

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 2024**

Délibération n° 122023/447 du 04/12/2023 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 - <i>Listeria</i> spp. ou <i>L. monocytogenes</i> : AFNOR BRD 07/4-09/98	18,00
A Contrôle de surface - <i>Listeria</i> spp. (Méthode VIDAS) : AFNOR BIO 12/02-06/94	18,00
A Contrôle de surface - <i>Salmonella</i> 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 7937	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 <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase + - Gélose Rapid'E. coli2 - BRD 07/01 - 07/93	8,64
A <i>Escherichia coli</i> bêta-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 BOKAR - 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 (<i>Listeria</i> , <i>Pseudomonas</i> , <i>Streptocoque</i> 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 <i>Listeria</i> Recherche - NF EN ISO 11290-1	58,64
A <i>Listeria</i> Confirmation - NF EN ISO 11290-1	29,23
A <i>Listeria</i> Recherche - méthode validée Gélose Rapid'L. mono - AFNOR BRD 07/4 - 09/98	18,00
A <i>Listeria</i> Confirmation <i>Listeria monocytogenes</i> AFNOR BRD 07/4 - 09/98	13,50
A <i>Listeria</i> Confirmation <i>Listeria</i> spp. AFNOR BIO 12/02-06/94 ou AFNOR BRD 07/4 - 09/98 (avec ou sans identification)	26,99
A <i>Listeria</i> Numération <10/g - NF EN ISO 11290-2 ou AFNOR BRD 07/05-09/01	24,74
A <i>Listeria</i> 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 O157 dont 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 piécées	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.	
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 :	
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 - Télécopieur 03 25 42 52 15 - e-mail : departement.lvd@aube.fr - www.aube.fr