



EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS

DU CONSEIL MUNICIPAL

SÉANCE DU 08 OCTOBRE 2026

NOMBRE DE MEMBRES**Afférents au Conseil Municipal : 39****En exercice : 39****Ayant pris part à la délibération : 39**Publié le : **13 OCT. 2026**

L'an deux-mille vingt-six et le huit du mois d'octobre à dix-huit heures, le Conseil Municipal de la Ville de VITROLLES a été assemblé au lieu habituel de ses séances, sur la convocation qui lui a été adressée par le Maire, conformément aux, articles. L 2121.10 à L 2121.12 du Code Général des Collectivités Territoriales, sous la présidence de M. GACHON Loïc, Maire.

Présents : M. GACHON - M. AMAR - Mme ATTAF - M. ROBERT - Mme CZURKA - M. MERSALI - Mme CUIILLIERE - M. IZACARD - Mme MIGLIOR - M. PIQUET - Mme ROVARINO - M. SAURA - M. SAHRAOUI - Mme NERSESSIAN - Mme RAFIA - Mme BERTHOLLAZ - M. RUFFIN - Mme CHAUVIN - Mme MARTINEZ - M. BENIHYA - M. SOW - Mme CHABROL - Mme BIRON - M. GUARDADO - M. MENGEAUD - Mme MORO - M. HANACHI - M. GACHET - M. WAHARTE - M. GAUDE - Mme DEMOLON - M. BRAVI - Mme GIRAUD - Mme RAPETTO - Mme SIDOU - M. FARRUGIA - Mme NIETO

Excusés avec Pouvoirs :

M. COPPENS à M. HANACHI

Mme MERAKCHI à Mme ATTAF

Secrétaire de séance : M. HANACHI

**HYGIENE ALIMENTAIRE DU CENTRE DE VACANCES DE LA VILLE DE VITROLLES A NEVACHE :
RENOUVELLEMENT DE LA CONVENTION DE PARTENARIAT AVEC LE DEPARTEMENT DES HAUTES-ALPES**

N° Acte : 9.2

Délibération n°26-180

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu le Code de la Santé Publique,

Vu le nombre annuel de repas confectionnés et servis au sein du centre de vacances de la Ville de Vitrolles situé à Névache dans les Hautes-Alpes,

Vu les préconisations de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de faire procéder par un laboratoire vétérinaire agréé à des contrôles réguliers des denrées alimentaires du centre de vacances afin de maintenir et garantir un niveau d'hygiène optimal,

Vu la délibération n° 15-146 du 2 juillet 2015 approuvant les termes de la convention signée le 17 juillet 2015 entre les communes de Névache et de Vitrolles pour la fourniture de repas destinés aux élèves et seniors de la commune de Névache,

Vu la délibération n° 17-265 du 24 novembre 2017 autorisant la signature d'une convention avec le département des Hautes-Alpes pour le contrôle et l'analyse des denrées alimentaires utilisées pour la confection des repas au sein du centre de vacances, par le Laboratoire Départemental Vétérinaire

R E P U B L I Q U E F R A N C A I S E

et d'Hygiène Alimentaire des Hautes-Alpes (LDVHA 05), dans le respect des règles validées par l'Association Française de Normalisation (AFNOR) et sous-couvert de l'accréditation COFRAC (Comité Français d'Accréditation),
Considérant que dans le cadre de la mise à jour de ses documents contractuels, le Département de Hautes-Alpes propose à la Ville de Vitrolles de signer une nouvelle convention de partenariat Hygiène Alimentaire, l'ancien document étant obsolète,

Considérant que les modalités d'exécution de cette prestation demeurent inchangées,

Considérant la volonté de la Ville de Vitrolles de renouveler ce partenariat afin de garantir la sécurité sanitaire des repas servis aux usagers de son centre de vacances situé à Névache dans les Hautes-Alpes,

LE CONSEIL MUNICIPAL,

Entendu l'exposé de son Président et après en avoir délibéré, vote à l'Unanimité.

APPROUVE le renouvellement de la convention de partenariat jointe à la présente délibération avec le Département des Hautes-Alpes en vue d'effectuer le contrôle et l'analyse des denrées alimentaires utilisées au sein du centre de vacances de la Ville de Vitrolles à Névache, sur la base des tarifs publics en vigueur votés par le Département des Hautes-Alpes soit un montant unitaire de 47,92 € HT au titre de l'année 2026 incluant les prélèvements, analyses et compte-rendus.

AUTORISE Monsieur le Maire à signer la nouvelle convention avec le Département des Hautes-Alpes, renouvelable chaque année par tacite reconduction.

IMPUTE les dépenses correspondantes au chapitre 011 du budget Fonctionnement de la commune.

Le Secrétaire de Séance

M. HANACHI



POUR EXTRAIT CONFORME
VITROLLES, le 12 octobre 2026

P. le Maire et par délégation
Le Directeur des Affaires Juridiques et
Institutionnelles

M. HABASTIDA



ENREGISTREMENT	EQ 07/01/14	Date d'effet : 19/11/2025	Version.: 5 Page : 1/8
	L.D.V.H.A 05	Convention de partenariat Hygiène Alimentaire	

CONVENTION N° (Secteur / n° tiers) _____

La convention suivante est établie entre :

ORGANISME (Dénommé ci-après « LDVHA05 »)	CLIENT (Dénommé ci-après « le client »)
<i>Laboratoire Départemental Vétérinaire et d'Hygiène alimentaire des Hautes-Alpes (LDVHA 05)</i>	Nom de l'entreprise : VILLE de VITROLLES Nom du client : Loïc GACHON, Maire
Adresse : <i>5 rue des silos BP 63 05002 GAP Cedex</i>	Adresse postale : Hôtel de Ville BP 30102 13743 VITROLLES Cedex
N° SIRET : 220 500 011 00220	N° SIRET : 211 301 171 00016

Tout changement d'adresse, téléphone, adresse électronique, modalité d'envoi, ...
doit être communiqué au laboratoire pour modification

PREAMBULE

Le LDVHA 05 est un service du Conseil départemental des Hautes-Alpes, ses missions découlant d'une politique volontariste sont de participer à la sécurité alimentaire, à la santé publique animale, à l'économie de l'élevage et à l'amélioration de la qualité de l'environnement, à travers ses compétences propres.

Dans le cadre de ses politiques volontaristes, le Département lui a confié l'objectif d'accompagner les entreprises haut-alpines pour optimiser le niveau de prestation dans le domaine touristique et agricole, tout en promouvant les circuits courts.

La réalisation d'analyses couvertes par un système d'assurance-qualité (accréditation COFRAC essai 1-1356 portée disponible sur www.COFRAC.fr), l'organisation de formations (certification Qualiopi numéro 816041 ; numéro de déclaration d'activité en tant qu'organisme de formation : 93.05.008.0305) et l'animation d'études et recherches.

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/14	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 5 Page : 2/8
	L.D.V.H.A 05	Convention de partenariat Hygiène Alimentaire	

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 : OBJET

La présente convention formalise les relations entre le LDVHA05 et le client, pour les interventions réalisées dans le cadre des autocontrôles définis par ce dernier, conformément aux dispositions du règlement CE n° 852/2004 en vigueur.

Elle vise à définir les interactions entre les deux parties et précise les obligations de chacune d'elles. Il est établi que la mise en œuvre des prestations définies dans la présente convention est sollicitée de façon volontaire par le client qui demeure responsable de son plan de contrôle et de l'utilisation des informations générées par les prestations fournies par le laboratoire.

Article 2 : CHAMP D'APPLICATION

Le LDVHA 05 s'engage à honorer :

- La commande du client (*bon de commande - plan d'autocontrôle, devis, fiche de demande d'analyse... validés par les cocontractants*) ;
- La collecte ou le prélèvement, et l'acheminement des échantillons au laboratoire selon la planification établie par le LDVHA 05 (réalisation de tournées régulières) en accord avec le client ;
- La réalisation des analyses et prestations demandées par le client, selon le catalogue des analyses, tarifs, délais du LDVHA 05 ;
- Les déclarations de conformité (conclusions), avis et interprétations le cas échéant ;
- La transmission des résultats selon les modalités définies avec le client (Annexe « Bon de commande-plan d'autocontrôle microbiologique »).

Le client s'engage à :

- Respecter sa commande, les modalités de prélèvements, l'acheminement des échantillons selon la modalité choisie par le client ;
- Honorer les factures ;
- À informer le laboratoire de toutes modifications de sa commande initiale.

Article 3 : DOCUMENTS DE REFERENCE

L'organisation et le déroulement des prestations qui sont concernés par le champ d'application de la présente convention font référence aux modalités décrites dans les Guides de Bonnes Pratiques, les recommandations des filières professionnelles et reprennent les critères de sécurité et d'hygiène du règlement CE 2073/2005, ainsi que les objectifs d'autocontrôle des filières applicables aux denrées alimentaires.

Les normes spécifiques et les délais de chaque prestation sont définis dans le catalogue des analyses, tarifs et dans la portée d'accréditation du laboratoire Portée N° 1-1356 (www.cofrac.fr).

Article 4 : PLANIFICATION ET COMMANDE DES INTERVENTIONS DU LDVHA05

En accord avec les exigences réglementaires définies à l'article 3 et la demande du client, la planification, la fréquence et le type d'intervention du LDVHA 05 sont définis dans l'annexe « Bon de commande-plan d'autocontrôle microbiologique ».

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/14	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 5 Page : 3/8
	L.D.V.H.A. 05	Convention de partenariat Hygiène Alimentaire	

Article 5 : REALISATION DES PRESTATIONS PAR LE LDVHA05

Le laboratoire réalise des prélèvements de denrées alimentaires sous accréditation ou de la collecte d'échantillons.

La date du passage est planifiée à l'avance avec l'accord du client. En cas d'impossibilité d'effectuer le prélèvement, pour des raisons indépendantes du laboratoire, un avis de passage sera laissé par le préleveur. À partir du 2^{ème} avis de passage distribué sur l'année civil, le laboratoire effectuera la facturation des frais de déplacement.

Le nombre d'échantillons prélevés sera celui indiqué sur la convention signée par le client. Dans le cas où le client devait demander le prélèvement d'un nombre d'échantillons différent de celui établi, son approbation par signature, lui sera demandée.

➤ LES PRELEVEMENTS :

Le laboratoire réalise les prélèvements suivants :

- Prélèvement des surfaces (chiffonnettes, boîtes de contact...)
- Prélèvements des denrées alimentaires sous accréditation en vue d'analyses microbiologiques.

Les prélèvements sous accréditation du laboratoire, se feront à la demande du client en amont de la planification

- Prélèvements d'eau pour la réalisation des analyses de recherche de légionelles sous accréditation.

➤ LA COLLECTE :

Le laboratoire réalise la collecte des échantillons de denrées alimentaires en vue d'analyses microbiologiques.

➤ LE TRANSPORT :

Le laboratoire réalise l'acheminement des échantillons en vue d'analyses microbiologiques dans les conditions recommandées.

➤ LE STOCKAGE :

Le laboratoire réalise le stockage des échantillons avant analyse selon les recommandations normatives.

Dans le cadre des tests de vieillissement, le laboratoire détermine en accord avec le client, le protocole de conservation à adopter en tenant compte du fonctionnement du client concernant la durée de stockage sur le lieu de fabrication (maîtrisé) et chez le consommateur final (non maîtrisé).

Protocole 1 : 1/3 maîtrisé (2 à 5°C), 2/3 non maîtrisé (6 à 11°C)

Protocole 2 : 2/3 maîtrisé (2 à 5°C), 1/3 non maîtrisé (6 à 11°C)

Protocole 3 : analyse à DLC avec stockage en totalité maîtrisé (2 à 5°C)

➤ L'ANALYSE :

Le laboratoire réalise les analyses de microbiologie alimentaire dans le cadre des autocontrôles et des contrôles officiels qui s'inscrivent dans la réglementation européenne du « Paquet hygiène ».

Le laboratoire réalise également les analyses de recherche des légionelles dans l'eau.

Vous trouverez le détail des prestations sur le catalogue des analyses/tarifs/délais disponibles au laboratoire ou sur demande.

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/14	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 5 Page : 4/8
	L.D.V.H.A 05	Convention de partenariat Hygiène Alimentaire	

Article 6 : ACHEMINEMENT, CONSERVATION ET ACCEPTATION DES ECHANTILLONS

6.1 Constitution de l'échantillon

La constitution d'un échantillon pour analyse doit être réalisée en respectant trois conditions essentielles :

- 1- La représentativité de l'échantillon vis à vis de la denrée à analyser ;
- 2- La masse de l'échantillon qui doit être d'au moins 150 grammes ;
- 3- Les conditions de conservation : l'échantillon doit être conservé dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute variation de ses caractéristiques et de le protéger contre toute contamination.

Tout échantillon dont une au moins des trois conditions ne serait pas respectée, ne pourra faire l'objet d'une analyse, qu'après accord avec le cocontractant.

Les échantillons doivent être systématiquement accompagnés d'une fiche de demande d'analyse du LDVHA05, permettant de décrire les conditions de réalisation de l'échantillonnage et les analyses demandées.

Dans le cas où les **prélèvements de denrées alimentaire sont réalisés sous accréditation, par le LDVHA 05, en vue d'analyses microbiologiques, le préleveur du laboratoire réalisera l'intégralité du prélèvement selon la norme : XP CEN ISO TS 17728 : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Techniques de prélèvement pour l'analyse microbiologique d'échantillons d'aliments.**

Dans le cas de la collecte d'échantillon en vue d'analyses microbiologiques, le client est responsable du prélèvement de l'échantillon.

6.2 Acheminement, conservation

Dans le cas de la collecte, dite « tournée », ou des prélèvements, le laboratoire assure l'acheminement des échantillons dans les conditions assurant leur traçabilité, leur intégrité physique et leur qualité conformément aux exigences réglementaires et normatives.

Le délai d'acheminement au laboratoire, après la réalisation du prélèvement par le LDVHA ou après la collecte des échantillons, doit être le plus court possible, dans des conditions de température comprise entre $5 \pm 3^{\circ}\text{C}$ pour les produits non stables, entre 18 et 27°C pour les produits stables à température ambiante, entre 1 et 8°C pour les prélèvements de surface, et à température inférieure à -15°C pour les produits congelés/surgelés.

6.3 Prélèvements et acheminement des échantillons réalisés par un tiers

Dans ce cas le laboratoire indique au contractant, les « Recommandations pour le prélèvement agroalimentaire » et les modalités d'acceptation des échantillons à réception au LDVHA 05.

Leur prise en charge est réalisée par le service d'accueil du laboratoire qui contrôle l'état des échantillons à leur arrivée (température, poids, intégrité du conditionnement...).

Le laboratoire informera le client des anomalies constatées à réception de l'échantillon.

L'échantillon ne pourra faire l'objet d'une analyse qu'après accord avec le cocontractant en cas d'anomalie relevée à son arrivée au laboratoire.

Merci de bien vouloir se référer aux Conditions Générales de Vente (§ PRELEVEMENT ET ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS) et aux annexes :

- Recommandations pour le prélèvement agroalimentaire ;
- Critères d'acceptabilité des échantillons destinés à la bactériologie alimentaire.

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/14	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 5 Page : 5/8
	L.D.V.H.A 05	Convention de partenariat Hygiène Alimentaire	

Article 7 : LES ANALYSES

Le laboratoire détermine, en accord avec le client, les analyses à réaliser, en fonction de la nature de l'échantillon, de l'objectif recherché et de la réglementation en vigueur.

Le client, de concert avec le laboratoire choisit la méthode d'analyse la plus adaptée à ses exigences, parmi celles proposées dans le catalogue des tarifs. Si la méthode demandée du client est jugée inappropriée ou périmée, le laboratoire le lui indiquera. En absence de précision de la part du client, le laboratoire choisira la méthode la plus adaptée

Si le client souhaite une prestation ou une méthode hors catalogue, le laboratoire l'avise qu'il s'agit d'une prestation externe et le laboratoire doit disposer de l'approbation du client. Cela doit être indiqué par écrit ou reporté sur la fiche de demande d'analyse.

Le catalogue des analyses, tarifs, délais du LDVHA 05 précise les références normatives des méthodes réalisées, leur planification au laboratoire et les délais d'analyse à partir de la mise en analyse.

La portée d'accréditation est disponible sur www.cofrac.fr, portée n°1-1356. Les analyses réalisées sous couvert de l'accréditation COFRAC-Essai sont identifiées par le symbole. ❄

Les conditions de recours à un prestataire externe pour la réalisation de prestations, dans la cadre où le laboratoire est dans l'impossibilité de les réaliser, ainsi que la gestion des analyses en urgence figurent dans les Conditions Générales de Vente (CGV).

L'analyse des échantillons est mise en œuvre :

- Le plus rapidement possible après réception et de préférence sous 24 h ou dans le délai défini convenu avec le contractant ;
- Dans les 24 h suivant le prélèvement dans le cas des denrées périssables (coquillages, eaux, écouvillons, prélèvements de surface) ;
- Dans les 36 heures pour les autres produits frais périssables (ex. poisson, lait cru) ;
- Les échantillons conditionnés dans un emballage comportant une DLC ou une DLUO sont traités le plus rapidement possible et en tout état de cause avant la fin de leur durée de vie ;
- Pour la validation ou la vérification de la durée de vie (DLC ou DLUO), selon les modalités définies par la réglementation en vigueur, l'échantillon est traité le jour ouvré le plus proche après la date limite, selon un planning et des modalités de conservation librement négociés entre les parties ;
- Les échantillons arrivés congelés pourront être conservés en congélation ;
- En cas d'analyses conditionnelles (analyses déclenchées après détection de germes pathogènes, exemple : dénombrement de *Listeria monocytogenes*, recherche d'entérotoxines *staphylococciques*), le recours à ce type d'analyse est convenu avec le client lors de la détection.

Article 8 : LES RESULTATS - MODALITES DE TRANSMISSION

Le LDVHA 05 transmet les résultats d'analyses, sous forme de Bulletin de Résultats d'Analyses (BRA), qui reprend les indications du client et la dénomination du produit confié. Toute différence entre la demande et la convention et ses annexes ou la fiche de demande d'analyse sera résolue avant d'entreprendre les activités de laboratoire et acceptée par les deux parties. (Les écarts demandés par le client ne doivent pas avoir d'incidence sur l'intégrité du laboratoire ou sur la validité des résultats).

Dans le Bulletin de Résultat d'Analyse (BRA) on y trouve :

- L'indication des normes analytiques qui ont été employées pour l'analyse ;
- Tout écart *identifié* par rapport à cette convention qui définit le plan d'autocontrôle du client ;
- Déclaration de **conformité** indiquée en conclusion conformément aux dispositions réglementaires et aux guides métiers en vigueur (sauf si pas demandé).

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/14	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 5 Page : 6/8
	L.D.V.H.A 05	Convention de partenariat Hygiène Alimentaire	

Déclaration de conformité/Règles de décision / modalités de calculs à appliquer :

Le laboratoire se base sur les critères du **REGLEMENT N° 2073/2005**, complétés si besoin des Critères indicateurs d'hygiène des procédés recommandés par les fédérations professionnelles, ou qui ont été choisis avec le contractant.

Des avis en interprétations peuvent être formulés par le laboratoire, sur la base des résultats obtenus, d'un jugement professionnel et en l'état actuel des connaissances, si le contractant en fait la demande.

Incertitudes de mesure :

Les incertitudes de mesures associées aux résultats sont disponibles sur demande selon les modalités définies dans les CGV.

Prestation d'analyse en externe :

Le LDVHA 05 pourra être amené à solliciter un prestataire externe pour réaliser des analyses qui lui sont confiées en raison de circonstances imprévues : panne de matériel, absence de personnel (accidents, maladies...), surcharge de travail occasionnelle, ou toute autre incapacité momentanée.

Le LDVHA 05 se charge de l'ensemble des prestations liées à la logistique relative à l'expédition du (ou des) échantillon(s) selon les méthodologies et normes en vigueur. Il procédera sans délai à l'opération de transfert du (ou des) échantillon(s) vers le laboratoire prestataire en respectant toutefois les impératifs liés à ce type d'intervention (respect de la chaîne du froid, délai d'acheminement).

Dans ce cas, le coût des analyses réalisées par un prestataire externe n'excédera en aucune façon, le coût classiquement facturé par le LDVHA 05, l'ensemble des frais engendrés par le conditionnement de (des) l'échantillon(s) (matériel spécifique : pots à prélèvements, matériels conservateurs de froid), par les éventuels bulletins de résultats complémentaires ou par les frais de transport éventuels, étant à la charge du laboratoire.

Le laboratoire peut se valoir de la prestation externe auprès d'autres laboratoires dans le cas d'analyses particulières qui ne sont pas effectuées en interne. Dans ce cas la tarification comprend le prix de l'analyse et le prix de l'envoi au laboratoire sous-traitant.

Le client sera informé de la tarification au moment de la création de la demande d'analyse.

Dans le cas où une prestation externe doit être assurée, le cocontractant autorise le LDVHA 05 à faire réaliser les analyses par le laboratoire de son choix, sauf demande expresse de sa part. Le nom du laboratoire ayant réalisé, tout ou partie des analyses, sera indiqué sur le rapport d'essai.

Conseils téléphoniques et conseils in situ :

Au vu des résultats, le laboratoire assure le suivi des essais par un conseil téléphonique adapté à la situation constatée dans l'entreprise.

Le laboratoire peut également effectuer des visites et des conseils directement sur le site de l'entreprise. Ces démarches ne sont pas incluses dans le champ d'application de la convention et sont subordonnées à un accord particulier avec le client. Elles peuvent être proposées par le laboratoire au vu des résultats des essais ou sollicitées par le client.

Article 9 : LES DELAIS DE RESULTATS

Les délais de rendu des résultats sont précisés dans le catalogue des analyses, tarifs, délais, disponible sur www.hautes-alpes.fr.

Article 10 : LA FACTURATION

Les informations et modalités liées à la facturation sont précisées dans l'annexe « bon de commande -plan d'autocontrôle microbiologique ».

Merci de bien vouloir se référer également aux Conditions Générales de Vente.

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/14	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 5 Page : 7/8
	L.D.V.H.A 05	Convention de partenariat Hygiène Alimentaire	

Article 11 : JUSTIFICATIF DE SUIVI

Attribution et utilisation commerciale

Un justificatif de suivi est délivré par le laboratoire au client, lorsqu'il s'est engagé pour intervenir à titre principal auprès d'un client selon un plan d'analyses établi. Ce justificatif de suivi est matérialisé par un panonceau adhésif qui facilite l'information du consommateur, en lui précisant que l'entreprise est engagée dans un suivi régulier de la qualité hygiénique de ses produits.

L'utilisation du panonceau de justificatif de suivi à des fins de promotion commerciale s'effectue sur agrément écrit du laboratoire. Dans le cas où un établissement comporte plusieurs secteurs, chacun d'eux sera considéré séparément.

Toutefois, le client peut disposer librement de ce logo dans les limites de sa surface de vente, sur ses enseignes ou vitrines, sur l'entête de ses lettres ou de ses factures, sur l'emballage des produits.

Le laboratoire fournit au client un nombre suffisant de panonceaux selon la demande formulée, afin de satisfaire aux besoins d'utilisation du panonceau dans les limites précisées ci-dessus.

La reproduction du panonceau en dehors de ces cas, est interdite.

Opposabilité du panonceau à des tiers à la convention

L'utilisation du panonceau par des tiers à la convention constitue un usage abusif qui peut entraîner des poursuites engagées par les parties de la convention, sans exclure l'une de l'autre, sur la base de fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires (loi du 1er août 1905, décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984).

L'attribution ou l'usage du justificatif de suivi ne doit pas avoir pour effet de nuire à autrui en matière commerciale, au profit du cocontractant, notamment par le biais des publicités comparatives.

Suspension et retrait du justificatif de suivi

Le laboratoire peut, sans autre formalité, suspendre ou retirer le justificatif de suivi et son panonceau s'il le juge nécessaire, ou dans l'un des cas suivants :

- Évolution législative ou réglementaire en matière d'hygiène alimentaire ;
- Non-respect par le client des clauses contractuelles ou/et des prescriptions en matière de qualité des produits alimentaires ;
- Usage abusif du justificatif de suivi ;
- Résiliation de la convention par conjonction de la volonté des parties.

Les trois premiers cas peuvent également entraîner la dénonciation de la convention par le laboratoire.

Toutefois, dans la mesure où les résultats des analyses révèlent des insuffisances en matière d'hygiène alimentaire dans l'entreprise du client, le laboratoire s'attachera au préalable à aider le contractant à revenir à un niveau acceptable de qualité alimentaire.

Les frais occasionnés, seront alors supportés par le client.

Si le laboratoire est amené à constater que les résultats insatisfaisants persistent malgré ses préconisations et du fait de la négligence du cocontractant, le justificatif de suivi pourra être suspendu ou retiré. La présente convention pourra être dénoncée à ce titre, par simple pli recommandé adressé au client.

La responsabilité du laboratoire ne pourra être recherchée du fait de la dénonciation de la convention ou du retrait ou de la suspension du justificatif de suivi.

Article 12 : REVISION DES DOCUMENTS - DOCUMENTS DE LIAISON ENTRE LABO ET CLIENT

Les tarifs, sont révisés en début d'année et ils sont disponibles en libre accès à l'accueil du laboratoire, ainsi que sur demande.

Si besoin, des avenants à la convention pourront être réalisés.

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/14	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 5 Page : 8/8
	L.D.V.H.A 05	Convention de partenariat Hygiène Alimentaire	

Article 13 : LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les Conditions Générales de Vente (CGV) de l'ensemble des produits et services fournis par le LDVHA 05 sont disponibles sur <https://www.hautes-alpes.fr/nos-actions/economie/laboratoire-departemental-veterinaire-et-dhygiene-alimentaire/> et au laboratoire, ou sur demande.

Le fait de passer commande implique de la part du client une acceptation sans réserve des CGV.

Article 14 : DATE D'ENTREE ET DUREE D'APPLICATION DE LA CONVENTION

La présente convention prend effet à compter de la date de signature et pour une période de 3 ans, renouvelable 1 fois, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties avec un délai de préavis de 3 mois.

Article 15 : RESILIATION DE LA CONVENTION

La présente convention peut être résiliée de plein droit par l'une des parties en cas de non-exécution par l'autre d'une de ses obligations. Cette résiliation ne devient effective que 3 mois après l'envoi par la partie plaignante d'une lettre recommandée avec accusé de réception exposant les motifs de plainte ou de résiliation.

Le client a également la faculté de résilier la présente convention de sa propre initiative.

Cette résiliation sera effective 3 mois après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception au LDVHA.

Articles 16 : LES ANNEXES

- ☐ « Catalogue des analyses, tarifs, délais » ;
- ☐ « Conditions générales de vente » ;
- ☐ « Bon de commande -plan d'autocontrôle microbiologique » ;
- ☐ « Recommandations pour le prélèvement agroalimentaire » ;
- ☐ « Critères d'acceptabilité des échantillons destinés à la bactériologie alimentaire ».

Fait à **VITROLLES** , le **09/10/2026**

En 2 exemplaires (article 1325 du code civil)

Pour le laboratoire,

Le Président du Département des Hautes-Alpes

Pour le Président et par délégation,



Dr Vétérinaire Pierre Louis HEUS

Pour le Client : Nom et Fonction

Loïc GACHON

Maire de VITROLLES

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/16	Date d'effet 19/11/2025	Version : 3 Page 1/4
	L.D.V.H.A 05	BON DE COMMANDE - PLAN D'AUTOCONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE	

Partie réservée au laboratoire			
N° CONVENTION		SECTEUR / N° TIERS	

ATTENTION : Dans le cas de plusieurs établissements pour la même entreprise, renseigner un bon de commande pour chaque établissement.

CLIENT
Nom de l'entreprise : VILLE de VITROLLES Nom du client : Centre de vacances de la Ville de Vitrolles 13 à NEVACHE 05100
Représenté(e) par : Fonction : Loïc GACHON, Maire Téléphone : 04 92 21 16 41 Courriel : centrevacancesnevache@ville-vitrolles13.fr
INFORMATIONS FACTURATION
<i>Les factures sont envoyées mensuellement par courrier accompagnées d'un avis des sommes à payer.</i> N° SIRET pour facturation : 211 301 171 00016 Adresse postale de facturation : MAIRIE DE VITROLLES - BP 30102 - 13743 VITROLLES CEDEX Nom de la personne en charge du règlement : Isabelle FINCK, secrétaire économe Courriel : centrevacancesnevache@ville-vitrolles13.fr isabelle.finck@ville-vitrolles13.fr Numéro de téléphone : 04 92 21 16 41 / 07 61 68 21 50 Code service et engagement si personne publique :
FINANCES Engagement renouvelé à chaque fois sur chorus

INFORMATION PRÉLÈVEMENTS ET/OU COLLECTE

CONTACT : Nom : Thibaud SAYN

Fonction : Directeur du centre de vacances

Téléphone : 06 43 96 49 86

Courriel : thibaud.sayn@ville-vitrolles13.fr

Activité/ Métier de l'entreprise : Administration Publique - centre de vacances
accueil collectif de mineurs

Période(s) de fermeture annuelle :

(Si variable, merci de le(s) préciser si possible *en début* d'année au préleveur)

Dernière semaine
d'août et 1ère
semaine des
vacances de Noël

Jour de fermeture hebdomadaire : Variable

Horaires d'ouverture : 8h00 / 21h00

Remarques ou spécificités :

Le laboratoire réalise une **collecte des échantillons** par défaut,

si votre établissement souhaite un **prélèvement réalisé sous accréditation COFRAC-Essai** (n°1-1356 ; portée disponible sur www.cofrac.fr) merci de le préciser en amont lors de la prise de rendez-vous ou sur la présente convention s'il est systématique (rubrique « remarques ou spécificités »).

Se référer au « Catalogue des analyses, tarifs, délais », disponible sur le site internet du laboratoire pour le coût du prélèvement.

INFORMATION ANALYSES

Analyses de denrées alimentaires : ☒ Oui ☐ Non

Nombre d'échantillons de denrées alimentaires à prélever par passage :

Fréquence des prélèvements :

- ☐ Mensuelle (12 fois) ☐ Bimestrielle (6 fois) ☒ Trimestrielle (4 fois) ☐ Semestrielle (2 fois)
☐ Selon Planning (prendre contact avec le laboratoire)

ATTENTION : le nombre d'échantillons collectés sera celui indiqué sur le présent Bon de Commande.

Dans le cas où le nombre d'échantillons récupérés lors de la collecte ne correspond pas au nombre indiqué, une approbation écrite sera demandée au client.

Plan d'analyses :

- ☒ Organisé par le laboratoire (selon recommandations filière)
☐ Spécifique à l'établissement (dans ce cas, le joindre à la convention)

Catégories de produits / Dénomination (à préciser) :

Afin d'informer le laboratoire du domaine d'activité du client et de ses besoins, mentionner le(les) domaine(s) d'activité.

Exemple : laits/fromages / produits laitiers, restauration/plats cuisinés, productions animales (viande, charcuterie, ...), conserves animales ou végétales, produits de la boulangerie, ...

Plats cuisinés protéinés
(viande/poisson/oeufs) et
accompagnement :
légumes ou féculents

Observations complémentaires : (réserves particulières : choix de méthode, exigence d'accréditation)

Analyses d'eau :

Recherche de *Legionella* sur eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes :

(selon la norme NF T 90-431, accréditation COFRAC-Essai portée n°1-1356 portée disponible sur www.cofrac.fr)

Non ☐

Oui ☐ (si oui indiquer le nombre) :

Prélèvements d'eau pour recherche de *Legionella* :

(selon les procédures normalisées NF EN ISO 19458, FDT 90-522, circulaire Légionelles N°2002/243 du 22/04/2002, arrêté du 01/02/2010, modifié le 30/12/2022 – accréditation COFRAC - Essai portée n°1-1356 portée disponible sur www.cofrac.fr)

Non ☐

Oui ☐ (si oui indiquer le nombre) :

Analyses des surfaces : ☒ Oui ☐ Non

☐ **Boîtes de Contact** / Nombre de surfaces à contrôler/passage :

5

Dénombrements :

☒ Coliformes ☒ Entérobactéries ☒ Microorganismes aérobies à 30°C

☒ Levures/ Moisissures

Fréquence des prélèvements :

☐ Mensuelle ☐ Bimestrielle ☒ Trimestrielle ☐ Semestrielle

☐ Selon Planning (prendre contact avec le laboratoire)

☐ **Écouvillons** / Nombre de surfaces à contrôler/passage :

Dénombrements :

Tous dénombrements possibles selon « Catalogue des analyses, tarifs, délais »

Fréquence des prélèvements :

☐ Mensuelle ☐ Bimestrielle ☐ Trimestrielle ☐ Semestrielle

☐ Selon Planning (prendre contact avec le laboratoire)

☐ **Éponges** / Nombre de surfaces à contrôler/passage :

Recherches :

☐ Salmonelles ☐ Listeria

Fréquence des prélèvements :

☐ Mensuelle ☐ Bimestrielle ☐ Trimestrielle ☐ Semestrielle

☐ Selon Planning (prendre contact avec le laboratoire)

Observations complémentaires : (notamment réserves particulières : choix de méthode, exigence d'accréditation)

Transmission des résultats : Je souhaite recevoir les résultats d'analyses :

☒ **Par voie électronique**, à(aux) l'adresse(s) suivante(s) :

thibaud.sayn@.....ville-vitrolles13.fr

@

@

☐ **Extranet du laboratoire**

En cas d'envoi par voie électronique, pensez à nous informer en cas de changement de coordonnées

☐ **À communiquer également à un tiers.** Identité, coordonnées :

☐ **Par courrier postal** (si pas de possibilité d'accès aux courriers dématérialisés)

Plan établi le **09 OCTOBRE 2026**

POUR LE LABORATOIRE

Le Président du Département des Hautes-Alpes
Pour le Président et par délégation,

Dr Vétérinaire Pierre Louis HEUS

POUR L'ETABLISSEMENT

Loïc GACHON

Maire de VITROLLES

(Signature et cachet)

Conditions générales de ventes

Laboratoire Départemental Vétérinaire et d'Hygiène alimentaire 05 (LDVHA 05)

Le présent document constitue les conditions générales de vente de l'ensemble des produits et services fournis par le LDVHA 05 à toute personne demandeuse de prestations (ci-après le "Client").

Toutes les opérations liant les parties conclues postérieurement aux présentes sont régies par ces dernières.

Les conditions générales de vente sont complétées de conditions particulières sous la forme de devis, contrats ou conventions, fiche de demandes d'analyses, appels d'offre (ci-après « contrat »).

Les présentes conditions générales s'appliquent à toutes les offres ou soumission de services dans le domaine du prélèvement et de l'analyse de produits alimentaires, et d'hydrologie, de produits environnementaux ou d'échantillons biologiques, ainsi que dans le domaine de la prestation de formation, audits/diagnostics, rédaction documentaire et conseils.

OFFRE

Les catalogues et autres documents commerciaux, publicitaires ou techniques du LDVHA 05 ne sauraient avoir de valeur contractuelle en matière de prestations. Les devis, contrats, conventions, ou autres accords communiqués par le LDVHA 05 ont une validité précisée dans le document.

COMMANDES

Seuls les devis, contrats, conventions signées par le LDVHA 05 et le client ont valeur contractuelle, ainsi que les fiches de demandes d'analyses signées par le client pour les échantillons apportés directement ou expédiés au laboratoire sans contact préalable. L'envoi, sans contact préalable par le client, d'un échantillon accompagné d'un bon de commande demandant une prestation définie dans le catalogue du LDVHA 05 vaut acceptation par le client de la version en cours des conditions générales de vente.

Chaque commande mentionne a minima les informations suivantes :

- la raison sociale, le nom, le prénom et l'adresse du client, du destinataire des factures (si différent du client), du destinataire des rapports d'analyses (si différent du client).
- le lieu de prélèvement ou l'identité (n° de tatouage ou de puce) et les caractéristiques de l'animal prélevé
- l'identification, la nature et le nombre des échantillons à analyser
- la liste précise des analyses à réaliser sur chaque échantillon.

PRELEVEMENT ET ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS

Lorsque les prélèvements et le transport sont réalisés par le LDVHA 05, ils le sont selon les modes opératoires définis par ce dernier, en accord avec les référentiels normatifs. Le client doit faciliter l'accès des agents du LDVHA 05 au site de prélèvement dans le respect des conditions de sécurité et mettre les échantillons prévus à sa disposition. À défaut, le LDVHA 05 se réserve le droit de ne pas collecter le ou les échantillons.

Lorsque le prélèvement est réalisé par un tiers, la conformité, la représentativité et l'acheminement des échantillons soumis à analyse sont sous la responsabilité exclusive du tiers. Le LDVHA 05 fournit les informations pertinentes ou consignes nécessaires à la bonne réalisation et au transport de l'échantillon (conditionnement, températures de transport, de stockage, délais d'acheminement...), ainsi que les conditions d'acceptabilité des échantillons à réception. Sur demande, il peut fournir le matériel nécessaire de prélèvement, ceci pouvant faire l'objet d'une facturation.

Le laboratoire informera le client des anomalies constatées à réception de l'échantillon, afin que les deux parties puissent décider ou pas de la réalisation des travaux. Dans le cas où le client souhaite toutefois la mise en œuvre de l'analyse, le laboratoire va émettre des réserves quant aux résultats et l'indiquera clairement sur le rapport d'analyse. Le rapport d'analyse est un document autoporteur : il peut comporter toute mention que le laboratoire jugera utile d'ajouter concernant des anomalies d'échantillonnage ou de transport de nature à impacter les résultats. Le LDVHA 05 ne peut, en aucun cas, être tenu responsable des dommages et casses de flacons et/ou supports d'échantillonnage survenus durant le transport des échantillons qui lui sont remis, ni des conséquences liées aux éventuels retards d'acheminement des échantillons.

EXECUTION DE LA PRESTATION ANALYTIQUE ET PRESTATION FORMATION/AUDIT/CONSEIL / EXECUTION DE LA PRESTATION ANALYTIQUE

Les modalités d'exécution des analyses sont définies dans le contrat liant le LDVHA 05 au client. (convention, fiche de demande d'analyses).

Les analyses réalisées par le laboratoire sont présentées dans le catalogue tarifs.....

Le laboratoire indique la méthode la plus appropriée au vu des exigences du client et les deux parties valident leur choix. Le rapport d'analyses indiquera la méthode retenue.

Les modalités d'exécution des analyses sont définies dans le contrat liant le LDVHA 05 au client.

Les modalités d'exécution des prestations formation/audit/conseil sont définies dans le devis/livret d'accueil.

DELAIS

Les prestations sont effectuées dans l'ordre d'arrivée des échantillons et selon les planifications de travail habituelles du LDVHA 05. En cas de besoin urgent des résultats, selon les circonstances et les analyses concernées, il peut être possible de traiter la demande du client de façon prioritaire. Selon les contraintes générées, les modalités de traitement en urgence peuvent faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

INCERTITUDES

Si le client souhaite connaître les incertitudes liées aux résultats, il en fait la demande lors de l'établissement du contrat ou, au plus tard, avant remise des échantillons. L'incertitude de mesure ne peut être appliquée qu'aux résultats quantitatifs. À défaut d'une demande expresse du client, les déclarations de conformité ou de positivité par rapport aux dispositions du fournisseur ne tiennent pas compte de l'incertitude de mesure.

DROITS D'USAGE DES MARQUES D'ACCREDITATION

Le LDVHA05 rend sous accréditation les rapports relevant de prestations dans sa portée d'accréditation, sauf accord contractuel documenté entre le client et le LDVHA05, autorisant ce dernier à rendre le rapport hors accréditation. Les rapports rendus hors accréditation ne sont ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux.

Le client n'est pas autorisé à utiliser la marque d'accréditation du LDVHA05, en dehors de la reproduction intégrale de rapports d'analyses que le LDVHA 05 lui a émis. Le laboratoire signalera à ses clients tout mauvais usage ou usage abusif de la référence à l'accréditation de leur part, et exigera le retrait de tous les documents comportant les mentions erronées.

Pour ces exceptions, le laboratoire est responsable de la référence à l'accréditation faite par ses clients.

Le client est informé qu'il n'est pas le bénéficiaire de l'accréditation.

Dans un rapport d'essai seuls les paramètres signalés comme tels sont couverts par l'accréditation. Et seuls les échantillons soumis à analyse sont couverts par l'accréditation.

La marque d'accréditation doit être accompagnée du logo ou du nom de l'organisme de certification accrédité ou sa marque de certification concernée : COFRAC Essai 1-1356 portée disponible sur WWW.COFRAC.fr

Le laboratoire peut être contraint de ne pas rendre ces analyses sous accréditation, dans ce cas le laboratoire indique sur les bulletins de résultats d'analyse les raisons. Le résultat pourra être rendu à titre indicatif.

Le laboratoire réalise également des analyses selon des méthodes internes qui peuvent ne pas être accréditées par le COFRAC.

Le client qui souhaite la réalisation des analyses exclusivement sous accréditation, doit le signaler dans le contrat initial ou dans les revues de contrat.

ANALYSES OU SERVICES REALISES AUPRES D'UN PRESTATAIRE EXTERNE

Le laboratoire peut proposer au client des analyses réalisées par un prestataire de service externe. Le client en sera informé directement à la signature du contrat. Les analyses réalisées auprès du prestataire ne seront pas reprises avec la référence d'accréditation sur le rapport d'analyse. Les résultats d'analyses pourront parvenir directement au client sans l'intermédiaire du laboratoire, le laboratoire facturera les frais de colisage en plus du coût de la prestation réalisée en externe.

Il n'est pas fait appel à un prestataire de service externe pour les formations.

FORCE MAJEURE

Le laboratoire peut avoir recours à un prestataire de service externe : en cas d'impossibilité de réaliser les prestations du contrat. Le laboratoire se charge de la logistique relative à l'expédition des échantillons concernés. Le coût des analyses sous traitées n'excèdera pas le coût facturé par le LDVHA05. Les frais engendrés par le conditionnement, et les frais d'envoi sont à la charge du laboratoire

Si par suite d'un cas de force majeure, le LDVHA 05 se trouvait dans l'impossibilité d'assurer la prestation, ses obligations seraient suspendues pendant la durée de l'impossibilité d'exécution du contrat. Dès que la force majeure cessera, les obligations du LDVHA 05 reprendront pour les prestations non encore réalisées. Est considéré comme un événement de force majeure, tout événement de quelque nature qu'il soit, échappant raisonnablement au contrôle du LDVHA 05 et qui empêche l'exécution normale de ces obligations, tels que troubles majeurs au plan régional, national ou international, grève dans les moyens de transport, les postes et télécommunication ou toute autre interruption de ces moyens quelle qu'en soit la cause, grève ou cessation d'activité au sein du LDVHA 05 ou affectant ses fournisseurs ou sous-traitants, crise sanitaire, disposition légale ou réglementaire entraînant des bouleversements importants affectant les activités du LDVHA 05.

FACTURATION – TARIFS – PAIEMENT

La facturation est réalisée par le laboratoire. Les tarifs sont hors taxes, TVA en vigueur en sus. Ils sont soumis annuellement au vote de l'Assemblée Départementale des Hautes-Alpes.

Sauf information expresse du contrat ou marché concerné, les actualisations tarifaires s'appliquent automatiquement à l'ensemble des commandes en cours.

Les prix indiqués dans les devis sont établis sur la base des données fournies par le client et pour les conditions normales d'exécution de la prestation. Toute modification dans l'objet ou l'étendue de la prestation ou dans les conditions d'exécution de celle-ci fera l'objet d'un devis et d'une facturation complémentaires.

Lorsque la demande d'analyse a été faite sans demande initiale de devis ou contrat, la facturation est réalisée selon les tarifs du catalogue en cours (disponible sur le site Web du laboratoire départemental).

Les prestations sont facturées sur la base du tarif en vigueur au jour de la réception des échantillons. Sauf mention spécifique contraire, la facturation est faite au nom de la personne ou de la société identifiée comme donneur d'ordre dans la commande.

En fonction du volume annuel d'analyses, une remise pourra être appliquée sur le tarif en vigueur sous réserve de l'élaboration d'une convention entre les deux parties.

RÈGLEMENT

Le règlement s'effectue lors de la réception par le client de la facture ou de l'avis de sommes à payer. Le client dispose alors d'un délai de 30 jours pour s'acquitter du paiement de la facture.

A défaut de règlement dans le délai imparti, le comptable public est habilité à exercer toutes les poursuites nécessaires. Le LDVHA 05 peut suspendre les prestations demandées pour ce client ou solliciter le paiement à l'avance des nouvelles prestations demandées.

RÉCLAMATIONS

Tout client peut porter réclamation auprès du LDVHA 05, par courriel, par voie postale ou par téléphone. La réclamation mentionnera l'objet de la réclamation ainsi que, le cas échéant, la référence de l'échantillon concerné.

Le processus de traitements des réclamations du laboratoire est décrit dans la procédure de traitement des réclamations clients consultable sur le site du Département ou envoyé sur demande, il comprend :

- une description du processus de réception, d'examen de la réclamation, d'analyse des causes et de décision quant aux actions à entreprendre pour y répondre ;
- la garantie que toute action appropriée a été entreprise.

Le LDVHA 05 s'engage à apporter une réponse circonstanciée au client.

COMPÉTENCE – CONTESTATION

Les parties rechercheront, avant toute action contentieuse, un accord amiable. En toutes circonstances, le droit applicable sera le droit français.

En cas de litige sur la facturation, les voies de recours sont les suivantes :

- 1) Pour contester le bien-fondé de la créance, un recours devant le Tribunal Administratif de Marseille devra être déposé dans un délai de deux mois suivant la réception du titre exécutoire, ou à défaut, du premier acte procédant de ce titre ou de la notification d'un acte de poursuite (article L.1617-5 du code général des collectivités locales).
- 2) Pour contester les poursuites effectuées par le comptable public, un recours de l'exécution devra être déposé conformément aux dispositions des articles L.213-5 et L.213-6 du code de l'organisation judiciaire, dans un délai de deux mois, suivant la notification de l'acte contesté.

IMPARTIALITÉ

La loi relative à la déontologie des fonctionnaires rappelle que le fonctionnaire exerce ses fonctions avec dignité, impartialité, intégrité et probité. L'ensemble du personnel du laboratoire s'engage à respecter les exigences d'indépendance et d'impartialité pour toutes les prestations réalisées.

CONFIDENTIALITÉ ET PROTECTION DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

Confidentialité

Les informations fournies par le client et tous documents de quelque nature qu'ils soient résultant de leur traitement par le LDVHA 05 restent la propriété du client. Tous les documents et les données récoltés via tous logiciels, emails, fiches de liaison sont strictement couverts par le secret professionnel (article 226-13 du code pénal). Les parties sont tenues, ainsi que l'ensemble de leur personnel, à l'obligation de discrétion et à l'obligation de confidentialité durant toute l'exécution du devis, contrat ou convention, et après son expiration.

Conformément aux articles 34 et 35 de la loi du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, le LDVHA 05 s'engage à prendre toutes précautions utiles afin de préserver la sécurité des informations et notamment, d'empêcher qu'elles ne soient déformées, endommagées ou communiquées à des personnes non autorisées.

Le LDVHA 05 s'engage à respecter, de façon absolue, les obligations suivantes et à les faire respecter par leur personnel et leurs sous-traitants :

- ne prendre aucune copie des documents et supports d'informations confiés, à l'exception de celles nécessaires pour les besoins de l'exécution de sa prestation ;
- ne pas utiliser les documents et informations traités à des fins autres que celles spécifiées dans le cadre du contrat ;
- prendre toutes mesures permettant d'éviter toute utilisation détournée ou frauduleuse des fichiers informatiques en cours d'exécution du contrat ;
- prendre toutes mesures, notamment de sécurité matérielle, pour assurer la conservation des documents et informations traités tout au long de la durée du contrat ;
- préserver la confidentialité des informations obtenues ou générées au cours des activités du laboratoire, en particulier les résultats d'essais, à l'exception de ce qui est exigé par la réglementation ;

Le laboratoire peut divulguer des informations confidentielles lorsqu'il est tenu par des dispositions réglementaires ou contractuelles lors des évaluations externes (auditeurs externes, auditeurs des organismes de contrôle (cniel, COFRAC, CNIEL, FGE, QUALIOP...)) réalisés pour le compte du laboratoire, les auditeurs peuvent avoir accès à l'ensemble des documents y compris les données clients et s'engagent à ne pas divulguer toutes informations et documents observés lors de l'audit.

Lors des audits (COFRAC, CNIEL, FGE, QUALIOP...) réalisés pour le compte du laboratoire, les auditeurs peuvent avoir accès à l'ensemble des documents y compris les données clients et s'engagent à ne pas divulguer toutes informations et documents observés lors de l'audit.

- lorsqu'il est tenu par la loi à divulguer des informations confidentielles, le LDVHA 05 avise le client des informations fournies, sauf lorsque la réglementation l'interdit.

Le LDVHA 05 s'engage à garder confidentielles les techniques, méthodes/procédés, fonctionnement, organisation interne des entreprises clientes.

Le client s'engage à ne pas divulguer et à ne pas exploiter sans l'accord exprès du LDVHA 05 et sous quelque forme que ce soit l'ensemble des informations confidentielles que le LDVHA 05 pourrait être amené à lui communiquer au cours des conversations et échanges de documents techniques, avant et en cours de réalisation du contrat et ce, pour une durée infinie. De même pour les prestations formation/audit/conseil, les supports quels qu'ils soient sont strictement personnels au LDVHA 05 dont il demeure propriétaire, et sont protégés par les dispositions du code de la propriété intellectuelle. En conséquence, le client s'interdit de reproduire, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, d'adapter, de modifier ou de traduire, de représenter, de commercialiser ou de diffuser à des membres de son personnel non participants ou à des tiers, les supports mis à sa disposition sans l'accord préalable et écrit du LDVHA 05. Le client s'oblige à faire respecter cet engagement de non divulgation et de confidentialité à toute personne salariée ou prestataire pouvant intervenir pour son compte dans le cadre de ses discussions et échanges. De même, les devis, contrats et conventions communiqués par le LDVHA 05 restent sa propriété intellectuelle et ne peuvent pas faire l'objet d'une transmission à des tiers.

En fin de contrat, et conformément à la durée légale de conservation des documents, le LDVHA 05 s'engage à :

- procéder à la destruction de tous fichiers manuels ou informatisés stockant les informations saisies, sauf en cas de continuité de l'action et conformément à la réglementation en vigueur ;
- ou à restituer intégralement les supports d'informations selon les modalités prévues dans le contrat.

Si pour l'exécution du contrat, les parties ont recours à des prestataires de service, ceux-ci doivent présenter des garanties identiques pour assurer la mise en œuvre des mesures et les règles de confidentialité sus énoncées. Dans ce cas, les parties s'engagent à faire souscrire à ses prestataires de services les mêmes engagements que ceux figurant dans le présent article. A défaut, un engagement spécifique doit être signé par lesdits prestataires mettant à la charge de ces derniers, les obligations sus énoncées.

Le département des Hautes-Alpes et le client se réservent le droit de procéder à toute vérification qui leur paraîtrait utile pour constater le respect des obligations précitées ; Il est rappelé qu'en cas de non-respect des dispositions précitées, la responsabilité des signataires des contrats peut être engagée sur la base des dispositions des articles 226-17 et de 226-5 du code pénal. Les parties pourront prononcer la résiliation immédiate du contrat, sans indemnité en faveur de l'autre partie, en cas de violation du secret professionnel ou de non-respect des dispositions précitées.

Protection des données à caractère personnel et formalités CNIL

Les signataires des contrats s'engagent à respecter les dispositions de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, modifiée par la loi n° 2004-801 du 6 août 2004 et, notamment, les formalités déclaratives auprès de la CNIL. Ils s'engagent également à respecter le Règlement Européen sur la Protection des données personnelles (Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016) lorsque celui-ci sera applicable (25 mai 2018).

Convention de preuves

Le laboratoire garantit la confidentialité du rapport émis et l'authentification de la signature desdits rapports. Lors de la signature du contrat ou de la convention, le personnel du laboratoire ne pourra être soumis à aucune pression de la part du client, dans le cadre des activités analytiques ou d'ingénierie. Le client s'engage à accepter les signatures scannées sur les rapports d'essais comme éléments de preuve.

Le laboratoire ne peut pas garantir l'expédition des résultats dans des boîtes de réceptions de spams, lors de problème de messagerie chez le demandeur d'analyses ou de défaillance du fournisseur d'accès.

Les modalités de transmission des rapports seront définies au préalable avec le client (courriel, courrier, ou plateforme extranet).

- *Hygiène alimentaire*
- *Hydrologie*
- *Santé animale*
- *Analyses laitières*



**Laboratoire Départemental
Vétérinaire et
d'Hygiène Alimentaire**

5 rue des silos - 05000 GAP

04.92.52.44.44

labodepartemental@hautes-alpes.fr

Site internet : www.hautes-alpes.fr

CATALOGUE DES ANALYSES, TARIFS, DELAIS

Applicables au 01/01/2026



DISPOSITIONS GENERALES

Le LDVHA est accrédité COFRAC (Comité Français d'Accréditation) activité ESSAI, N° 1-1356 :

- LAB GTA 05 (Analyses physico-chimiques des eaux)
- LAB GTA 23 (analyses microbiologiques des eaux)
- LAB GTA 29 (Échantillonnages d'eau et essais physico-chimiques des eaux sur site)
- LAB GTA 59 (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires)
- LAB GTA 59 (Échantillonnage -prélèvement produits alimentaires)
- LAB REF 15 (Exigences spécifiques – analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire)
- LAB GTA 27 (Essais et analyses en immuno-sérologie animale)
- PARASITO SA : annexe I chapitre I du Règlement UE 2015/1375 (modifié par le règlement d'exécution UE/2020/1478 du 14 oct 2020)
- BIOMOLSA : PCR Analyses de biologie moléculaire - Santé animale

Légende pour la liste des tarifs ci-après :



**Paramètre accrédité COFRAC ESSAI
Accréditation N° 1-1356
Portée disponible sur www.cofrac.fr**

- Dans certains cas particuliers, les méthodes employées par le laboratoire ne sont pas réalisées sous couvert du COFRAC essai, ce sont des méthodes internes. Elles seront spécifiées comme telles sur les bulletins de résultats d'analyses. Toutefois, si le demandeur (client) souhaite que les prestations d'analyses soient réalisées sous couvert du COFRAC essai, il devra le préciser lors de la demande d'analyse qui accompagne les échantillons concernés.
- Lorsqu'il existe plusieurs méthodes analytiques, le laboratoire choisira la méthode la plus appropriée. Le demandeur (client) est systématiquement informé sur le rapport d'essai des normes analytiques ou des méthodes d'analyses validées par l'AFNOR ou autre qui ont été employées.
- Si le demandeur (client) souhaite choisir la méthode analytique à utiliser parmi celles qui lui sont proposées par le laboratoire, il devra l'indiquer lors de la demande d'analyse.
- Pour des prestations nouvelles non prévues expressément dans ce catalogue, le tarif de la prestation représentant le travail le plus proche sera appliqué.
- Si le demandeur (client) souhaite la réalisation d'un prélèvement agroalimentaire sous couvert de l'accréditation, il doit en faire la demande au préalable soit dans la convention soit lors de la programmation du prélèvement

FRAIS GENERAUX D'INTERVENTION

	Tarif H.T en €
Frais de dossier (intervention donnant lieu à compte-rendu, pouvant comprendre plusieurs échantillons)	6.14
Majoration en cas de WE et jours fériés pour travaux effectués en contexte sanitaire ou à la demande du client hors jours ouvrables	+ 50%
Recherche et réédition d'un dossier archivé (résultat ou facture)	9.78
Frais de prestations réalisées en externe	Tarif H.T en €
Confection et envoi d'un colis normal	24.87
Confection et envoi d'un colis en express	50.98
Confection de colis et envoi par transporteur spécialisé agréé pour transport sous couvert du froid	84.28
Confection colis et envoi par transporteur spécialisé agréé pour échantillon à risque biologique infectieux	26.40 + coût réel de transport
Frais d'analyse	Refacturation du coût réel HT
Prise en charge administrative	Refacturation du coût réel HT
Intervention de prestation	Tarif H.T en €
Prestation de contrôle métrologique de thermomètre	102.00

PRESTATIONS DE FORMATION

Comprenant en amont, les prestations de préparation, et en aval, les prestations de recommandation et de conclusion, la documentation, ainsi que le déplacement du formateur s'il s'agit d'une action intra-départementale, hors déplacement s'il s'agit d'une intervention hors département.

Numéro de déclaration d'activité en tant qu'organisme de formation : 93.05.008.0305.

Le LDVHA est un prestataire de formation référencé Datadock (Identifiant 0059869) et certifié QUALIOPi (certification n°816041). N° SIRET : 220 500 011 00220



Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Formation sur le site de l'entreprise	Tarif H.T en €
L'heure	156.37
La demi-journée	579.37
La journée	1019.12

Formation inter-entreprise (par stagiaire)	Tarif H.T en €
La demi-journée	174.53
La journée	295.97

Formation Webinaire	Tarif H.T en €
L'heure	30.60

Prestation de formation pour une session organisée par un autre organisme	Tarif H.T en €
La demi-journée	277.19
La journée	578.72

Audit et accompagnement qualité	Tarif H.T en €
Réalisation d'un audit simple sur les 8 principaux points-clé d'hygiène (45 min)	101.53
Prestation d'audit détaillé avec documentation et compte rendu	152.31 (Tarif horaire)

Intervention comme responsable qualité externe	Tarif H.T en €
L'heure	142.65
La demi-journée	425.17
La journée	723.41
La demi-journée, si prestation ≥ 10 jours	340.13
La journée, si prestation ≥ 10 jours	578.73

HYGIENE ALIMENTAIRE

Tarifs applicables aux clients pour une demande individuelle.

Pour les clients en convention avec le laboratoire, une remise de 10% est appliquée sur ces tarifs.

Légende : * = Méthode utilisée par défaut

Frais généraux d'intervention			Tarif H.T en €
Frais de déplacement et de collecte des échantillons sur site dans le Département des Hautes-Alpes			5.97
Frais de déplacement et de collecte des échantillons sur site dans les Départements limitrophes			21.29
	Prestations de prélèvement de produits agroalimentaire	XP CEN ISO /TS 17728	8.80

Analyse microbiologiques (dans toute denrée alimentaire)		Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
	Préparation de l'échantillon liquide	NF EN ISO 6887-1 à 6		2.28
	Préparation de l'échantillon (produit solide) pour obtention de la matrice à ensemercer	NF EN ISO 6887-1 à 6		8.21
	Préparation de l'échantillon pour obtention de la matrice à ensemercer (coquillage)	NF EN ISO 6887-1 .3		11.73
	Prélèvement des surfaces de 5 carcasses en abattoir, (méthode destructive et non destructive)	NF EN ISO 17604		56.47
	<i>Bacillus cereus</i> : dénombrement	Méthode interne Selon MO BA 07/01/23	24h	9.77
	Bactéries lactiques mésophiles : dénombrement	NF ISO 15214	72h	8.31
	Bactéries sulfito-réductrices anaérobiques : dénombrement	NFV 08-061 Méthode en boîte	24h	8.31
	<i>Campylobacter</i> dans les cous de volaille : dénombrement	Méthode alternative CampyFood (CFA): validée MICROVAL 2009 LR28	48h	22.52
	Coliformes présumés à 30°C : dénombrement	NFV 08-050 3M-01/2-09/89 A *	24h	8.03
	Coliformes thermotolérants présumés à 44°C : dénombrement	NFV 08-060 3M-01/2-09/89 C *	24h	8.03
	<i>Escherichia coli</i> : dénombrement	NF ISO 16649-2 3M-01/08-06/01 *	24h	8.03
	Entérobactéries à 37°C : dénombrement	NFV 08-054 (présumées) NF ISO 21528-2 3M-01/06-09/97 *	24h	8.03
	Levures et moisissures : dénombrement	3M-01/13-07/14 *lundi, mardi, vendredi NF V 08059 du lundi au vendredi	72h 5 jours	9.77 9.77
	Micro-organismes aérobies à 30°C : dénombrement	NF EN ISO 4833-1 (ensemencement en profondeur) 3M-01/1-09/89 *	48h à 72h	8.03
	Micro-organismes revivifiables à 36°C : Dénombrement	NF EN ISO 6222	72h	8.03

Analyse microbiologiques (dans toute denrée alimentaire)		Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
❄	<i>Listeria monocytogenes</i> : Recherche en méthode horizontale	NF EN ISO 11290-1	5 jours si négatif + 1 semaine si positif	37.96
❄	<i>Listeria monocytogenes</i> : Dénombrement en méthode horizontale	NF EN ISO 11290-2	48h si négatif + 1 semaine si positif	22.52
❄	<i>Listeria monocytogenes</i> : Recherche en méthode alternative	BKR 23/02-11/02 *	72h à 4 jours	21.78
❄	<i>Listeria monocytogenes</i> : Dénombrement en méthode alternative	BKR 23/05-12/07 *	48h à 72h	22.52
❄	<i>Listeria monocytogenes</i> : Confirmation après recherche positive en méthode alternative	BKR 23/02 11/02 BKR 23/05-12/07	24h	13.28
❄	<i>Salmonella</i> spp. : Recherche avec confirmation (hors <i>S.typhi</i> et <i>S.paratyphi</i>)	NF EN ISO 6579-1	3 jours si négatif + 1 semaine si positif	37.96
❄	<i>Salmonella</i> spp. mobiles et immobiles : Recherche en méthode alternative (permet la détection des <i>S. typhi</i> et <i>S. paratyphi</i>)	BKR 23/07-10/11 *	48h	21.78
❄	Si confirmation en méthode alternative		24h à 48h	13.22
	<i>Salmonella</i> spp. : Identification et typage de <i>Salmonella</i> par le Laboratoire National de Référence (réalisé sur demande du client en cas de détection de <i>Salmonella</i>)	Envoi à un prestataire externe	30 jours	47.75
❄	<i>Staphylococcus</i> à coagulase positive en dénombrement	NF EN ISO 6888-2	48h	8.50
	Recherche E.coli EHEC TOP 6 + O157 : H7 par PCR méthode alternative	SURETECT STEC UNI03/13-10/20	72h	81.60
	Confirmation E.coli EHEC 7 sérotypes par PCR	Envoi à un prestataire externe		Refacturation coût réel
	<i>Listeria monocytogenes</i> : Recherche en méthode PCR	SURETECT <i>Listeria monocytogenes</i> UNI03/08-11/13	48h	24.88
	<i>Listeria monocytogenes</i> : Confirmation après recherche positive en méthode PCR	SURETECT <i>Listeria monocytogenes</i> UNI03/08-11/13	24h	14.38
	<i>Salmonella</i> spp. : Recherche en méthode PCR	SURETECT <i>Salmonella</i> spp.UNI03/07-11/13	48h	24.88
	<i>Salmonella</i> spp. : Confirmation après recherche positive en méthode PCR	SURETECT <i>Salmonella</i> spp.UNI03/07-11/13	48h	15.38
Analyse microbiologiques (filtres)		Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
	<i>Salmonella</i> spp. mobiles et immobiles : Recherche en méthode alternative (permet la détection des <i>S. typhi</i> et <i>S. paratyphi</i>)	Méthode interne *	48h	21.78
	<i>Salmonella</i> spp. mobiles et immobiles : Confirmation en méthode alternative		24h à 48h	13.22
	<i>Listeria monocytogenes</i> : Recherche en méthode PCR	SURETECT <i>Listeria monocytogenes</i> UNI03/08-11/13 *	48h	24.88
	<i>Listeria monocytogenes</i> : Recherche en méthode alternative	Méthode interne	72h à 4 jours	21.78

Analyse microbiologiques simplifiées relatives aux contrôles de matières premières brutes (avant transformation)

Tarif applicable si ≥ 10 dossiers d'analyses par an avec accord

préalable (en l'absence d'accord, réalisation en méthode classique et facturation au tarif général)

	Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
Coliformes présumés à 30°C : dénombrement	Méthode interne Selon MO BA 07/01/23	24h	5.34
Entérobactéries à 37°C : dénombrement	Méthode interne Selon MO BA 07/01/23	24h	5.34
<i>Escherichia coli</i> : dénombrement	Méthode interne Selon MO BA 07/01/23	24h	5.34
 <i>Listeria monocytogenes</i> : Recherche en méthode alternative	BKR 23/02-11/02	72h à 4 jours	14.14
<i>Pseudomonas</i> : dénombrement	Méthode interne Selon MO BA 07/01/23	48 h	7.87
 <i>Salmonella spp.</i> mobiles et immobiles : Recherche en méthode alternative (permet la détection des <i>S. typhi</i> et <i>S. paratyphi</i>)	BKR 23/07-10/11	48h	14.14
<i>Staphylococcus</i> à coagulase positive dénombrement	Méthode interne Selon MO BA 07/01/23	48h	5.68

Détermination des niveaux de contamination des surfaces

(méthode des "boîtes contact", avec interprétations et commentaires) :

Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
<u>Pour un lot de 8 boîtes et plus</u>		
Contaminant à choisir parmi les germes suivants (dénombrement) :		
- Flore aérobie mésophile (microorganismes à 30°C), - Coliformes 44°C, - Coliformes 30°C, - Levures/moisissures - Entérobactéries		
Prélèvement selon la norme NF ISO 18593	24h	4.85 l'analyse
<u>Pour moins de 8 boîtes</u>		
Contaminant à choisir parmi les germes suivants (dénombrement) :		
- Flore aérobie mésophile (microorganismes à 30°C), - Coliformes 44°C, - Coliformes 30°C, - Levures/moisissures - Entérobactéries		
Prélèvement selon la norme NF ISO 18593	24h	8.09 l'analyse

Détermination des niveaux de contamination des surfaces

(Méthode des "écouvillons et chiffonnettes", avec interprétations et commentaires) :

Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
<i>Listeria monocytogenes</i> recherche. Méthode alternative validée AFNOR (COMPASS® <i>Listeria</i>)		
Prélèvement selon la norme NF ISO 18593	48h à 4 jours	21.78
<i>Salmonella spp.</i> mobiles et immobiles, méthode alternative validée AFNOR (IRIS®)		
Prélèvement selon la norme NF ISO 18593	48h	21.78
(Méthode des "écouvillons", avec interprétations et commentaires) :		
Toutes analyses microbiologiques en dénombrement	Prélèvement selon la norme NF ISO 18593	Se référer aux tarifs des analyses microbiologiques

Détermination des niveaux de contamination d'ambiance

(méthode des "boîtes de Petri", avec interprétations et commentaires)

Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
Contrôle d'ambiance par boîte de Petri (microorganismes à 30°C, entérobactéries), l'unité :		
NF EN ISO 4833-1 ou NFV 08-054	72h	8.03

Fourniture de matériel pour usage par le client associé à un prélèvement alimentaire			Tarif H.T en €
	Livraison de boîtes contact stériles pour usage par le client, l'unité		3.29
	Livraison de chiffonnettes (avec neutralisant) pour usage par le client, l'unité :		3.24
	Livraison d'écouvillons stériles + milieu de transport pour usage par le client, l'unité :		4.05
	Livraison d'éponges stériles + milieu de transport (pour le prélèvement des surfaces des carcasses par la méthode non destructive) pour usage par le client, l'unité :		8.09

Autres prestations	Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
FORFAIT CONTROLE BACTERIOLOGIQUE DES CONSERVES Test de stabilité : méthode par étuvage et examens subséquents, l'unité de 3 échantillons	NFV 08-401 (Méthode de référence : 6 pots)	22 jours	26.31
	NFV 08-408 (Méthode de routine : 3 pots)	8 jours	
Test de vieillissement : application du protocole de conservation jusqu'à DDM. Températures au choix : • 1/3 maîtrisé (3±2°C), 2/3 non maîtrisé (6 à 11°C) • 2/3 maîtrisé (3±2°C), 1/3 non maîtrisé (6 à 11°C) (Tarif par dossier, en sus des paramètres microbiologiques)	NF V 01-003		9.77
Recherche des entérotoxines staphylococciques (dans le lait et les produits laitiers, lorsque des valeurs >100 000 ufc/g de staphylocoques à coagulase positive sont détectées, l'échantillon doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques - règlement CE 2073/2005 et 2009-8137)	Envoi à un prestataire externe		Refacturation coût réel
Détermination des matières sèches	NF EN ISO 5534	48h	13.36
Détermination du Gras sur sec	NFV 04-287	48h	27.03
Détermination du pH			6.00
Recherche de la phosphatase alcaline dans un échantillon de lait, l'unité	NF ISO 3356	1 jour	18.00

Examens parasitologiques	Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
 Détection de larves L1M de <i>Trichinella</i> par méthode de digestion artificielle de prélèvements musculaires d'origine animale : pour 1 mélange d'échantillons	Méthode de référence Norme NF EN ISO 18743 Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-609 Règlement d'exécution (UE) 2015/1375	1 jour	110.59
 Détection de larves L1M de <i>Trichinella</i> dans la viande par méthode de digestion artificielle ; <u>cas des éleveurs de porcs HNRT</u> , tarif par lot de porcs abattus sur une journée	Méthode de référence Norme NF EN ISO 18743 Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-609	1 jour	28.37

Examens divers	Normes	Délais d'analyses	Tarifs H.T en €
Examen Bactério scopique (GRAM)		1 jour	14.83

HYDROLOGIE

Eaux douces : eaux naturelles, eaux pour recherche de légionelles

Eaux résiduaires

❖ « Jours ouvrés après réception des échantillons »

Divers

Tarif H.T
en €

Teneur en eau des végétaux et plaquettes forestières

12.59

Frais généraux d'intervention

Normes

Tarif H.T en €

Eaux
douces

Eaux
résiduaires

Flaconnage (1 flacon)

1.18

1.18



Prestations de prélèvement : eaux pour recherche de légionelles pour un échantillon

NF EN ISO 19458
FDT 90-522
Circulaire Légionelles
n°2002/243 du
22/04/2002
Arrêté du 01/02/2010
modifié le 30/12/2022

8.90



Prestations de prélèvement : eaux superficielles continentales (eaux de rivières et canaux) en vue de l'analyse physico chimique

FDT 90523-1

8.90

Prestations de prélèvement : eaux résiduaires

8.90

Forfait déplacement si distance < 40 Km

20.81

Forfait déplacement si distance > 40 Km et groupé avec une autre collecte

49.07

Forfait déplacement si distance > 40 Km et prestation spécifique

77.34

Analyses bactériologiques

Normes

Délais
d'analyse

Tarif H.T en €

Eaux
douces

Eaux
résiduaires

Escherichia coli, microplaques

NF EN ISO 9308-3

3 jours

38.25

Entérocoques intestinaux, microplaques

NF EN ISO 7899-1

3 jours

36.04



Legionella, recherche sur eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes (hors eaux non filtrables et /ou colorées)

NF T 90-431

11 jours

63.59



Confirmation de recherche de *Legionella* positive, pour le dénombrement des *Legionella pneumophila* et spp

NF T 90-431

11 jours

56.51

Analyses physico chimiques		Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en €	
				Eaux douces	Eaux résiduaires
	Ammonium	NF T 90-015-1	1 jour		8.90
	Ammonium	NF T 90-015-2	1 jour	7.94	8.90
	Azote Kjeldahl	NF EN 25663	Jusqu'à 10 jours	26.12	28.69
	Conductivité	NF EN 27888	1 jour	4.91	5.21
	DBO ₅	NF EN ISO 5815-1	7 jours		37.04
	DBO ₅	NF EN 1899-2	7 jours	33.71	
	ST-DCO	ISO 15705	1 jour	24.33	26.62
	Matière sèche sur boue liquide		2 jours		17.07
	Matières en suspension (MES)	NF EN 872	1 jour	14.22	15.47
	Nitrates	Méthode interne référéncée MO HY 07/01/28	4 jours		17.84
	Nitrates	NF EN ISO 10304-1	Envoi à un prestataire externe 15 jours	Refacturation coût réel	
	Nitrites	NF EN 26777	1 jour	7.00	
	Orthophosphates	NF EN ISO 6878	1 jour	9.77	
	Oxygène dissous	NF EN ISO 5814	1 jour	5.18	5.43
	pH	NF EN ISO 10523	1 jour	4.91	5.18
	Phosphore total	NF EN ISO 6878	Jusqu'à 10 jours	21.28	23.42
	Température	Thermométrie	1 jour	3.29	3.45

Analyses physico chimiques in situ « eaux douces »		Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en € Eaux douces
	Conductivité IN SITU (Mesure instantanée)	NF EN 27888	1 jour	4.90
	Température IN SITU (Mesure instantanée)	Méthode interne référéncée MO HY 07/01/26	1 jour	3.29
	Oxygène dissous IN SITU (Mesure instantanée)	NF EN ISO 17289	1 jour	5.18
	pH IN SITU (Mesure instantanée)	NF EN ISO 10523	1 jour	4.90

Analyses biologiques		Normes	Délais d'analyse	Tarif H.T en € Eaux douces
IBGN, qualitatif		Protocole interne selon IRSTEA		278.48
IBGN, qualitatif prélèvement		Protocole interne selon IRSTEA		178.39
IBGN, famille		NF T 90-350	15 jours	747.13
IBGN, genre (Plécoptères et Ephéméroptères)		NF T 90-350	20 jours	817.82
IBGN référentiel DCE			20 jours	1158.52

SANTE ANIMALE

Autopsie avec examen anatomo-pathologique détaillé sans rapport vétérinaire Tarif H.T en €

Animaux de rente :

Volaille, lapin,	30.92
Agneau, chevreau	41.61
Lot jusqu'à 3 volailles, agneaux ou chevreaux	Prix unitaire x 1,5
Bétail < 150 kg	85.04

Animaux de compagnie, faune sauvage

Oiseau et petit mammifère	65.41
Chien, chat, ongulé sauvage	89.21

Coût équarrissage hors SPE et ATM	Refacturation coût réel
--	----------------------------

Rapport vétérinaire : rédaction du compte-rendu détaillé, diagnostic et interprétation médicale, documentation photographique et médicale	30.67
--	-------

Sécurité biologique renforcée : forfait pour la prise en charge de prélèvements à haut risque infectieux incluant les EPI et le nettoyage/désinfection des surfaces et locaux	72.08
--	-------

Autopsie simplifiée et autres opérations connexes

(Consistant en une simple ouverture du cadavre pour réalisation de prélèvements)

Tarif H.T en €

Ouverture cadavre pour prélèvements (+ gestion des déchets subséquente) :

Volaille, lapin, petit gibier, porc, petit ruminant et grands animaux jusqu'à 150 kg	20.43
Dissection avorton pour prélèvements	18.35

Opérations connexes :

Ouverture de la boîte crânienne animaux de moins de 100 kg	21.11
Examen nécropsique d'un organe (hors autopsie)	8.86
Prélèvement en vue d'examens par un laboratoire spécialisé	11.34
Forfait pour recherche rage (prélèvement de tête, conditionnement) ; NB : répercussion des frais d'envoi et du coût d'équarrissage en sus	109.17

Microbiologie

Tarif H.T en €

Bactérioscopie

Mise en évidence, identification, appréciation du niveau d'infection après coloration des frottis, par technique MAY GRUNWALD, GRAM, ZIEHL-NEELSEN	12.74
--	-------

Bactériologie classique

Mise en culture sans isolement de germes	12.74
Mise en culture multiple de viscères (coût de base)	12.74
Isolement et identification d'un germe, en sus par germe	9.69

Microbiologie		Tarif H.T en €
Bactériologie spéciale		
<i>Salmonella</i> : enrichissement/recherche sur milieu spécifique		25.69
<i>Salmonella</i> : identification, sérotypage		47.74
<i>Listeria</i> : recherche sur milieu spécifique		25.69
<i>Bacillus anthracis</i> (fièvre charbonneuse)		47.74
Antibiogramme		
norme NF U 47-107 ; choix des molécules et interprétation selon catégories de germes ;		17.93
Mycologie		
Examen microscopique direct avec culture sur milieu spécifique		38.23
Urinaire		
Forfait microbiologie urinaire		42.94
Forfait microbiologie urinaire avec cytologie		54.96
Parasitologie		
Examen direct microscopique (qualitatif) suite à autopsie, tout organe		13.74
Coprologie, qualitatif et quantitatif, après enrichissement (méthode standardisée)		25.09
Recherche parasitologique après coloration : cryptosporidies, giardia, ...		12.74
Recherche des parasites cutanés		12.74
Coprologie canine		22.81
Maladie des abeilles		
Analyses bactériologiques et bactérioscopiques sur couvain : l'échantillon		14.77
Recherche de la Nosémosse, de l'Acariose ; de la Maladie Noire : par pathologie		10.64
Examen parasitologique (varroa, petit coléoptère, ...)		10.64
Immuno-sérologie		
Prise en charge d'un dossier d'analyse faisant l'objet d'une transmission par EDI (SIGAL) Réception, tri, traçabilité et mise en œuvre des plans d'analyse, saisie et EDI pour SIGAL	Normes	Tarif H.T en €
		10.38
Dépistage de la brucellose		
❄️ Sérum, Recherche par la technique de l'épreuve à l'Antigène Tamponné (EAT), l'unité	NFU 47-003	2.11
❄️ Sérum, Recherche par la microméthode de fixation du complément, l'unité	NFU 47-004	25.69
❄️ Lait de grand mélange, Recherche par la technique immuno-enzymatique ELISA	Protocole technique du fabricant de trousse	14.77
Dépistage de la leucose bovine enzootique		
❄️ Mélange de sérum. Recherche par la technique immuno-enzymatique ELISA	Protocole technique du fabricant de trousse	11.69
❄️ Sérum individuel. Recherche par la technique immuno-enzymatique ELISA	Protocole technique du fabricant de trousse	9.44
❄️ Sérum Reprise sur sérum individuel suite à mélange positif. Recherche par la technique immuno-enzymatique ELISA	Protocole technique du fabricant de trousse	9.44
Dépistage de l'IBR (Rhino-trachéite infectieuse bovine)		
❄️ Mélange de sérum. Recherche par la technique immuno-enzymatique ELISA	Protocole technique du fabricant de trousse	11.36
❄️ Sérum individuel. Recherche par la technique immuno-enzymatique ELISA anticorps totaux ou anticorps gB ou anticorps gE	Protocole technique du fabricant de trousse	7.99
❄️ Lait de grand mélange. Recherche par la technique immuno-enzymatique ELISA anticorps totaux	Protocole technique du fabricant de trousse	14.77

Autres diagnostics sérologiques :

une remise de 12% est appliquée sur les tarifs unitaires si la demande d'analyse est ≥ 10 animaux testés

	Normes	Tarif H.T en €
Chlamydie par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	7.19
Fièvre Q par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	7.19
Épididymite contagieuse par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	7.19
Salmonellose ovine, titrage par méthode de séro-agglutination lente, l'unité	NFU 47-014	7.19
Toxoplasmose, par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	8.49
Néosporose, par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	8.49
Paratuberculose, par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	8.49
CAEV ou Visna maedi, par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	8.49
FCO, par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	8.49
Sérologie Ac BVD ou Border Disease par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	7.69
Sérologie Ac BVD ou Border Disease par méthode ELISA, en mélange	Protocole technique du fabricant de trousse	11.07
Besnoitiose, par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	12.00
Besnoitiose, par méthode ELISA, en mélange de sérum	Protocole technique du fabricant de trousse	17.09
Schmallenberg, par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	12.00
Viroses respiratoires (RSV, PI3, adénovirus) par méthodes immunologiques couplées	Protocole technique du fabricant de trousse	33.39
Mise en évidence directe par méthodes antigénémiques couplées des pathogènes digestifs (colibacilles K99, Coronavirus, Rotavirus)	Protocole technique du fabricant de trousse	33.39
Diagnostic de gestation dans le lait (bovins, caprins) par méthode ELISA, l'unité	Protocole technique du fabricant de trousse	11.99

Sérothèque

	Normes	Tarif H.T en €
Conditionnement, aliquotage d'un sérum, l'unité		0.85
Mise en sérothèque et conservation d'un sérum ou d'un organe par année		1.67

Biologie moléculaire**Diagnostic des pestivirus**

	Normes	Tarif H.T en €
 Détection du virus BVDV dans les cartilages d'oreilles pour un échantillon traité en mélange, l'unité	Méthode interne MO PCR 07/01/01	8.92
 Détection du virus BVDV dans les cartilages d'oreilles pour un échantillon traité individuellement	Méthode interne MO PCR 07/01/01	41.34
 BVD, détection virale directe par PCR, si négative, l'unité	Méthode interne MO PCR 07/01/01	16.31
 BVD, détection virale directe par PCR, si positive, l'unité	Méthode interne MO PCR 07/01/01	49.60
 BVD, détection virale directe par PCR, (si $>$ à 10 animaux testés), tarif pour un mélange (comprenant 10 échantillons max)	Méthode interne MO PCR 07/01/01	59.98
Border Disease, détection virale directe par PCR, si négative, l'unité	Selon protocole technique du fabricant	16.31
Border Disease, détection virale directe par PCR, si positive	Selon protocole technique du fabricant	49.60
Border Disease, détection virale directe, par PCR (si $>$ à 10 animaux testés), tarif pour un mélange (de 10 maximum)	Selon protocole technique du fabricant	59.98

Biologie moléculaire		Tarif H.T en €
PCR qualitative en méthode RT-PCR		
Une valence		
<i>Chlamydia abortus</i> par PCR		49.60
<i>Coxiella burnetii</i> par PCR		49.60
<i>Toxoplasma gondii</i> par PCR		49.60
<i>Neospora caninum</i> par PCR		49.60
<i>Listeria monocytogenes</i> par PCR		49.60
<i>Salmonella spp</i> par PCR		49.60
Leptospires pathogènes par PCR		49.60
<i>Besnoitia besnoiti</i>		49.60
<i>Campylobacter fetus</i>		49.60
FCO all types par PCR		49.60
FCO BTV 3 par PCR		49.60
FCO BTV 8 par PCR		49.60
Pathogènes pulmonaires : <i>Mannheimia haemolytica</i>		49.60
Pathogènes pulmonaires : <i>Pasteurella multocida</i>		49.60
Pathogènes pulmonaires : <i>Histophilus somni</i>		49.60
Pathogènes pulmonaires : <i>Mycoplasma bovis</i>		49.60
Pathogènes pulmonaires : Coronavirus bovin		49.60
Pathogènes pulmonaires : Virus Influenza D		49.60
Pathogènes pulmonaires : Virus Para-Influenza 3		49.60
Pathogènes pulmonaires : Virus Respiratoire Syncytial bovin		49.60
Une valence appliquée sur un mélange de matrices		
Application d'une des PCR ci-dessus sur un mélange de plusieurs matrices, prix par mélange		59.98
PCR en Duplex (pour deux valences)		
<i>Anaplasma phagocytophilum</i> et <i>marginale</i> par PCR		59.98
Deux valences parmi les pathogènes décrits ci-dessus :		
<i>Chlamydia abortus</i> & <i>Coxiella burnetii</i> ; <i>Mannheimia haemolytica</i> & <i>Pasteurella multocida</i> ; <i>Mycoplasma bovis</i> & <i>Histophilus somni</i> ; Coronavirus & Influenza D; RSV & PI3		59.98
PCR Multipathogènes		
<u>Diagnostic des pathologies respiratoires</u> - entre 3 et 8 valences parmi les pathogènes décrits ci-dessus - pour un échantillon		106.60
<u>Diagnostic différentiel des causes d'avortement</u> - entre 3 et 8 valences parmi <i>Chlamydia abortus</i> , <i>Coxiella burnetii</i> , <i>Toxoplasma gondii</i> ou <i>Neospora caninum</i> , <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Campylobacter fetus</i> , <i>Anaplasma phagocytophilum</i> et <i>marginale</i> , pestivirus - pour un échantillon		106.60
Pool d'échantillons, tarif par pool		117.14

LAITIER

Contrôle laitier	Référence de la méthode	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
Détermination de la teneur en matière grasse (MG) + teneur en protéines (MP) par Moyen Infrarouge (MIR)	CNIEL PROC IR selon méthode NF ISO 9622	48h	0.46
Cellules somatiques (fluoro-opto-électronique)	CNIEL PROC CE selon méthode ISO 13366-2 CNIEL PROC IR selon méthode NF ISO 9622	48h	0.46
MG + MP + Cellules (MIR + fluoro-opto-électronique)	CNIEL PROC CE selon méthode ISO 13366-2	48h	0.90

Laiteries	Référence de la méthode	Délais d'analyse	Tarif H.T en €
 Détermination de la teneur en matière grasse (MG) + teneur en protéines (MP) par Moyen Infrarouge (MIR)	CNIEL PROC IR selon méthode NF ISO 9622	1 à 5 jours	0.51
 MG + MP + Cellules (MIR + fluoro-opto-électronique)	Lait cru vache et chèvre CNIEL PROC IR selon méthode NF ISO 9622 CNIEL PROC CE selon méthode ISO 13366-2	1 à 5 jours	0.96
 Micro-organismes (germes totaux) (méthode Thompson)	CNIEL GTTH NF EN ISO 4833-1	3 à 5 jours	1.47
 Spores Butyriques	CNIEL BUTY	7 à 9 jours	3.29
 Cellules somatiques (fluoro-opto-électronique)	Lait cru vache et chèvre CNIEL PROC CE selon méthode ISO 13366-2	1 à 5 jours	0.51
Cellules somatiques (fluoro-opto-électronique)	Lait cru brebis CNIEL PROC CE selon méthode ISO 13366-2 CNIEL PROC CR IR	1 à 5 jours	0.51
 Détermination du point de congélation (Cryoscopie)	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable) CNIEL INHD selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture	1 à 5 jours	1.81
 Recherche des résidus d'inhibiteurs - Dépistage	CNIEL ATBC selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture	1 à 5 jours	0.59
 Recherche des résidus d'inhibiteurs - Confirmation	CNIEL ATBC selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture	1 à 3 jours	11.44
 Détermination de la teneur en matière grasse + teneur en protéines (méthodes de référence)	Lait cru vache et chèvre NF ISO 19662 NF V04-216	1 à 5 jours	4.99
 Détermination de la teneur en matière grasse + teneur en protéines (méthodes de référence)	Lait cru brebis, NF V04-155 NF V04-216	1 à 5 jours	4.99
 + teneur en protéines : Lait cru brebis MP >65g/L	Méthode interne		
 Détermination du point de congélation (Cryoscopie) (méthode de référence)	NF EN ISO 5764	1 à 5 jours	4.99
Urée par producteur et par mois	Spectrométrie Moyen infra rouge	1 à 5 jours	2.53

Analyses occasionnelles		Référence de la méthode	Tarif H.T en €
Détermination de la teneur en matière grasse (MG) + teneur en protéines (MP) par Moyen Infrarouge (MIR)		CNIEL PROC IR selon méthode NF ISO 9622	0.91
Micro-organismes (germes totaux) (méthode Thompson)		CNIEL GTTH NF EN ISO 4833-1 (ensemencement en profondeur)	1.65
Spores Butyriques		CNIEL BUTY	3.71
Cellules somatiques (fluoro-opto-électronique)		CNIEL PROC CE selon méthode ISO 13366-2	0.91
Détermination du point de congélation (Cryoscopie) (FPD)		CNIEL PROC CRIR	0.83
Recherche des résidus d'inhibiteurs - Dépistage		CNIEL INHD selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture	0.51
Recherche des résidus d'inhibiteurs - Confirmation		CNIEL ATBC selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture	12.84
MG + MP + Cellules (MIR + fluoro-opto-électronique)		CNIEL PROC IR selon méthode NF ISO 9622 CNIEL PROC CE selon méthode ISO 13366-2	1.75
Détermination de la teneur en matière grasse + teneur en protéines (méthodes de référence)		NF ISO 19662 (vache et chèvre), NF V04-155 (brebis) NF V04-216 Méthode interne si MP>65g/L	5.59
Détermination du point de congélation (Cryoscopie) (méthode de référence)		NF EN ISO 5764	5.59
Urée		Spectrophotométrie	2.53

Divers	Tarif H.T en €
Frais de prise en charge – Contrôle laitier (par échantillon) (comprend l'enregistrement, l'élimination et la facturation)	0.13
Frais de prise en charge – Paiement du lait pour les apports systématiques d'échantillons (par échantillon analysé)	0.51
Frais de prise en charge – Client ponctuel (par lot d'échantillons) (comprend l'élimination, le rapport d'analyse et la facturation)	8.84
Frais de prise en charge par échantillon – Paiement du lait (avec apports systématiques d'échantillons et routage - par échantillon)	1.20
Frais de collecte des échantillons sur site de GAP	3.58
Forfait annuel de lavage des paniers	263.29
Frais de traitement informatique sous traitance Agrolab's	Refact coût réel
Frais d'envoi via infolabo (sous traitance Agrolab's)	Refact coût réel



Pôle Aménagement, Développement et Déplacements
Laboratoire Départemental Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire

CONVENTION DE PARTENARIAT

ENTRE

Le Département des Hautes-Alpes, dont le siège social est situé Place Saint ARNOUX, 05000 GAP, représenté par son Président, ci-après dénommé "le laboratoire",
D'UNE PART,

ET

Monsieur Loïc GACHON, agissant en qualité de Maire de la Ville de VITROLLES, domicilié Hôtel de Ville - BP 30102 - 13743 VITROLLES CEDEX, dûment autorisé à signer la présente convention en vertu de la délibération n° 17-265..... du 23 Novembre 2017 qu'il représente, ci-après dénommé "le cocontractant", client du laboratoire,
D'AUTRE PART.

PREAMBULE

Conformément à son objet statutaire et à sa mission de service public, le Laboratoire Départemental Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire des Hautes-Alpes (LDVHA 05) intervient aux côtés des professionnels des secteurs agroalimentaires et de la distribution dans le souci d'atteindre, de maintenir ou de garantir un niveau d'hygiène optimal des denrées alimentaires remises aux consommateurs.

La présente convention a pour but de préciser cette action de partenariat.

L'organisation et le déroulement des autocontrôles qui sont concernés par le champ d'application de la présente convention s'inscrivent dans l'application des textes en vigueur, notamment les règlements européens du "Paquet Hygiène".

A ce titre, les autocontrôles à effectuer relèvent de la responsabilité des entreprises conformément aux dispositions de l'article 4 du chapitre I du règlement CE n° 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, en vigueur dans tous les états membres depuis le 1er janvier 2006.

Relèvent du LDVHA 05, la responsabilité de la mise en œuvre des analyses et transmission des résultats, ainsi que le conseil et l'assistance aux entreprises, missions mises en place au titre de l'intérêt général de la population départementale.

L'accès aux prestations détaillées dans la convention est ouvert à toute entreprise souhaitant contracter selon les présentes dispositions, dans le respect du libre accès au Service Public et de l'égalité de traitement des usagers.

5, rue des Silos - BP 63 - 05002 GAP cedex
Tel : 04.92.52.44.44 - Fax : 04.92.51.92.40 - E-mail : labodepartemental@hautes-alpes.fr

CECI EXPOSE, IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIV,

Article 1 : Plan d'analyses

Le laboratoire intervient auprès du cocontractant, selon le plan d'analyse défini par ce dernier pour accomplir son programme d'auto-contrôles. Ce plan est précisé dans l'annexe 2 et/ou l'annexe 3 (producteurs fromages fermiers).

Le cocontractant peut ainsi déterminer spécifiquement ses besoins : nature des denrées à contrôler et leur plan d'échantillonnage, critères analytiques et seuils. A défaut, le cocontractant délègue au laboratoire l'organisation de son intervention selon les modalités décrites dans les Guides de Bonnes Pratiques ou les recommandations des filières professionnelles, et reprenant les critères de sécurité et d'hygiène du règlement CE 2073/2005 et les objectifs d'autocontrôle des filières. Le cocontractant fixe la fréquence de prélèvement et les contraintes particulières de fonctionnement, charge au laboratoire d'en organiser la collecte sous forme de tournées optimisant les déplacements.

Le cocontractant est propriétaire des résultats des essais. Le laboratoire lui en garantit la confidentialité, sauf cas prévus par la réglementation. Le cocontractant est seul destinataire des résultats selon des modalités de transmission qu'il lui appartient de préciser dans l'annexe 2 et/ou annexe 3 (producteurs fromagers fermiers). Si le cocontractant le demande expressément, les résultats peuvent néanmoins être communiqués à un tiers, selon des modalités qu'il lui appartient de préciser.

Les résultats des essais ne sont certifiés que pour les échantillons présentés. De plus le compte rendu ne saurait, en aucun cas, ni être utilisé comme certificat d'origine, ni dispenser son destinataire de l'application des lois en vigueur.

Par ailleurs, les résultats des essais ne sont valables que dans leur champ habituel d'application (défini par la norme analytique) et l'utilisation en dehors de ce champ comporte des risques quant à leur interprétation.

Article 2 : Collecte – acheminement des échantillons au laboratoire

2-1 Le prélèvement des échantillons pour analyse

Le prélèvement des échantillons est effectué en accord avec le cocontractant. Il est réalisé par les soins de ce dernier ou ceux du laboratoire.

La constitution d'un échantillon pour analyse doit être réalisée en respectant trois conditions essentielles :

- 1- la représentativité de l'échantillon vis à vis de la denrée à analyser,
- 2- la masse de l'échantillon qui doit être d'au moins 150 grammes,
- 3- l'échantillon doit être conservé dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute variation de ses caractéristiques et de le protéger contre toute contamination.

La température de l'enceinte de transport doit être entre 1°C et 8°C pour les produit frais et inférieure à -15°C pour les produits congelés et surgelés.

Tout échantillon dont une au moins des trois conditions ne serait pas respectée, ne pourra faire l'objet d'une analyse, qu'après accord avec le cocontractant.

Les ustensiles utilisés pour la confection de l'échantillon peuvent être, selon le souhait du cocontractant, ceux du LDVHA 05 ou ceux de l'établissement.

Le laboratoire pourra fournir les emballages stériles et le matériel de prélèvement.

Les échantillons doivent être systématiquement accompagnés d'une fiche de demande d'analyse

du LDVHA 05, permettant de décrire les conditions de réalisation de l'échantillonnage et les analyses demandées ; à défaut, toute fiche descriptive de l'entreprise portant les renseignements nécessaires à la réalisation de l'analyse et à minima : dénomination du produit, provenance du produit, commanditaire des analyses, analyses demandées.

2-2 La collecte et l'acheminement des échantillons

Lorsque l'acheminement des échantillons au laboratoire est effectué par les soins du cocontractant, leur prise en charge est réalisée par le service d'accueil du laboratoire qui contrôle l'état des échantillons à leur arrivée (température, poids, intégrité du conditionnement...)

Lorsque l'acheminement des échantillons au laboratoire est effectué dans le cadre d'une collecte ou "tournée", ces deux opérations sont placées sous la responsabilité du laboratoire qui met en œuvre les procédés adéquats de maintien des denrées sous froid ou en congélation. Il en assure les contrôles et informe le cocontractant des conditions de transport des échantillons sur le rapport d'essai.

Article 3 : modalités de réalisation de l'analyse et choix de la méthode à employer

L'analyse des échantillons est mise en œuvre dans les 24 à 36 heures pour les échantillons frais sans indication de durée de vie (DLC ou DLUO), suivant leur arrivée au laboratoire. A défaut de pouvoir mettre en œuvre les opérations d'analyse dans ces délais, les échantillons sont congelés et le cocontractant en est informé sur le rapport d'essai.

Néanmoins, si le cocontractant le demande expressément, les échantillons seront prélevés de façon à ne pas devoir les congeler avant analyse.

Les protocoles analytiques utilisés respectent dans leur intégralité les règles portées par les normes analytiques ou par les méthodes alternatives d'analyses validées par l'Association Française de NORmalisation (AFNOR).

Les analyses réalisées par le laboratoire sont présentées en annexe 1 (annexe tarifaire).

Les échantillons conditionnés dans un emballage comportant une DLC ou une DLUO sont traités le plus rapidement possible et en tout état de cause avant la fin de leur durée de vie, sauf si le cocontractant demande spécifiquement un contrôle à DLC / DLUO ou une étude de durée de vie, auquel cas l'échantillon est traité le jour ouvré le plus proche de cette date, selon un planning librement négocié entre les parties.

Les analyses réalisées par le laboratoire sont présentées en annexe 1 (annexe tarifaire). Les protocoles analytiques utilisés respectent strictement les Modes Opératoires du laboratoire ; ceux-ci découlent du Plan Qualité Microbiologie Alimentaire, et appliquent dans leur intégralité les spécifications des normes analytiques AFNOR (Association Française de NORmalisation) ou des méthodes alternatives validées par l'AFNOR.

Lorsqu'il existe plusieurs méthodes analytiques, le laboratoire choisira la méthode la plus appropriée. Le cocontractant est systématiquement informé sur le rapport d'essai des normes analytiques ou des méthodes d'analyses validées par l'AFNOR qui ont été employées.

Si le cocontractant souhaite choisir la méthode analytique à utiliser parmi celles qui lui sont proposées par le laboratoire, il devra l'indiquer, soit à l'agent préleveur lors du prélèvement, soit au service d'accueil si le (ou les) échantillon(s) sont apporté(s) directement au laboratoire.

Les analyses réalisées sous couvert de l'accréditation COFRAC (COMité FRANçais d'ACcréditation) sont identifiées par le logo du COFRAC ; la portée d'accréditation du laboratoire est disponible sur le site du COFRAC (www.cofrac.fr).

Dans certains cas particuliers, les méthodes employées par le laboratoire ne sont pas réalisées sous le couvert du COFRAC, ce sont des méthodes internes adaptées des méthodes de la portée d'accréditation. Elles seront spécifiées comme telles sur les bulletins de résultats d'analyses. Toutefois, si le cocontractant souhaite que certaines prestations d'analyse soient impérativement réalisées sous couvert de l'accréditation COFRAC, il devra le préciser dans l'annexe 2 ou annexe 3 de la présente

convention, ou, au cas par cas, sur la fiche de demande d'analyse qui accompagne les prélèvements concernés, ou tout autre document faisant foi.

Un échantillon de sécurité est conservé au congélateur pendant 15 jours après le début d'analyse, pour tout besoin d'analyse complémentaire.

Article 4 : Déclaration de conformité - Avis et interprétations

Le rapport d'essai comporte généralement une déclaration de conformité/non-conformité vis-à-vis des critères du règlement CE 2073/2005 en vigueur et/ou vis-à-vis des objectifs d'autocontrôles qui ont été choisis directement avec le cocontractant ou recommandés par les filières professionnelles.

Néanmoins, si le cocontractant le demande, les résultats des essais peuvent être émis sans déclaration de conformité/non-conformité.

Le laboratoire peut émettre des avis et interprétations formulés sur la base des résultats obtenus, d'un jugement professionnel et en l'état actuel des connaissances.

Les avis et interprétations sont généralement communiqués oralement (in situ ou par téléphone) au seul cocontractant destinataire des résultats.

Néanmoins, si le cocontractant en fait la demande, les avis et interprétations peuvent être fournis par écrit annexés aux rapports d'essais.

Article 5 : Incertitudes de mesure

Les incertitudes de mesure associées aux résultats ne sont pas indiquées dans le rapport d'essai mais sont disponibles au laboratoire, sur demande du cocontractant.

Pour déclarer ou non, la conformité des résultats d'analyses, il n'est pas tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. Si le cocontractant le demande, l'incertitude peut être prise en compte pour établir la conformité.

Article 6 : Conseils téléphoniques et conseils in situ

Au vu des résultats, le laboratoire assure le suivi des essais par un conseil téléphonique adapté à la situation constatée dans l'entreprise.

Le laboratoire peut également effectuer des visites et des conseils directement sur le site de l'entreprise. Ces démarches ne sont pas incluses dans le champ d'application de la convention et sont subordonnées à un accord particulier avec le cocontractant. Elles peuvent être proposées par le laboratoire au vu des résultats des essais ou sollicitées par le cocontractant, et s'inscrivent dans le prolongement de la présente action de partenariat.

Un devis préalable relatif à ces prestations de conseils et d'accompagnement est établi par le laboratoire, et est signé par le cocontractant, tenant lieu de bon de commande.

Article 7 : Sous-traitance

Le LDVHA 05 pourra être amené à solliciter la sous-traitance des analyses qui lui sont confiées en raison de circonstances imprévues : panne de matériel, absence de personnel (accidents, maladies...), surcharge de travail occasionnelle, ou toute autre incapacité momentanée.

Le LDVHA 05 se charge de l'ensemble des prestations liées à la logistique relative à l'expédition du (ou des) échantillon(s) selon les méthodologies et normes en vigueur. Il procédera sans délai à l'opération de transfert du (ou des) échantillon(s) vers le laboratoire sous-traitant en respectant toutefois les impératifs liés à ce type d'intervention (respect de la chaîne du froid, délai d'acheminement).

Dans ce cas, le coût des analyses sous-traitées n'excédera en aucune façon, le coût classiquement facturé par le LDVHA 05, l'ensemble des frais engendrés par le conditionnement de (des) l'échantillon(s) (matériel spécifique : pots à prélèvements, matériels conservateurs de froid), par les éventuels bulletins de résultats complémentaires ou par les frais de transport éventuels, étant à la charge du laboratoire.

Par ailleurs, dans le cas d'analyses non pratiquées par le laboratoire ou d'expertises très spécifiques sollicitées par les cocontractants, le laboratoire pourra offrir un service de "guichet unique" en assurant le conditionnement et l'envoi des prélèvements aux conditions présentées dans l'annexe tarifaire.

Dans le cas où une sous-traitance doit être assurée, le cocontractant autorise le LDVHA 05 à faire réaliser les analyses par le laboratoire accrédité de son choix, sauf demande expresse de sa part. Le laboratoire sous traitant ayant réalisé, tout ou partie des analyses, sera indiqué sur le rapport d'essai.

Article 8 : Tarification

Les tarifs relatifs aux prestations du laboratoire tels que délibérés par le Département des Hautes-Alpes sont présentés dans l'annexe n°1 de la présente convention.

Le paiement des sommes exigibles s'effectue après émission d'un titre de recettes selon un relevé périodique, payable à M. le Payeur Départemental, comptable assignataire du laboratoire. Les prestations sont assujetties à la T.V.A., au taux en vigueur.

Article 9 : Justificatif de suivi : attribution et utilisation commerciale

Lorsque le laboratoire est engagé pour intervenir à titre principal auprès d'un cocontractant selon un plan d'analyses significatif, décrit en annexe 2 et/ou annexe 3, il délivre au cocontractant un justificatif de suivi. Ce justificatif de suivi est matérialisé par un panonceau adhésif qui facilite l'information du consommateur, en lui précisant que l'entreprise est engagée dans un suivi régulier de la qualité hygiénique de ses produits.

L'utilisation du panonceau de justificatif de suivi à des fins de promotion commerciale s'effectue sur agrément écrit du laboratoire. Dans le cas où un établissement comporte plusieurs secteurs, chacun d'eux sera considéré séparément.

Toutefois, le cocontractant peut disposer librement de ce logo dans les limites de sa surface de vente, sur ses enseignes ou vitrines, sur l'entête de ses lettres ou de ses factures, sur l'emballage des produits.

Le laboratoire fournit au cocontractant un nombre suffisant de panonceaux selon la demande formulée, afin de satisfaire aux besoins d'utilisation du panonceau dans les limites précisées ci-dessus.

La reproduction du panonceau en dehors de ces cas, est interdite.

Article 10 : Opposabilité du panonceau à des tiers à la convention

L'utilisation du panonceau par des tiers à la convention constitue un usage abusif qui peut entraîner des poursuites engagées par les parties de la convention, sans exclure l'une de l'autre, sur la base de fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires (loi du 1er août 1905, décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984).

L'attribution ou l'usage du justificatif de suivi ne doit pas avoir pour effet de nuire à autrui en matière commerciale, au profit du cocontractant, notamment par le biais des publicités comparatives.

Au titre de la libre concurrence, et comme il est précisé en préambule, chaque tiers à la convention est libre de contracter avec le laboratoire pour bénéficier des présentes prestations dans le cadre de son activité professionnelle, le laboratoire n'étant pas lié dans la signature des conventions par l'existence d'activités concurrentes qui pourraient exister entre cocontractants.

Article 11 : Suspension et retrait du justificatif de suivi

Le laboratoire peut, sans autre formalité, suspendre ou retirer le justificatif de suivi et son panonceau s'il le juge nécessaire, ou dans l'un des cas suivants :

- évolution législative ou réglementaire en matière d'hygiène alimentaire,

- non respect par le cocontractant des clauses contractuelles ou/et des prescriptions en matière de qualité des produits alimentaires,
- usage abusif du justificatif de suivi,
- résiliation de la convention par conjonction de la volonté des parties.

Les trois premiers cas peuvent également entraîner la dénonciation de la convention par le laboratoire. Toutefois, dans la mesure où les résultats des analyses révèlent des insuffisances en matière d'hygiène alimentaire dans l'entreprise du cocontractant, le laboratoire s'attachera au préalable à aider le cocontractant à revenir à un niveau acceptable de qualité alimentaire.

Les frais occasionnés, seront alors supportés par le cocontractant.

Si le laboratoire est amené à constater que les résultats insatisfaisants persistent malgré ses préconisations et du fait de la négligence du cocontractant, le justificatif de suivi pourra être suspendu ou retiré. La présente convention pourra être dénoncée à ce titre, par simple pli recommandé adressé au cocontractant.

La responsabilité du laboratoire ne pourra être recherchée du fait de la dénonciation de la convention ou du retrait ou de la suspension du justificatif de suivi.

Le cocontractant a la faculté de résilier la présente convention de sa propre initiative. Cette résiliation prendra effet après préavis de 2 mois notifié soit par écrit au LDVHA 05, soit par courrier électronique à l'adresse labodepartemental@hautes-alpes.fr.

Article 12 : Litiges. Compétence de juridiction

Toute demande de modification des termes de la présente convention émanant d'un des co-signataires devra être notifiée par écrit à l'autre co-signataire. L'application de la dite modification interviendra après étude de la nouvelle situation par le co-signataire sollicité et de sa décision, si elle est favorable. Dans tous les cas, la décision devra être notifiée par écrit au co-signataire demandeur par le co-signataire sollicité, sous un délai maximal d'un mois.

Les parties s'accordent à porter les litiges pouvant survenir dans l'interprétation ou l'exécution de la présente convention devant le Tribunal Administratif de Marseille.

Toutefois les recours introduits devant le Tribunal Administratif par les cocontractants devront avoir fait l'objet d'un recours préalable auprès du laboratoire ou auprès du Président du Département des Hautes Alpes, autorité hiérarchique directe du laboratoire.

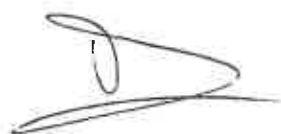
Le présent article ne fait pas opposition à la voie d'un accord par transaction selon les dispositions de l'article 2044 et suivants du code civil.

Fait à VITROLLES, le 24 NOV. 2017,
en 2 exemplaires (article 1325 du Code Civil)

Pour le laboratoire,
Le Président du Département des Hautes-Alpes

Le cocontractant,

Pour le Président et par délégation,



Dr. D. GAUTHIER



M. Loïc GACHON,
Maire de la Ville de VITROLLES

ANNEXE N°2**PLAN D'AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES**Etablissement :

.....

Adresse :

.....

Activité : Forme Juridique : N° SIRET : Période(s) de fermeture annuelle : Jour de fermeture hebdomadaire : Horaires d'ouverture :**Coordonnées des personnes à contacter**

Objet de l'appel	Nom Prénom Fonction	Téléphone	Fax établissement ou service	E-mail
Questions générales et administratives				
Questions financières				
Prélèvements				
Résultats d'analyses, interprétations (personne à contacter en cas de résultats défavorables)				
Formation				
Autres (à préciser)				

T.S.V.P

PLAN D'AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES**Analyses de denrées :**Oui ☐Non ☐Denrées concernées :
(à préciser par le client)

Produits laitiers

☐

Matières premières et préparations

☐

Produit final remis au consommateur

☐

Etude DLC / DLUO

☐

Autres

☐

Précisez :

Fréquence des prélèvements :

Mensuelle

☐

Nombre d'échantillons :

Tous les 2 mois

☐

Nombre d'échantillons :

Trimestrielle

☐

Nombre d'échantillons :

Autres :

☐

Précisez :

Plan d'analyses :

Organisé par le laboratoire (selon recommandations filière)

☐

Spécifique à l'établissement (dans ce cas, le joindre à la convention)

☐**Analyses des surfaces : Boîtes de contact / substrats**Oui ☐Non ☐

Nombre de substrats concernés / boîtes de contact :

Précisez :

Fréquence des prélèvements :

Mensuelle

☐Autres : ☐ Précisez :

Tous les 2 mois

☐

Trimestrielle

☐**Analyses d'eau :****Recherche de *Legionella* sur eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes :** Oui ☐ Non ☐
(selon la norme NF T 90-431, accréditation COFRAC)

(si oui indiquer le nombre) :

Prélèvements d'eau pour recherche de *Legionella* :Oui ☐ Non ☐(selon les procédures normalisées NF EN ISO 19458,
FDT 90-522, circulaire Légionelles N°2002/243 du 22/04/2002,
arrêté du 01/02/2010 – accréditation COFRAC)

(si oui indiquer le nombre) :

Transmission des résultats : Je souhaite recevoir les résultats d'analyses:☐ Uniquement par courrier postal.☐ Uniquement par voie électronique, à l'adresse suivante :@.....

En cas d'envoi par voie électronique pensez à nous informer en cas de changement de coordonnées

☐ A communiquer également à un tiers. Identité, coordonnées :**Observations complémentaires :** (notamment réserves particulières : congélation, choix de méthode, exigence d'accréditation).....

Plan établi le

POUR LE LABORATOIRELe Président du Département
des Hautes-Alpes

Pour le Président et par délégation,



Dr. D. GAUTHIER

POUR L'ETABLISSEMENT

.....

M.....

(Signature et cachet)

DEPARTEMENT DES HAUTES-ALPES

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE ET D'HYGIENE
ALIMENTAIRE DES HAUTES-ALPES
(LDVHA 05)

CATALOGUE DES ANALYSES, TARIFS, DELAIS

- ✓ HYDROLOGIE
- ✓ HYGIENE ALIMENTAIRE
- ✓ SANTE ANIMALE
- ✓ LAITIER

ACCREDITATION COFRAC, Comité Français d'Accréditation : N° 1-1356

- LAB GTA 05 (Analyses physico-chimiques des eaux)
- LAB GTA 23 (analyses microbiologiques, biologiques et de biologie moléculaire des eaux)
- LAB GTA 29 (Echantillonnages d'eau et essais physico-chimiques des eaux sur site)
- LAB GTA 59 (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires)
- LAB REF 15 (Exigences spécifiques – analyses en vue du paléomètre du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire)
- LAB GTA 27 (Essais et analyses en immuno-sérologie animale)
- PARASITO SA : annexe I chapitre I du Règlement UE 2015/1375

DISPOSITIONS GENERALES

- ⇒ Légende pour les tableaux ci-dessous :
- 

Paramètre accrédité COFRAC
Accréditation N° 1-1356
Portée disponible sur
www.cofrac.fr
- Dans certains cas particuliers, les méthodes employées par le laboratoire ne sont pas réalisées sous le couvert du COFRAC, ce sont des méthodes internes adaptées des méthodes de la portée d'accréditation. Elles seront spécifiées comme telles sur les bulletins de résultats d'analyses. Toutefois, si le cocontractant souhaite que les prestations d'analyses soient réalisées sous couvert du COFRAC, il devra le préciser lors de la demande d'analyse qui accompagne les échantillons concernés.
- ⇒ Lorsqu'il existe plusieurs méthodes analytiques, le laboratoire choisira la méthode la plus appropriée. Le cocontractant est systématiquement informé sur le rapport d'essai des normes analytiques ou des méthodes d'analyses validées par l'AFNOR ou autre qui ont été employées. Si le cocontractant souhaite choisir la méthode analytique à utiliser parmi celles qui lui sont proposées par le laboratoire, il devra l'indiquer lors de la demande d'analyse.
- ⇒ Pour des prestations nouvelles non prévues expressément dans ce catalogue, le tarif de la prestation représentant le travail le plus proche sera appliqué.

5 rue des Silos – BP 63
05002 GAP CEDEX
Tél : 04.92.52.44.44 – Fax : 04.92.51.92.40

FRAIS GENERAUX D'INTERVENTION		
NATURE	Tarifs H.T. en €	
Frais de dossier (intervention domant lieu à compte-rendu, pouvant comprendre plusieurs échantillons)	3.64	
Frais de sous-traitance :		
Confection et envoi d'un colis normal (colissimo ou transporteur local)	17.87	
Confection de colis et envoi par transporteur spécialisé pour transport sous couvert du froid	69.06	
Confection colis et envoi par transporteur spécialisé agréé pour échantillon à risque biologique infectieux	21.63 + coût réel transport	
Frais d'analyse :	Refacturation coût réel HT	
Intervention de prestation, audit ou formation (comportant en amont, les prestations de préparation, et en aval, les prestations de recommandation et de conclusion, la documentation, ainsi que le déplacement du formateur s'il s'agit d'une action intra-départementale, hors déplacement s'il s'agit d'une intervention hors département)	116.48 431.60 759.20	
L'heure :		
La demi-journée		
La journée		
Recherche et rédaction d'un dossier archivé (résultat ou facture)	8.01	
Majoration en cas de travaux effectués en contexte d'urgence ou astreinte hors jours ouvrables (JVE et jours fériés)	+50%	

HYGIENE ALIMENTAIRE

Paramètres	Normes	Tarifs HT en €		Délais d'analyse
		Tarif courant	Clients en convention	
FRAIS GÉNÉRAUX D'INTERVENTION				
Frais de déplacement pour le prélèvement et la collecte des échantillons sur site dans le Département des Hautes Alpes		3.07	2.76	
Frais de déplacement pour le prélèvement et la collecte des échantillons sur site dans le Département des Alpes de Haute Provence, tournée Ubaye		7.07	6.34	
Frais de déplacement pour le prélèvement et la collecte des échantillons sur site Département des Alpes de Haute Provence, tournée Durance		4.52	4.06	
Frais de déplacement sur autres sites si distance > 40 Km		56.92	56.92	

Paramètres		Normes	Tarifs HT en €		Délais d'analyse
			Tarif courant	Clients en convention	
	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i>	NF EN ISO 16649-2 3M-0108-JH01	6.19	5.67	24 h
	Dénombrement des entérobactéries à 37°C	NFY 08 054 (présomées) NF EN ISO 21528-2 3M-0116-QS37	6.19	5.67	24 h
	Dénombrement des Coliformes présomés à 30°C	NFY 08 050 3M-0102-QS89 A	6.19	5.67	24 h
	Dénombrement de Micro-organismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4633-1 (comparaison en surface) 3M-0111-QS89	6.19	5.67	72 h
	Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs	NFY 08 061 Méthode en boîte	6.40	6.24	24 h
	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15 214	6.19	5.67	72 h
	Dénombrement des <i>Pseudomonas</i> - dans les viandes - dans le lait et produits laitiers	BKR 23009 05/15 A BKR 23008 06/15 B	8.68	7.90	48 h
	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	Méthode kérame d'après la méthode BKR 23005-02/10	7.54	6.86	48 h
	Dénombrement des levures et moisissures	3M-0113-0714 Pétiole 3M levures moisissures	7.54	6.86	72 h
	Dénombrement des levures et moisissures		7.54	6.86	5 jours

DETERMINATION DES NIVEAUX DE CONTAMINATION DES SURFACES

(méthode des "boîtes contact", avec interprétations et commentaires):

Dénombrement de la flore aérobie mésophile (microorganismes à 30°C), pour un lot de 8 substrats et plus, l'unité :	NF ISO 18592	3.74	3.43	72 h
Dénombrement de la flore aérobie mésophile (microorganismes à 30°C), pour moins de 8 substrats, l'unité :	NF ISO 18593	6.24	5.62	72 h
Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> à coagulase positive à 37°C, l'unité :	NF ISO 18593	6.24	5.62	48 h
Dénombrement des Coliformes 44°C, Coliformes 30°C, <i>E. coli</i> ou entérobactéries, pour un lot de 8 substrats et plus, l'unité :	NF ISO 18593	3.74	3.43	24 h
Dénombrement des Coliformes 44°C, Coliformes 30°C, <i>E. coli</i> ou entérobactéries, pour moins de 8 substrats, l'unité :	NF ISO 18593	6.24	5.62	24 h

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DANS TOUTE DENRÉE ALIMENTAIRE					
Paramètres	Normes	Tarifs HT en €		Délais d'analyse	
		Tarif courant	Clients en convention		
 Préparation de l'échantillon liquide	NF EN ISO 5687-1 & 5	1.77	1.56		
 Préparation de l'échantillon (produit solide) pour obtention de la matrice à ensémençer	NF EN ISO 5687-1 & 5	6.34	5.82		
 Préparation de l'échantillon pour obtention de la matrice à ensémençer (coquillage)	NF EN ISO 5687-1 & 5	9.05	8.22		
 Prélèvement des surfaces de 5 carcasses en abattoir, l'unité (méthode destructive)		9.05	8.22		
 Prélèvement des surfaces de 5 carcasses en abattoir, l'unité (méthode non destructive)		9.05	8.22		
 Recherche de <i>Salmonella</i> , méthode horizontale et confirmation	NF EN ISO 5579	29.28	26.62	3 jours si négatif, +1 semaine si positif	
 Recherche de <i>Salmonella</i> mobiles et immobiles, méthode alternative validée AFNOR (IRIS)	BKR 23007-10/11	16.80	15.24	48 h	
 Confirmation de <i>Salmonella</i> mobiles et immobiles, méthode alternative validée AFNOR (IRIS)		10.19	9.25	24h à 48 h	
 Identification et typage de <i>Salmonella</i> (réalisés obligatoirement en cas de présence de <i>Salmonella</i>)		36.82	36.82	en sous traitance 10 jours	
 Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> , méthode horizontale	NF EN ISO 11290-1	29.28	26.62	5 jours si négatif, +1 semaine si positif	
 Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> , méthode alternative validée AFNOR (COMPASS Listeria)	BKR 23002-1/02	16.80	15.24	48h à 4 jours	
 Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> , méthode horizontale	NF EN ISO 11290-2	17.37	15.81	48 h si négatif +1 semaine si positif	
 Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> méthode alternative validée AFNOR (COMPASS Listeria)	BKR 23005-1/07	17.37	15.81	48h à 72h	
 Confirmation de <i>Listeria monocytogenes</i> méthode alternative validée AFNOR	BKR 23002 11/02 BKR 23005-12/07	10.24	9.25	4 à 7 jours	
 Identification et typage de <i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-1	36.87	36.87	1 semaine	
 Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6088-2 3M-0109-QS89 B	6.55	6.29	48 h	
 Dénombrement des Coliformes thermotolérants présumés à 44°C	NFY 08 050 3M-0102-QS89 C	6.19	5.67	24 h	

DETERMINATION DES NIVEAUX DE CONTAMINATION D'AMBIANCE (méthode des "boîtes de pétri" avec interprétations et contre-épreuves) :				
Contrôle d'ambiance par boîte de pétri (microorganismes à 30°C, entérobactéries), l'unité :	NF EN ISO 4833-1 ou NFV 08-054	6.19	5.56	72 h
FOURNITURE DE MATERIEL POUR USAGE PAR LE CLIENT				
Fourniture de matériel pour usage par le client associé à un prélèvement alimentaire				
Livraison de boîtes contact stériles pour usage par le client, l'unité		2.39	2.18	
Livraison de chiffonnette (avec neutralisant) pour usage par le client, l'unité :		2.50	2.29	
Livraison d'écouvillon stérile + milieu de transport pour usage par le client, l'unité :		3.12	2.91	
Livraison d'éponges stériles + milieu de transport (pour le prélèvement des surfaces des casseroles par la méthode non destructive) pour usage par le client, l'unité :		6.24	5.82	
AUTRES PRESTATIONS				
Paramètres	Normes	Tarifs HT en €		Délais d'analyse
		Tarif courant	Clients en convention	
FORFAIT CONTROLE BACTERIOLOGIQUE DES CONSERVES Test de stabilité : méthode par étuvage et examens subséquents, l'unité de 3 échantillons Test de vieillissement : application du protocole de conservation jusqu'à DLC à températures dirigées et non dirigées (tarif fixe dossier, en sus des paramètres microbiologiques)	NFV 08-401	20.28	18.41	8 jours
Recherche des entérotoxines staphylococciques (dans le lait et les produits laitiers lorsque des valeurs >100000 UFC/g de staphylocoques avertis à coagulation positive sont détectées, l'échantillon doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques réglement CE 2073/2005 et 2009-8137) (si résultat positif : ajouter le coût de la confirmation sous- traitée au Laboratoire National de Référence)	NF V 01-003 Sous traitée	7.54	6.86	
Détermination des matières sèches Détermination du Gras sur sec	NF EN ISO 5534 NFV 04-287	10.30 20.85	9.36 18.93	48 h
Détermination du pH		4.63	4.21	
Recherche de la phosphatase alcaline dans un échantillon de lait, l'unité	NF ISO 3358	13.88	12.64	1 jour
EXAMENS PARASITOLOGIQUES : Détection de larves L1M de <i>Trichinella</i> par méthode de digestion artificielle de prélèvements musculaires d'origine animale	Méthode de référence annexe I chapitre I du Règlement UE 2015/1375	85.28	85.28	1 jour
EXAMENS DIVERS : - Contrôle microbiologique viande abattoir - Recherche des substances à activité antimicrobienne, sur échantillon de produit carné, l'unité : - Détermination de la qualité d'une huile de friture - Examen bactérioscopique (par coloration de GRAM)		36.92 16.80 17.68 11.44	36.92 15.60 15.86 10.40	72 h 48 h 1 jour 1 jour

PRESTATIONS DE FORMATION		TARIFS
Comprenant en amont, les prestations de préparation, et en aval, les prestations de recommandation et de conclusion, la documentation, ainsi que le déplacement du formateur s'il s'agit d'une action intra-départementale		
FORMATION SUR LE SITE DE L'ENTREPRISE : La demi-journée. La journée		431.60 759.20
FORMATION INTER-ENTREPRISE (PAR STAGIAIRE) : La demi-journée. La journée		130.00 220.48
PRESTATION DE FORMATION POUR UNE SESSION ORGANISÉE PAR UN AUTRE ORGANISME (PAR STAGIAIRE) : La demi-journée. La journée		189.28 395.20
REALISATION D'AUDIT SIMPLE sur les 8 principaux points-clé d'hygiène (30mn)		83.20
REALISATION D'AUDIT DETAILLE avec documentation et compte rendu, tarif horaire		124.80
RESPONSABLE QUALITÉ EXTERNE : La demi-journée La journée Si prestation ≥ 10 jours, la demi-journée Si prestation ≥ 10 jours, la journée		348.40 592.80 278.72 474.24

HYDROLOGIE

Eaux propres (1) : eaux naturelles, eaux pour recherche de légionelles
Eaux usées (2) ou résiduaire

Paramètres	Normes	Tarifs HT en €		Délais d'analyse
		Eaux propres (1)	Eaux usées (2)	
FRAIS GÉNÉRAUX D'INTERVENTION				
Flaconnage (1/lacon)		0.88	0.88	
 Prestations de prélèvement - eaux pour recherche de légionelles pour un échantillon	NF EN ISO 15458 FD T 90-522 NF EN ISO 15458 n°20057263 du 22-04-2002 Arrêté du 6 10/2726 10	6.56	-	
 Prestations de prélèvement -eaux superficielles continentales (lacs et inverses...) en vue de l'analyse physico chimique	FD T 80323-1 NF EN ISO 15458	6.56	-	
 Prestations de prélèvement - eaux résiduaires	FD T 80323-2 NF EN ISO 15458 NF EN ISO 15458 ISO 5687-10 NF EN ISO 15458	6.56		
Forfait déplacement si distance < 40 Km		15.32	15.32	
Forfait déplacement si distance > 40 Km et groupé avec une autre collecte		36.12	36.12	
Forfait déplacement si distance > 40 Km et prestation spécifique		56.92	56.92	
ANALYSES BACTERIOLOGIQUES				
 <i>Escherichia coli</i> , microplaques	NF EN ISO 6208-3	28.16	28.16	72 h
 Entérocoques intestinaux, microplaques	NF EN ISO 7899-1	26.53	26.53	48 à 72 h
 <i>Legionella</i> , recherche sur eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes	NFT T 90-431	46.80	-	11 jours
 Confirmation de recherche de <i>Legionella</i> positive, pour le dénombrement des <i>Legionella pneumophila</i> et spp	NFT T 90-431	41.60	-	11 jours
ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES				
 Aspect, couleur, odeur, saveur	NF EN ISO 7887	2.95	-	24 h
 Ammonium	NFT T 90-015-1 NFT T 90-015-2	5.83	6.56	24 h
 Azote Kjeldahl	NF EN 25563	19.24	21.12	7 jours
Conductivité	NF EN 27888	3.62	3.83	24 h

Paramètres	Normes	Tarifs HT en €		Délais d'analyse
		Eaux propres (1)	Eaux usées (2)	
 DBO ₅	NF EN 1898-1 NF EN 1898-2	24.81	27.26	7 jours
 ST-DCO	ISO 15705	17.90	19.59	24 h
Matière sèche sur boue liquide		-	12.58	48 h
 Matières en suspension (MES)	NF EN 872	10.46	11.39	24 h
 Nitrites	NF EN 28777	5.15	5.57	24 h
 Orthophosphates	NF EN ISO 6876	7.19	7.88	24 h
 Oxygène dissous	NF EN 25814	3.81	4.00	24 h
 pH	NF EN ISO 10523	3.62	3.81	24 h
 Phosphore total	NF EN ISO 6878	15.66	17.24	7 jours
Température	thamondino	2.42	2.54	24 h
Turbidité	NF EN ISO 7027	3.62	3.83	24 h
ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES IN SITU « EAUX DOUCES »				
 Conductivité	NF EN 27988	3.62	-	24 h
 Température	Méthode interne Région Ile de France HY 02/01/26 10	2.42	-	24 h
 Oxygène dissous	NF EN ISO 17289	3.81	-	24 h
 pH	NF EN ISO 10523	3.62	-	24 h
ANALYSES BIOLOGIQUES				
Paramètres	Normes	Tarifs HT en €		Délais d'analyse
IBGN, quantitatif	Protocole interne selon IRSTEA	205.00		
IBGN, famille	NFT 90-350	547.29		15 jours
IBGN, genre (Placoplères et Ephéméroptères)	NFT 90-350	602.01		20 jours
IBGN référentiel DCE		852.80		20 jours