 - 09/98** | 13,50 |
| A | Listeria Confirmation Listeria spp. **AFNOR BIO 12/02-06/94** ou AFNOR BRD 07/4 - 09/98 (avec ou sans identification) | 26,99 |
| A | **Listeria Numération <10/g -** NF EN ISO 11290-2 ou **AFNOR BRD 07/05-09/01** | 24,74 |
| A | Listeria Numération <100/g - NF EN ISO 11290-2 ou **AFNOR BRD 07/05-09/01** | 18,00 |
| A | Salmonelles (sans sérotypage) NF EN ISO 6579-1 | 36,97 |
| A | Salmonelles Confirmation NF EN ISO 6579-1 | 29,23 |
| A | **Salmonelles Méthode VIDAS - AFNOR BIO 12/16-09/05** | 18,00 |
| A | **Salmonelles Confirmation - AFNOR BIO 12/16-09/05** | 20,25 |
| | Salmonelle (sérotypage) FD CEN ISO/TR 6579-3 | 23,89 |
| | **E. coli O157 dont H7 Méthode rapide Vidas - AFNOR BIO 12/25-05/09** | 33,18 |
| | **E. coli O157dont H7 Confirmation - AFNOR BIO 12/25-05/09** | 46,68 |

**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** | |
| **Forfait au nombre de germes avec recherche de Salmonelle et / ou Listeria :** | |
| Forfait 3 germes indicateurs d'hygiène | 25,07 |
| Forfait 4 germes indicateurs d'hygiène | 33,71 |
| Forfait 5 germes indicateurs d'hygiène | 42,35 |
| 1 Pathogène + 1 germe indicateur | 33,85 |
| 1 Pathogène + 2 germes indicateurs | 39,31 |
| 1 Pathogène + 3 germes indicateurs | 43,91 |
| 1 Pathogène + 4 ou 5 germes indicateurs | 47,65 |
| 1 Pathogène + 6 ou 7 germes indicateurs | 56,56 |
| 2 Pathogènes + 1 Germe indicateur | 51,84 |
| 2 Pathogènes + 2 Germes indicateurs | 57,31 |
| 2 Pathogènes + 3 Germes indicateurs | 61,91 |
| 2 Pathogènes + 4 ou 5 Germes indicateurs | 65,64 |
| 2 Pathogènes + 6 ou 7 Germes indicateurs | 74,56 |

| | Tarif en € HT |
|---|---|
| **VIANDES DE BOUCHERIE (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Viandes pièçées | 43,91 |
| 02 - Préparations de viandes à consommer cuites | 47,65 |
| 03 - Préparations de viandes et viandes hachées à consommer crues ou cuites | 47,65 |
| 04 - Viandes hachées à consommer crues MeV dans les 24h | 69,38 |
| 05 - Abats crus | 43,91 |
| 06 - Volaille ou lapin avec peau | 43,91 |
| 07 - Volaille ou lapin sans peau | 43,91 |
| 08 - Abats crus de volaille ou lapin | 39,31 |
| **PRODUITS DE LA PECHE A LA CONSOMMATION (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Poissons et mollusques crus | 43,91 |
| 02 - Coquillages vivants | 41,70 |
| 03 - Crustacés crus entiers | 43,91 |
| 04 - Crustacés crus décortiqués ou queues | 47,65 |
| 05 - Crustacés cuits entiers | 39,31 |
| 06 - Crustacés et mollusques cuits décortiqués | 47,65 |
| 07 - Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés | 43,91 |
| 08 - Charcuteries de poisson cuites | 43,91 |
| **CHARCUTERIES CRUES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Charcuteries crues à consommer en l'état | 43,91 |
| 02 - Charcuteries crues à consommer cuites | 47,65 |
| **CHARCUTERIES CUITES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Produits de charcuteries cuits | 56,56 |
| **VEGETAUX CRUS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Végétaux crus entiers, non assaisonnés | 43,91 |
| 02 - Végétaux crus émincés et/ou râpés, non assaisonnés | 43,91 |
| 03 - Mélanges de fruits frais | 43,91 |
| **ENTREES FROIDES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Entrées froides avec produits carnés | 56,56 |
| 02 - Entrées froides sans produits carnés | 47,65 |
| 03 - Salades composées | 47,65 |

| | Tarif en € HT |
|---|---|
| **PLATS CUISINES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Plats cuisinés non sous-vide et sans fromage | 47,65 |
| 02 - Plats cuisinés sous-vide ou avec fromage | 56,56 |
| 03 - Sandwiches | 47,65 |
| **PÂTISSERIES ET DESSERTS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Pâtisseries et autres desserts | 56,56 |
| 02 - Pâtisseries et desserts avec chantilly et/ou végétaux crus | 56,56 |
| **PRODUITS LAITIERS (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| 01 - Produits laitiers au lait cru | 57,31 |
| 02 - Fromages affinés au lait traité thermiquement | 57,31 |
| 03 - Lait, yaourt, fromages non affinés au lait pasteurisé | 57,31 |
| **GRAISSES (préparation de l'échantillon incluse dans le tarif)** | |
| Test d'oxydation des huiles | 12,66 |
| **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 | 3,58 |
| Mesure du PH | 11,12 |
| **FORFAITS ANNUELS** | |
| **Forfaits globaux à l'année :** | |
| Contrat mensuel : 2 prélèvements alimentaires + 5 contrôle de surface ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C | 1542,88 |
| Contrat bimestriel : 4 prélèvements alimentaires + 3 recherches de Listeria + 1 contrôle de surface ou de T°C | 1437,97 |
| Contrat bimestriel : 3 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C | 1020,76 |
| Contrat trimestriel : 2 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C | 537,64 |
| Contrat quadrimestriel : 1 prélèvement alimentaire + 2 contrôles de surfaces + 1 contrôle de T°C (spécial restauration rapide) | 224,84 |
| Contrat semestriel : 3 prélèvements alimentaires + 5 contrôles de surfaces ou 1 pathogène + 1 contrôle de T°C | 358,42 |
| **FORMATION** | |
| **Audit :** | |
| Définition de plan d'autocontrôles microbiologiques : | A l'heure |
| Appui technique (forfait par jour) | 896,06 |
| Audit HA (par heure) | 149,34 |
| Rédaction de rapport d'audit (par heure d'audit) | 53,76 |
| Audit PMS (1/2 journée + rédaction du rapport d'audit) | 896,06 |
| **Action de formation en restauration (14h réparties en 4 modules de 3h30) :** | |
| Formation / module / personne | 139,38 |
| Formation pour 4 modules / personne | 487,85 |
| Formation - prestation "entreprise" / groupe / module | 418,16 |
| **Action de formation en restauration (12h réparties en 4 modules de 3h) :** | |
| Formation / module / personne | 119,47 |
| Formation pour 4 modules / personne | 418,16 |
| Formation - Prestation "entreprise" / groupe / module | 358,42 |
| **Action de formation adaptée aux pratiques professionnelles (7h sur une journée) :** | |
| Formation / personne | 278,76 |
| Formation - Prestation "entreprise" / groupe | 836,32 |

| | Tarif en € HT |
|---|---|
| **FRAIS DE DOSSIER** | |
| Frais administratifs par dossier | 2,68 |
| Supplément de frais administratifs pour dossier incomplet | 5,97 |
| **AUTRES PRESTATIONS** | |
| Forfait envoi par transporteur de prélèvements aux laboratoires spécialisés | 45,00 |
| Forfait envoi par La Poste de prélèvements aux laboratoires spécialisés | 15,40 |
| Confection de colis ordinaire | 6,51 |
| Confection de colis sous froid | 12,66 |
| Nettoyage-Désinfection de matériel | 8,38 |
| **COUT HORAIRE TECHNIQUE** | |
| Coût horaire technique - technicien | 53,76 |
| Coût horaire technique - cadre | 89,61 |
| | |
| **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.<br>Etudes à façon ou protocoles adaptés à des besoins spécifiques, tarification sur devis après entente préalable.<br>Majoration de 50 % du tarif pour les analyses mises en route pendant le service de permanence ou pour demande urgente.<br><br>Remises accordées dans le cadre d'une convention en fonction du volume d'analyses confié à l'année : | |
| 1750 € à 2860 € HT | 10% |
| 2861 € à 5720 € HT | 15% |
| 5721 € à 11440 € HT | 20% |
| 11441 € à 17160 € HT | 25% |
| 17161 € à 22880 € HT | 30% |
| 22881 € à 28600 € HT | 35% |
| > 28600 € 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 - e-mail : departement.lvd@aube.fr - www.aube.fr