TARIFICATION

DES ANALYSES ET ACTES

DU LABORATOIRE DEPARTEMENTAL

VETERINAIRE ET ALIMENTAIRE

DES VOSGES

TARIFICATION SEROLOGIE

PATHOLOGIE	ESPECE	METHODE	REFERENCE METHODE	individuel/ mélange	prélèvement	TARIF HT en euros
BRUCELLOSE	B,O,C	EAT *	NF U47-003	ind	tube sec	1.00
	B,O,C	RFC	NF U47-004	ind	tube sec	6.00
	B	ELISA *	Protocole du fabricant	ind ou mel	tube sec	6.00
LEUCOSE BOVINE	B	IDG	NF U47-031	ind	tube sec	1.50
		ELISA *	Protocole du fabricant	ind	tube sec ou lait	5.40
				mel	tube sec ou lait	6.10
IBR AC totaux	B	ELISA *	Protocole du fabricant	ind	tube sec ou lait	5.40
				mel	tube sec ou lait	6.10
IBR gB	B	ELISA *	Protocole du fabricant	ind	tube sec	5.30
				mel	tube sec	6.00
BVD Anticorps	B,O	ELISA	Protocole du fabricant	ind	tube sec ou lait	5.80
BVD Antigène P80	B	ELISA	Protocole du fabricant	ind	sur anticoagulant ou rate ou ganglion	8.60
F.C.O.	B.O	ELISA	Protocole du fabricant	ind ou mel	tube sec ou lait	5.30
FIEVRE Q	B,O,C	ELISA	Protocole du fabricant	ind	tube sec	6.10
CHLAMYDIOSE	B,O,C	ELISA	Protocole du fabricant	ind	tube sec	6.10
NEOSPOROSE	B	ELISA	Protocole du fabricant	ind	tube sec	6.10
PARATUBERCULOSE	B,O,C	ELISA	Protocole du fabricant	ind ou mel	tube sec	6.10
FASCIOLOSE	B	ELISA	Protocole du fabricant	ind ou mel ou lait	tube sec ou lait	7.00
HYPODERMOSE	B	ELISA	Protocole du fabricant	ind ou mel	tube sec	6.10
VISNA-MAEDI	O	ELISA	Protocole du fabricant	ind	tube sec	6.10
CAEV	C	ELISA	Protocole du fabricant	ind	tube sec	6.10
TOXOPLASMOSE	B,O,C	ELISA	Protocole du fabricant	ind	tube sec ou lait	6.50
SALMONELLOSE à S. DUBLIN	B	S.AGGLU	Méthode interne	ind	tube sec	2.75
SALMONELLOSE à S. ABORTUS OVIS	O	S.AGGLU	NF U47-014	ind	tube sec	4.50
RSV	B	ELISA	Protocole du fabricant			5.40
PI 3	B	ELISA	Protocole du fabricant			5.40
ADENOVIRUS	B	ELISA	Protocole du fabricant	ind	tube à sec	5.40
PREPARATION D'UN ECHANTILLON POUR ENVOI				Centrifugation		0.30
MISE EN SEROTHEQUE						0.30

* Le laboratoire est accrédité par le COFRAC pour cette analyse

Abréviations :

B = Bovin
B.O.C. = Bovin, Ovin, Caprin
RFC = Réaction Fixation du Complément
I.D.G. = Méthode Immuno-Diffusion en Gélose
S. AGGLU = Sérologie agglutination
EAT = Epreuve à l'Antigène Tamponné
C = Caprin
O = Ovin

Nb : A ce document, il convient de prendre en compte la page 12 relative aux autres prestations du Laboratoire

TARIFICATION BACTERIOLOGIE

PARASITOLOGIE : Toutes espèces animales

	TARIFS HT en euros
· **Recherche parasitologique sur fèces d'animaux de compagnie** (Examen microscopique + recherche amidon, et myofibrille)	10.90
· **Recherche de Giardia**	
Chien	10.90
Fèces de veau	14.13
· **Recherche parasitologique sur fèces d'animaux d'élevage** (Examen microscopique)	9.50
· **Recherche de larves de Dictyocaules par méthode de Mc Kenna**	10.90
· **Recherche des acariens cutanés** RAPPEL : Pour le diagnostic de gale, prélèvement cutané jusqu'à rosée sanguine	5.45
. **Nosémose (quantitative)**	14.90
. **Acariose**	14.90
. **Acariose et Nosémose**	20.00
. **Varroase**	4.70
. **Loques**	6.90
. **Acariose + Nosémose + Varroase + Loques**	30.00

MYCOLOGIE : Toutes espèces animales

· **Recherche d'agent responsable de mycose sur prélèvements divers + identification** RAPPEL : Pour le diagnostic de teigne, prélèvement de poils par épilation en périphérie des lésions.	14.13

BACTERIOLOGIE : Toutes espèces animales

· **Examen bactériologique sur un prélèvement**	
Coloration du germe	3.50
Mise en culture	5.80
Identification par germe	10.50
· **Recherche de Salmonelle**	
Mise en culture	5.80
Sérotypage	13.80
· **Recherche des E. coli entéropathogènes**	
Mise en culture	2.50
Sérotypage	13.80
· **Antibiogramme**	15.00
· **Métrite contagieuse équine (recherche de Taylorella, Klebsiella et Pseudomonas)**	25.80
· **Métrite contagieuse équine avec identification de la flore annexe**	38.24
· **Dénombrement des anaérobies**	15.00
· **Recherche de Mycobacterium paratuberculosis par coproculture**	20.00
· **Examen cytobactériologique urinaire**	13.80

AUTOPSIE :

. étêtage (suspicion rage : carnivores domestiques)	15.00
· Autopsie niveau 1 (lapin, volailles…)	15.00
· Autopsie niveau 2 (agneau, chien, chat…)	20.00
· Autopsie niveau 3 (veau, brebis, chèvre…)	25.00
· Autopsie dans le cadre du RESEAU SAGIR	
Petit animal de moins de 30 kg	9.00
Animal moyen de plus de 30 kg	20.00

· Recherche de Rotavirus (ELISA)	10.75
· Recherche de Coronavirus (ELISA)	10.75
· Recherche des Cryptosporidies par la coloration de Heine	5.45
· Recherche d'E coli K 99 (ELISA)	10.75
· Recherche complète (les 4 paramètres)	37.70

· Recherche de PI3 sur poumon par ELISA	10.75
· Recherche de RSV sur poumon par ELISA	10.75

COLORATIONS :

· Recherche Bacille de Johne (paratuberculose) par la coloration de Ziehl	5.45
· Recherche des Cryptosporidies par la coloration de Heine	5.45

AUTRES :

· Recherche de trichine par digestion pepsique sur mélange d'échantillons	81.56

TARIFICATION PCR

PATHOLOGIE	ESPECE	METHODE	REFERENCE METHODE	individuel/ mélange	prélèvement	TARIF HT en euros
BVD	B,O	RT-PCR	Protocole du fabricant	Mél de 20	EDTA	36.00
	B,O	RT-PCR	Protocole du fabricant	Mél de 5	EDTA	30.00
	B,O	RT-PCR	Protocole du fabricant	ind	EDTA ou lait	26.90
Paratuberculose	B	PCR	Protocole du fabricant	ind	fécès	26.90
FCO	B,O	RT-PCR	Protocole du fabricant	ind	EDTA	26.90

TARIFICATION HYGIENE ALIMENTAIRE

Paramètres, critères microbiologiques et tarifs

(Paramètres susceptibles d'évoluer selon la réglementation)

Restauration collective et commerciale – Commerce de détail

Code	Matrice alimentaire	Exemples	Critères (en germes/g)						Tarif (€ HT)
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833) *	Staphylocoques à coagulase + (NF EN ISO 6882-2) *	Escherichia coli (NF ISO 16649-2) *	Bacillus cereus présomptifs (NF EN ISO 7932)	Anaérobies sulfito-réducteurs (NF V08-061) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *	
Plats cuisinés et autre produits frais									
PCA	Plats cuisinés vendus chauds ou cuits sur place		300 000 (1)	100	10	100 (2)	10	Absence dans 25g	**35,00**
PRT	Produits traiteurs	Taboulé –Aspic Salade de pâtes Mayonnaise - Kebab	1 000 000 (1)	100	10	100 (2)	10	Absence dans 25g	**35,00**
Produits à base de végétaux crus									
VNA	Végétaux crus non assaisonnés	Radis Salade de fruits frais		100	100	100 (2)	10 (3)	Absence dans 25g	**30,00**
CRA	Entrées froides avec crudités assaisonnées	Salade avec vinaigrette		100	10	100 (2)	10 (3)	Absence dans 25g	**30,00**
Pâtisseries									
PAT	Pâtisseries – Desserts glacés		300 000 (1)	100	10	100 (2)	100	Absence dans 25g	**35,00**
Fromages (Commerce de détail)									
FLC	Fromages au lait cru (affiné ou non)			10 000	10 000			Absence dans 25g	**30,00**
FAT	Fromages affiné au lait thermisé ou pasteurisé			100	100			Absence dans 25g	**30,00**
FNA	Fromages non affinés au lait pasteurisé	Fromage frais		10	100			Absence dans 25g	**30,00**

(1) Dénombrement de la flore lactique (NF V04-503) si le produit est conditionné sous-vide ou contient du fromage, le ratio flore totale (microorganismes à 30°C) sur flore lactique doit être égal à 100 maxi (FT/FL≤100)
(2) Uniquement pour produit contenant des féculents
(3) Uniquement pour produit contenant un ingrédient carné
* : Analyse accréditée COFRAC

Code	Matrice alimentaire	Exemples	Critères (en germes/g)						Tarif (€ HT)
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833) *	Staphylocoques à coagulase + (NF EN ISO 6882-2) *	Escherichia coli (NF ISO 16649-2) *	Bacillus cereus présomptifs (NF EN ISO 7932)	Anaérobies sulfito-réducteurs (NF V08-061) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *	
Viandes de boucheries et produits carnés crus									
PVU	Portion de viande unitaire	Steak entier	(1) Uniquement si /vide		500			Absence dans 10g	**30,00**
PVC	Préparation de viandes destinées à être consommées après cuisson	Brochettes Marinades		500	500			Absence dans 10g	**30,00**
VHC	Viande hachée crue destinée à être cuite	Steak haché	3 000 000 (1)	100	50		10	Absence dans 25g	**35,00**
PVH	Produits hachés crus avec ingrédients destinés à la cuisson	Chair à saucisse Chipolatas	1 000 000 (1)	500	500			Absence dans 10g	**35,00**
PCR	Viandes hachées et autres viandes destinées à être consommées crues	Tartare Carpaccio	1 000 000 (1)	500	50			Absence dans 25g	**35,00**
ABC	Abats de boucherie crus	Foie Rognons	5 000 000		5 000			Absence dans 25g	**30,00**
Viandes de volailles, de lapin crues									
VSP	Découpe et préparations à base de viande crue **sans peau**	Filets de dinde		1 000	1 000			Absence dans 10g	**30,00**
VAP	Découpe et préparations à base de viande crue **avec peau**	Cuisses de poulet		5 000	10 000			Absence dans 10g	**30,00**
AVC	Abats crus	Foie Gésiers			10 000			Absence dans 10g	**30,00**
Produits de charcuterie									
CCR	Charcuteries crues séchées à consommer en l'état	Saucisson sec Jambon cru		500	10		10	Absence dans 25g	**30,00**
PCC	Produits de charcuterie cuits	Jambon blanc	300 000 (1)	100	10		10	Absence dans 25g	**35,00**

(1) Dénombrement de la flore lactique (NF V04-503) si le produit est conditionné sous-vide ou contient du fromage, le ratio flore totale (microorganismes à 30°C) sur flore lactique doit être égal à 100 maxi (FT/FL≤100)
* : Analyse accréditée COFRAC

Code	Matrice alimentaire	Exemples	Critères (en germes/g)						Tarifs (€ HT)
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833) *	Staphylocoques à coagulase + (NF EN ISO 6882-2) *	Escherichia coli (NF ISO 16649-2) *	Bacillus cereus présomptifs (NF EN ISO 7932)	Anaérobies sulfito-réducteurs (NF V08-061) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *	
Produits de la pêche et coquillages									
MCE	Mollusques et crustacés **cuits entiers**, non décortiqués	Crevettes cuites entières	1 000 000		10		10	Abs dans 25g	**35,00**
MCD	Mollusques et crustacés **cuits décortiqués**	Crevettes cuites décortiquées	5 000 000	100	10		10	Abs dans 25g	**35,00**
FCC	Filets de poisson, coquilles et crustacés **crus frais ou surgelés**	Filets surgelés Coquilles St Jacques		100	10			Abs dans 25g	**30,00**
COV	Coquillages vivants	Huitres Moules crues			1			Abs dans 25g	**30,00**
PFU	Poissons fumés	Saumon fumé	5 000 000 (1)	100	10			Abs dans 25g	**35,00**
PPH	Préparations à base de filets de poisson hachées crues	Paupiette		100	50			Abs dans 25g	**30,00**
PCE	Produits autre que coquillages vivant à consommer en l'état	Tartare de poisson Sashimis	1 000 000 (1)	100	100		10	Abs dans 25g	**35,00**
CHP	Charcuterie de poisson (cuit)	Terrine Rillette	1 000 000(1)	100	10		10	Abs dans 25g	**35,00**

(1) Dénombrement de la flore lactique (NF V04-503) si le produit est conditionné sous-vide, le ratio flore totale (microorganismes à 30°C) sur flore lactique doit être égal à 100 maxi (FT/FL≤100)
* : Analyse accréditée COFRAC

La recherche de **Listeria monocytogenes** sera effectuée sur demande du client dans 25g. En cas de présence, un dénombrement sera effectué après avis du client (Critère sur tout produit destiné à être consommé en l'état : 100 UFC/g à la DLC)

Suppléments tarifaires appliqués lors :

Dénombrement Flore lactique : 5,00 € HT
Dénombrement Bacillus cereus : 7,00 € HT
Recherche Listeria monocytogenes : 20,00€ HT

Paramètres, critères microbiologiques interne et tarifs LDVA88

Stade de la production

Code	Matrices alimentaires	Critères (en germes/g)							Remarques	Tarif (€ HT)
		Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833) *	Staphylocoques à coagulase + (NF EN ISO 6882-2) *	Escherichia coli (NF ISO 16649-2) *	Coliformes présumés à 30°C (NF V08-050) *	Coliformes à 44°C (NF V08-060) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *	Listeria mono. (BRD 07/4-09/98) *		
CRP	Crèmes pasteurisées				10		Absence dans 25g	Absence dans 25g	Recherche des entérotoxines staphylococciques si le critère Staphylocoques à coagulase + est > à 10^5 UFC/g (sous-traitance)	**59,00**
LPT	Laits de consommation pasteurisés	1 000			1		Absence dans 25ml	Absence dans 25ml		**59,00**
LCR	Laits crus (AM du 18 mars 1994)	90 000				100	Absence dans 1 l			**30,00**
FCR	Fromages au lait cru		10 000	100 000			Absence dans 25g	Absence dans 25g		**59,00**
FPA	Fromage lait pasteurisé affiné		100	100			Absence dans 25g	Absence dans 25g		**59,00**
FPN	Fromage lait pasteurisé non affiné		10	100			Absence dans 25g	Absence dans 25g		**59,00**

Code	Matrice alimentaire	Coliformes présumés à 30°C (NF V08-050) *	Coliformes à 44°C (NF V08-060) *	Staphylocoques à coagulase + (NF EN ISO 6882-2) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *	Listeria mono. (BRD 07/4-09/98) *	E,coli O157 :H7 (méthode interne)	Shigelles (méthode interne)	Phosphatase (A.M. du 03/01/85)	Tarif (€ HT)
FUSA	Fromages pour export USA	100	100	100	Absence dans 5x5g	Absence dans 5x5g	Absence dans 5x5g	Absence dans 5x5g	Négatif dans 1g	**203,73**

* : Analyse accréditée COFRAC

Tarifs LDVA88 – Analyses élémentaires

Code	Analyses	Analyse COFRAC	Méthodes	Tarif (€ HT)
LISTV	Listeria monocytogenes (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/4-09/98	**27,30**
CHNL	Chiffonnette Listeria monocytogenes	-	BRD 07/4-09/98	**27,30**
LISTH	Listeria monocytogenes (recherche négative, méthode iso)	Oui	NF EN ISO 11290-1/A1	**40,78**
DENLIST	Dénombrement Listeria monocytogenes (méthode validée)	Oui	BRD 07/5-09/01	**10,02**
DENLISTH	Dénombrement Listeria monocytogenes (méthode iso)	Oui	NF EN ISO 11290-2/A1	**19,57**
CFLM	Confirmation identification Listeria monocytogenes	Oui	NF EN ISO 11290-1/A1	**15,24**
SALMV	Salmonelle (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/11-12/05	**13,20**
CHNS	Chiffonnette Salmonelle	-	BRD 07/11-12/05	**13,20**
SALMH	Salmonelle (recherche négative, méthode iso)	Oui	NF EN ISO 6579	**34,26**
CFSAL	Confirmation Salmonelle sans sérotypage (Salm. Spp)	Oui	NF EN ISO 6579	**20,00**
CFSALS	Confirmation Salmonelle avec sérotypage	Oui	NF EN ISO 6579	**30,00**
SHIG	Shigella	-	Méthode interne	**27,73**
STAPH	Staphylocoque à coagulase positive	Oui	NF EN ISO 6882-2	**8,50**
ECOLI	Escherichia coli	Oui	NF ISO 16649-2	**7,80**
COLI30	Coliformes présumés à 30°C	Oui	NF V08-050	**4,69**
COLI44	Coliformes à 44°C	Oui	NF V08-060	**4,69**
ENTERO	Entérobactéries présumées à 30°C ou 37°C	En cours	NF V08-054	**4,69**
ASR	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	Oui	NF V08-061	**4,02**
MESO	Microorganismes aérobies mésophiles a 30°C	Oui	NF EN ISO 4833	**5,10**
LACT	Bactéries lactiques	-	NF ISO 15214	**5,90**
ATBL	Antibiotiques dans le lait	-	Delvotest	**9,79**
PHOS	Phosphatase	-	A.M. du 03/01/85	**11,00**
BACERE	Bacillus cereus présomptifs	-	NF EN ISO 7932	**12,50**
E157H7	Recherche E. coli O157:H7	-	Méthode interne	**35,10**
SUPCOQ	Supplément préparation coquillage (unité)	-	-	**9,79**
SUPBEUR	Supplément préparation beurre (unité)	-	-	**6,52**
SUPCONS	Supplément préparation conserve (unité)	-	-	**3,26**
SUPDEN	Supplément pour dénombrement < 1UFC	-	-	**3,20**
DPH	Détermination du pH	-	-	**5,71**
PIG	Pigment biliaire	-	Méthode interne	**7,62**
THN	Recherche trichine (par digestion, pour 100g de viande)	-	A.M.du 10/07/86	**81,56**

Analyses de surface

Code	Remarques	Dénombrement	Tarif (€ HT)
ANSM 1	1ère analyse de surface	Microorganismes aérobies à 30°C	**9.92**
ANSM 2	Analyse de surface (à partir de la 2ème)	Microorganismes aérobies à 30°C	**3.81**
ANSC	Analyse de surface	Coliformes à 30°C ou Coliformes thermotolérants à 44°C	**7.62**
ANSM	Analyse de surface	Staphylocoques à coagulase positive	**13.72**

Tarifs LDVA88 – Prestations annexes du laboratoire

Prestations	Remarques		Tarif (€ HT)
Frais de dossier	A chaque collecte ou dépôt au laboratoire		**1,50**
Sous-traitance (envoi vers d'autres laboratoires)	Conditionnement	Colis normal	**3,00**
		Colis isotherme	**5,00**
		Colis matière infectieuse	**25,00**
	Frais d'envoi (colissimo, chronopost selon urgence)		**Tarif postal en vigueur**

Tarifs de collecte des prélèvements

Code zone	Zone géographique	Remarques	Tarif (€ HT)
1	Agglomération d'Epinal	Par passage	**5,50**
		En forfait mensuel	**10,50**
2	Département des Vosges	Par passage	**7,50**
3	Zone extérieure au Département	Par passage	**9,50**
-	Requête express Hors tournée	Par passage	**Majoration de 100 % sur tarif applicable à la zone**

Audits d'Hygiène - Formation

Type de prestation	Prix HT(€)
Formation en entreprise par ½ journée (3h) Déplacement sur le département, préparation, remise de documents compris	**300.00**
Audit d'hygiène (Tarif horaire) Déplacement sur le département : tarif collecte hors tournée	**100.00**
Formation à la carte	
1h de formation (remise de support compris)	**60.00**
1h de préparation (à ajouter au temps de formation)	**60.00**
Déplacement sur le département : tarif collecte hors tournée	
Formation au laboratoire (groupe de 10 maximum) Par ½ journée (3h) et par personne	**90.00**
Déplacement hors département des Vosges Supplément au tarif de base	**10.00**

Analyses de miels

Type de prestation	Paramètre	Méthode	Prix HT(€)
Analyse par paramètres	Conductivité	Conductimétrie	**2.00**
	Couleur	Lovibond	**1.50**
	Humidité	Réfractométrie	**1.50**
	HMF	Spectrophotométrie	**3.00**
	pH	pH-métrie	**2.00**
Analyse des 5 paramètres physico-chimiques			**10.00**
Analyse pollinique			**6.40**