



POLE PRODUITS LAITIERS  
HAUTE SAVOIE (74)



TARIFS  
2017

## CATALOGUE DES ANALYSES LAITIÈRES ET FROMAGÈRES

### ◆ Physico-chimie du lait & des produits laitiers

Composition, profils fermentaires

### ◆ Microbiologie laitière et alimentaire

Flores d'intérêt, flores d'altération, flores pathogènes, bactériophages et études de diversité

### IMPLANTATION :

#### ACTALIA Produits laitiers (Haute-Savoie) :

419, route des Champs laitiers - CS 50030 - 74801 La Roche sur Foron cedex

Fax : +33 (0)4 50 25 82 26

#### Contacts :

Caroline HOARAU [c.hoarau@actalia.eu](mailto:c.hoarau@actalia.eu)

Tél. +33 (0)4 50 97 93 40

Valérie MICHEL [v.michel@actalia.eu](mailto:v.michel@actalia.eu)

Tél. +33 (0)4 50 97 93 44

Sarah CHUZEVILLE [s.chuzeville@actalia.eu](mailto:s.chuzeville@actalia.eu)

Tél. +33 (04) 50 97 93 41

ISO 9001

BUREAU VERITAS  
Certification



Le système de management d'ACTALIA Produits laitiers est certifié FR 029801-1

- Prestations analytiques d'expertise

- Conservation et mise à disposition de ressources microbiologiques

# ANALYSES LAITIÈRES ET FROMAGERES

## **ACTALIA développe des compétences analytiques réalisées sur le site de la Roche sur Foron**

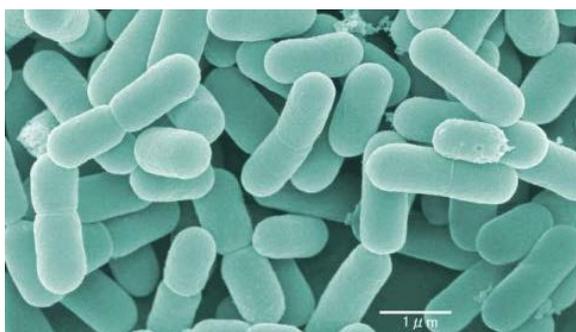
Les laboratoires ACTALIA proposent des analyses réalisées à façon afin de répondre aux nombreux besoins spécifiques de la filière laitière dans les domaines de la composition des produits, l'hygiène, la microbiologie d'intérêt, les flores d'altération.

Le laboratoire de Microbiologie Laitière de La Roche sur Foron est certifié ISO 9001.

*L'assurance d'une expertise analytique appropriée aux produits laitiers*

## Les spécificités du site de La Roche sur Foron...

### **Microbiologie laitière à La Roche sur Foron (74)**



Des méthodes actuelles pour répertorier, comprendre et maîtriser la biodiversité des écosystèmes microbiens laitiers (flore lactique, flore d'altération, flore de surface, flore pathogène) :

-  **Identification des flores lactiques** par outils biochimiques et par biologie moléculaire,
-  **Recherche et étude des bactériophages** (lysotypie d'une souche, lysotypage sur un bactériophage, génotypage...).

-  **Etude de la biodiversité** des microorganismes,
-  **Dénombrements et recherche des flores d'intérêt laitier** (lactobacilles, bifidobactéries, corynébactéries, microcoques, coliformes, *Serratia*...),
-  **Caractérisation des aptitudes technologiques** d'une souche (activité acidifiante, activité aminopeptidasique, production de CO<sub>2</sub>, sensibilité au lysozyme, antibiogramme, coloration rose...),
-  **Conservation et mise à disposition de ressources microbiologiques** (bactéries, levures, moisissures, bactériophages, *consortia*) : activité certifiée ISO 9001.

# SOMMAIRE

## I – Conditions tarifaires

### A – Physico-chimie du lait et des produits laitiers

A1 - Matière sèche/humidité .....	3
A2 - Matière grasse.....	3
A3 - pH.....	3
A4 - Forfait.....	4
A5 - Minéraux.....	4
A6 - Divers.....	4

### B – Microbiologie laitière et alimentaire

B1 - <i>Listeria</i> .....	5
B2 - STEC hautement pathogènes.....	6
B3 - Salmonelles.....	7
B4 - <i>Bacillus cereus</i> présomptifs.....	7
B5 - Forfait 4 germes.....	8
B6 - Dénombrements.....	8/9
B7 - Test de pré-identification de la flore lactique.....	10
B8 - Identification de la flore lactique.....	10/11
B9 - Etude des populations.....	11
B10 - Caractérisation technologique.....	12
B11 - Bactériophages.....	12
B12 - Tests de vieillissement et tests de croissance .....	13

<b>C - Conservation et mise à disposition de ressources microbiologiques</b>	<b>14</b>
--	-----------

<b>II – Conditions générales d’analyses</b>	<b>15</b>
---	-----------

<b>III – Conditions générales de vente et d’exécution des prestations</b>	<b>19</b>
---	-----------

## I – CONDITIONS TARIFAIRES

**Forfait prise en charge échantillon : 6.10 € HT**  
**Préparation échantillon solide ou difficile : 6.10 € HT**  
**Préparation spécifique (réalisation d'un échantillon moyen) : 6.10 € HT**

Repères : <sup>ST</sup> : Sous-traitance  
 \* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons \*\* A définir  
 C/C : à définir au cas par cas

## A – PHYSICO-CHIMIQUE DU LAIT & DES PRODUITS LAITIERS

### A.1 Matière sèche/humidité

Matrices	Analyses	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Fromage	Matière Sèche Utile (méthode par étuvage à temps constant) NF EN ISO 5534 (FIL4)	10	10.80
Lactosérum concentré	Matière sèche – NF V 04-295	20	10.10
Lactosérum, perméat...	Matière sèche – NF V 04-294	20	10.10
Lait	Matière sèche utile (MSU) <sup>ST</sup> (méthode de référence) - NF V 04-267	20	-

ST : Sous-traitance

### A.2 Matière grasse

Matrices	Analyses	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Crème	Méthode acido-butyrométrique NF V 04-263	20	10.10
Fromage	Méthode acido-butyrométrique NF V 04-287	10	10.80
Lactosérum, babeurre, perméat	Méthode acido-butyrométrique NF V 04-156	20	10.10
Lait	Méthode Gerber acido-butyrométrique NF V 04-210	20	10.10

### A.3 pH

Matrices	Analyses	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Fromage	Mesure du pH – <i>pénétrométrie</i>	20	3.50
Lait, crème, autres liquides	Mesure du pH – <i>pénétrométrie</i>	30	2.50

#### A.4 Forfait

Matrice	Analyse	Volume (g ou ml)	Tarif (€ HT)
Fromage	Forfait gras sur sec	20	22.85

#### A.5 Minéraux

Matrice	Analyse	Volume (g ou ml)	Tarif (€ HT)
Fromage	Taux de sel – <i>chloruremètre</i>	20	14.45

#### A.6 Divers

Matrices	Analyses	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Lait/recuite/ferment	Acidité titrable – <i>NF V 04-206</i>	30	7.75
	Pouvoir acidifiant - <i>isotherme</i> – Observation microscopique	30	6.75
	<i>méthode interne</i>	/	6.95
	Lactofermentation – <i>méthode interne</i>	30	4.50
	Forfait pH, acidité, observation microscopique, pouvoir acidifiant	30	21.35
	Numération cellulaire <sup>ST</sup> - <i>ISO 13366-2</i> <sup>ST</sup>	30	-
Fromage	Mesure de la force d'extrusion <i>Extrudeur ITG-INSA</i>	Bloc	10.15
	Activité de l'eau ( $A_w$ ) - <i>A<sub>w</sub> mètre</i>	30	23.50

ST : *Sous-traitance*

Forfait prise en charge échantillon : 6.10 € HT  
 Préparation échantillon solide ou difficile : 6.10 € HT  
 Prise en charge de l'échantillon + préparation fromage : 12.15 € HT  
 Prise en charge de l'échantillon + caillage lait : 18.20 € HT  
 Préparation spécifique (réalisation d'un échantillon moyen) : 6.10 € HT

Repères : <sup>ST</sup> : sous-traitance  
 \* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons  
 C/C : à définir au cas par cas

**B.1 Listeria**

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
<b>Recherche <i>Listeria monocytogenes</i> :</b>			
<b><u>Directive générale :</u></b>			
• Sans identification	NF EN ISO 11290-1	50	34.90
• Avec identification	NF EN ISO 11290-1	50	65.50
<b><u>Méthodes rapides :</u></b>			
<b>Méthode COMPASS :</b>			
• Sans identification	BKR 23/2-11/02	50	23.25
• Avec identification	AFNOR BKR 23/05-12/07	50	53.85
<b><u>Dénombrement :</u></b>			
<i>Listeria</i> spp.	NF EN ISO 11290-2	30	45.25
<i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2/A1	30	43.95
Identification <i>Listeria</i>	NF EN ISO 11290-1	30	30.60
<b><u>Diversité :</u></b>			
Empreinte génétique/souche (série de 5 souches minimum)*	PFGE	C/C	176.60

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons  
 C/C : à définir au cas par cas

## B.2 STEC hautement pathogènes

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
<b><u>Recherche des STEC :</u></b>  <b>Hautement pathogènes</b> <b>(O26 : H11, O103 : H2, O111 : H8, O145 : H28, O157 : H7, O121 : H19, O45 : H2)</b> <b>Gènes de virulence/<i>stx/et/eae/</i></b> <b>Analyse 1<sup>ère</sup> intention</b>	<i>PCR en temps réel</i>	C/C	35.35
<b>Hautement pathogènes</b> <b>(O26 : H11, O103 : H2, O111 : H8, O145 : H28, O157 : H7, O121 : H19, O45 : H2)</b> <b>Gènes de virulence/<i>stx/et/eae/</i> dans un aliment + association séro groupe O</b> <b>Poursuite analyse 1<sup>ère</sup> intention</b>	<i>PCR en temps réel</i>	C/C	65.65
<b>Recherche, confirmation et isolement de la présence de souches STEC appartenant aux 5 sérogroupes majeurs dans <u>un aliment</u></b>	<i>PCR en temps réel + IMS</i>	C/C	262.60
<b>Confirmation par IMS de présence pour 1 séro groupe majeur des STEC par isolement dans un bouillon</b>	<i>IMS + PCR en temps réel</i>	C/C	90.90
<b>Confirmation par IMS de présence pour 3 sérogroupes majeurs des STEC par isolement dans un bouillon*</b>	<i>IMS + PCR en temps réel</i>	C/C	242.40
<b><u>Diversité :</u></b>  <b>Empreinte génétique/souche (série de 5 souches minimum)*</b>	<i>PFGE</i>	C/C	176.60

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons  
C/C : à définir au cas par cas

## B.3 Salmonelles

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
<b>Recherche <i>Salmonella</i> spp. :</b>			
<b>Directive générale :</b>			
• Sans identification	NF EN ISO 6579	30	35.10
• Avec identification	NF EN ISO 6579	30	65.75
<b>Méthodes rapides :</b>			
• Sans identification	IRIS <i>Salmonella</i> BKR 23/07-10/11	/	23.40
• Avec identification	AFNOR BKR 23/07-10/11	/	50.05
<b>Confirmation <i>Salmonella</i> : Sérotypage <i>Salmonella</i><sup>ST</sup></b>			
	NF EN ISO 6579	/	30.65
<b>Diversité :</b>			
<b>Empreinte génétique/souche (série de 5 souches minimum)*</b>			
	PFGE	C/C	176.60

ST : Sous-traitance

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons

## B.4 *Bacillus cereus* présomptifs

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
- <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Milieu Mossel	30	12.05
- <i>Bacillus cereus</i> présomptifs classification phylogénétique (gène <i>pan c</i> )	Guinebretière et al., 2008	C/C	71.65
- <i>Bacillus</i> ou spores de <i>Bacillus</i>	Gélose glucosée au BCP	30	9.25
- Détermination de la présence des facteurs impliqués dans la production de toxines de <i>B. cereus sensu lato</i> (Série de 5 souches minimum)*			
○ Cérealide, cytotoxines K, hémolysine	Interne		
○ Production <i>in vitro</i> de toxines diarrhéiques (HBL, Nhe)	Méthode immuno-enzymatique	C/C	182.55

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons

C/C : à définir au cas par cas

## B.5 Forfait 4 germes

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
<b>Forfait 4 germes – méthodes de routines ou rapides (hors coût de confirmation) :</b>		100	56.10
- <i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-1		
- <i>Salmonella</i>	NF EN ISO 6579		
- <i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2		
- Staphylocoques à coagulase positive <sup>(1)</sup> ( <i>S. aureus</i> )	NF EN ISO 6888-2		

(1) Précisez si la recherche des entérotoxines staphylococciques (SET) doit être initiée à partir du dénombrement de staphylocoques à coagulase positive (Sa) et à partir de quel seuil (ex. : SET si S > 100 000 ufc/g)

## B.6 Dénombrements

Analyses	Méthodes	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
<b>Microorganismes cultivés à 30 °C (germes totaux) : Dénombrement dans la masse</b>	NF EN ISO 4833	30	8.95
<b><u>Indicateurs d'hygiène :</u></b>			
Coliformes à 30 °C (totaux)	NF EN 08-050	30	8.95
Coliformes à 44 °C (fécaux)	NF V 08-060	30	8.95
<i>Enterobacteriaceae</i> (présumés)	NF V 08-054	30	8.95
<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	30	16.30
Staphylocoques à coagulase positive ou négative	NF EN ISO 6888-2	30	15.50
<b><u>Flore d'altération :</u></b>			
Spores de <i>Clostridia</i> fermentant le lactate (butyriques)	Recommandations CNERNA	30	10.15
Spores de <i>Clostridia</i>	Bouillon RCM	30	13.55
<i>Clostridium perfringens</i> (37 °C)	NF EN ISO 7937	30	22.10

**Attention, par défaut le traitement thermique pour la sélection des formes sporulées est celui de la NF V 08-250  
Précisez sur votre demande d'analyse si le dénombrement concerne la forme sporulée ou végétative**

## B.6 Dénombrements (suite)

Analyses	Méthodes	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Forme sporulée ou non des bactéries anaérobies sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46 °C	NF V 08-061	30	14.90
Forme sporulée ou non des bactéries anaérobies sulfito-réductrices par comptage des colonies à 37 °C	Adaptation NF ISO 15213	30	14.90
<i>Pseudomonas</i> lait et produits laitiers	ISO/TS 11059	30	11.75
Levures gonflantes	Méthode NPP	30	11.20
Bactéries putréfiantes indologènes	Méthode NPP	30	9.70
Flore thermorésistante thermophile ou mésophile	PCA lait écrémé	30	11.50
Recherche de <i>Serratia rubidaea</i> :			
- Sans identification	Interne	50	19.15
- Avec identification	Interne	50	41.60
<b>Flores d'intérêt laitier :</b>			
Flore lactique mésophile ou thermophile	Adaptation NF ISO 15214	30	8.95
Lactobacilles thermophiles (MRS à 42 °C)	NF ISO 17792	30	8.95
Lactobacilles hétérofermentaires stricts (gr. III)	Bouillon OH, Isolini et al., 1990	30	10.15
Lactobacilles hétérofermentaires facultatifs (gr. II)	Bouillon FH, Isolini et al., 1990	30	10.15
Flore spécifique du yaourt ( <i>S. thermophilus</i> & <i>L. bulgaricus</i> )	ISO 7889	30	21.60
Streptocoques thermophiles	Adaptation ISO 27205	30	8.95
Lactocoques	Elliker méso	30	11.05
Flore mésophile ou thermophile acidifiante	JF Chamba, 1981	30	10.70
Bifidobactéries	ISO 29981	30	12.90
Leuconostocs	NF ISO 17792	30	13.90
Bactéries fermentant le citrate	NF ISO 17792	30	13.35
Pédiocoques	Adaptation ISO 27205	30	9.15
Entérocoques	Compass Enterococcus ou KF	30	8.95
Propioniques	DH Hettinga et al., 1968	30	10.15
<b>Flores de surface :</b>			
Flore de surface	C. Denis et al., 2001	30	11.75
Levures & moisissures	NF V 08-059	30	12.70
Microcoques/Corynébactéries	ITFF-Aérial	30	12.20
Staphylocoques/Corynébactéries/Brevibactéries	ITFF-Aérial	30	13.30
Bactéries non lactiques	ISO 13559	30	9.40
Microorganismes psychotrophes	NF EN ISO 17410	30	10.85
Flore caséolytique	PCA au lait écrémé	30	8.95
Flore halophile	Chapman	30	10.70
Flore protéase +/- lactose +/-	Limsowtin Terzaghi	30	13.90

## B.7 Tests de pré-identification de la flore lactique

Analyses	Méthodes	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Purification (double isolement)	<i>Interne</i>	C/C	10.60
Observation microscopique	<i>Interne</i>	C/C	6.95
Catalase	<i>Interne</i>	C/C	1.65
Gram	<i>Interne</i>	C/C	7.25
Lait tournesolé	<i>Interne</i>	C/C	4.35
Test de température (45 °C, 10 °C)	<i>Interne</i>	C/C	4.35
Test de NaCl (6.5 %, 4 %, 2 %)	<i>Interne</i>	C/C	5.30
Test arginine	<i>Interne</i>	C/C	4.30
Test acétoïne	<i>Interne</i>	C/C	3.05
Test vancomycine	<i>Interne</i>	C/C	4.35
Production de CO <sub>2</sub> à partir de glucose (Gibson Abdel Malek)	<i>Gibson Abdel Malek</i>	C/C	6.80
Production de CO <sub>2</sub> à partir de gluconate (L. hétérofermentaires)	<i>Interne</i>	C/C	9.70
Test pH 9.6 (milieu hostile)	<i>Interne</i>	C/C	4.35
Test bile 40 % (milieu hostile)	<i>Interne</i>	C/C	4.35

C/C : à définir au cas par cas

## B.8 Identification de la flore lactique

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
<b><u>Identification biochimique :</u></b>			
Profil fermentaire 50 CH	<i>API 50 CH</i>	C/C	29.90
Profil fermentaire 20 Strep	<i>API 20 STREP</i>	C/C	11.95
Profil fermentaire 20A	<i>API 20A</i>	C/C	23.55
Profil fermentaire ID32C	<i>API ID32C</i>	C/C	30.90
Profil fermentaire 20E	<i>API 20E</i>	C/C	22.90
Profil fermentaire Staph	<i>API STAPH</i>	C/C	11.60
<b><u>Identification bactéries :</u></b>			
Extraction d'ADN + Séquençage d'ADN codant pour l'ARN 16S <sup>ST</sup>	<i>ADN 16S</i>	C/C	71.65
Identification Levures/moisissures : extraction + Séquençage de gènes spécifiques <sup>ST</sup>	<i>PCR spécifique</i>	C/C	181.30
Présence et identification de <i>Clostridia</i> /échantillon (série de 5 échantillons minimum)	<i>Cluster I + 16-23S</i>	Fromage : 100 g	202.70
<b><u>Identification par PCR :</u></b>			
Entérocoques/isolat (série de 5 isolats minimum)	<i>PCR spécifique</i>	C/C	80.80
Staphylocoques à coagulase négative/isolat (série de 5 isolats minimum)	<i>PCR spécifique</i>	C/C	80.80

ST : Sous-traitance

C/C : à définir au cas par cas

## B.8 Identification de la flore lactique (suite)

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Bactéries propioniques/isolat (série de 5 isolats minimum)*	ARDRA	C/C	80.80
Bifidobactéries (série de 5 isolats minimum)*	PCR spécifique	C/C	80.80
<i>Lactobacillus</i> hétérofermentaires facultatifs /isolat (gr. II) (série de 5 isolats minimum)* : <i>L. plantarum</i> , <i>L. paraplantarum</i> et <i>L. pentosus</i>	PCR spécifique	C/C	80.80
<i>Lactobacillus</i> hétérofermentaires stricts /isolat (gr. III) (série de 5 isolats minimum)* : <i>L. fermentum</i> , <i>L. parabuchnerii</i> et <i>L. brevis</i>	PCR spécifique	C/C	80.80
<i>Lactobacillus</i> hétérofermentaires/isolat (série de 5 isolats minimum)* <i>L. casei/paracasei</i>	PCR spécifique	C/C	80.80
<i>Lactobacillus</i> homofermentaires (série de 5 isolats minimum)* <i>L. acidophilus</i> , <i>L. johnsonii</i> ...	PCR spécifique	C/C	80.80
Présence de <i>Clostridia</i> /échantillon (série de 5 échantillons minimum)	PCR spécifique	Eau : 1 litre Lait : 30 ml	88.00
Streptocoques thermophiles/isolat (série de 5 échantillons minimum)	PCR spécifique	C/C	80.80
<i>Escherichia coli u</i> (série de 5 isolats minimum)*	PCR temps réel Biotecon	C/C	80.80

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons  
C/C : à définir au cas par cas

## B.9 Etude des populations

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Diversité des bactéries d'intérêt laitier (série de 5 souches minimum)*	RAPD/BOX/REP PCR	C/C	80.80
Empreinte génétique/souche (série de 5 souches minimum)* <i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> , <i>STEC</i> ...	PFGE	C/C	176.60
Diversité de MLST (série de 5 souches minimum) : <i>S. thermophilus</i> , <i>Clostridia</i> , <i>S. cohnii</i>	MLST	C/C	182.55
Identification de la population totale : Extraction d'ADN + séquençage <sup>ST</sup> + analyse bioinformatique	Metabarcoding	C/C	**

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons

\*\* : à définir

C/C : à définir au cas par cas



## B.10 Caractérisation technologique

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Activité acidifiante/souche*	CINAC	C/C	597.80
Activité acidifiante et aminopeptidasique/souche*	-	C/C	934.80
Activité amino-peptidasique/souche	-	C/C	440.85
Production de CO <sub>2</sub> (conductimétrie)/souche* (série de 5 souches minimum)	-	C/C	86.55
Test tyrosinase (coloration rose lactobacilles)	-	C/C	507.15
Sensibilité au lysozyme (différenciation <i>helveticus</i> / <i>lactis</i> possible)	-	C/C	8.30
Antibiogramme (7 antibiotiques/souche) (série de 3 souches minimum)	-	C/C	80.80
Antibiogramme (10 antibiotiques/souche) (série de 3 souches minimum)	-	C/C	110.95
Activité autolytique*	-	C/C	**

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons

\*\* : à définir

C/C : à définir au cas par cas



## B.11 Bactériophages

Analyses	Méthodes	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
<b><u>Recherche des bactériophages :</u></b>			
Recherches de bactériophages	Anderson & Meanwell	30	50.95
Recherches de bactériophages	Spot test	30	24.05
Détection quantitative des bactériophages de 1 à 10 échantillons	PCR multiplex	C/C	96.35
Titration bactériophages	Liquide/solide	30	32.25
<b><u>Lysotypage :</u></b>			
Lysotypage trousse référence/souche	Interne sur bouillon	C/C	412.20
Puis par souche supplémentaire*	-	C/C	243.75
Lysotypage trousse ACTILAIT/souche	Interne sur bouillon	C/C	687.00
Puis par souche supplémentaire*	-	C/C	406.10
Lysotypage trousse référence/souche	Interne sur bouillon	C/C	127.50
Puis par souche supplémentaire*	-	C/C	75.00
Lysotypage trousse Actilait/souche	Interne sur boîte	C/C	212.55
Puis par souche supplémentaire*	-	C/C	125.75
<b><u>Typage moléculaire :</u></b>			
Lactocoques (5 phages minimum)*	Restriction d'ADN total	C/C	354.05
Streptocoques (5 phages minimum)*	PCR + Séquençage <sup>ST</sup>	C/C	80.80
<b><u>Lysogénie/souche :</u></b>			
	Induction à la mitomycine	C/C	515.30
Puis par souche supplémentaire (*)	ou UV	C/C	154.60

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons

C/C : à définir au cas par cas

## B.12 Tests de vieillissement et tests de croissance

Analyses	Méthodes	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
Tests de vieillissement	-	C/C	**
Tests de croissance <sup>(1)</sup>	NFV 01-009	C/C	**
Détermination des valeurs cardinales sur matrices :			
- pH min, pH max, pH optimum	-	C/C	**
- A <sub>w</sub> min, A <sub>w</sub> max, A <sub>w</sub> optimum			
- T °C min, T °C max, T °C optimum			
Valorisation d'une base de données microbiologiques par les outils informatiques et la microbiologie prévisionnelle	-	C/C	**

(1) « laboratoire reconnu pour la réalisation de tests de croissance *Listeria monocytogenes* » (note de service DGAL/SDPPST/N2013-8200)

\*\* : à définir

C/C : à définir au cas par cas

## C – CONSERVATION ET MISE A DISPOSITION DE RESSOURCES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Méthode	Volumes (g ou ml)	Tarifs (€ HT)
<b><u>Entre en collection de microorganismes :</u></b>			
Bactéries de groupe I, levures, moisissures	Interne	-	263.75
Bactéries de groupe II	Interne	-	316.30
Bactériophages	Interne	-	255.10
Consortia	Interne	-	88.10
<b><u>Année supplémentaire de conservation :</u></b>			
Bactéries de groupe I, levures, moisissures	Interne	-	59.55
Bactéries de groupe II	Interne	-	71.45
Bactériophages	Interne	-	97.70
Consortia	Interne	-	24.45
<b><u>Production d'une banque de distribution :</u></b>			
Bactéries de groupe I, levures, moisissures*	Interne	-	**
Bactériophages*	Interne	-	**
<b>Mise à disposition de microorganismes de la collection ACTALIA</b>			
	Interne	-	**
<b>Mise à disposition de microorganismes de la collection FranceMIL</b>			
	Interne	-	**

\* Tarif dégressif avec le nombre d'échantillons

\*\* : à définir

### I. QUANTITE D'ECHANTILLONS

Les quantités d'échantillons nécessaires minimales sont indiquées pour chaque type d'essai dans les tableaux tarifaires. Cependant, dans la mesure du possible, nous vous remercions d'envoyer **au minimum 100 g pour une matrice solide et 100 ml pour une matrice liquide** de façon à réaliser l'étape de préparation des échantillons dans les meilleures conditions.

N'hésitez pas à nous contacter sur ce point précis (surtout si le nombre d'essais à réaliser est important).

### 2. DEMANDE D'ANALYSE

Nous vous serions reconnaissants de **joindre une demande d'analyses (copie de la feuille jointe) dûment complétée** avec chaque série d'échantillons envoyée ou déposée au laboratoire. Cette demande devra comprendre, outre les informations administratives (coordonnées, contact, adresse d'envoi des rapports d'essais et de facturation...), les informations techniques suivantes qui sont **indispensables au bon traitement de la demande** :

- La **nature précise et l'identification des échantillons**.
- Les **analyses à effectuer** en utilisant la **codification du tableau tarifaire** de façon à identifier également la méthode souhaitée.
- Pour les fromages, le cas échéant, le **type de préparation souhaitée** : avec croûte, gratté ou écroûté.

En cas de demande pour des **séries analytiques supérieures à 10 échantillons**, nous vous serions reconnaissants de **prendre contact avec le laboratoire avant envoi des échantillons** pour définir les **conditions exactes d'essais et les délais souhaités**.

Sauf spécification particulière, les tarifs affichés en dénombrements sont généralement entendus pour 3 dilutions. Merci de préciser sur les demandes d'analyses les dilutions nécessaires le cas échéant.

**Envoyer votre demande par fax en même temps que le(s) colis.**

### 3. PRELEVEMENTS ET ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS

Des anomalies soulevées lors de l'enregistrement d'échantillons nous amènent à préciser et attirer votre attention sur des précautions à prendre lors du prélèvement et de l'acheminement de vos échantillons au laboratoire. Elles sont notamment les suivantes :

- 1- Assurez-vous de confier un échantillon représentatif du lot que vous souhaitez contrôler.
- 2- Protégez votre échantillon de toutes les contaminations extérieures et conditionnez-le dans un **emballage étanche**.
- 3- Pour les échantillons liquides, ne remplissez pas complètement le flacon de prélèvement ; cela facilitera l'homogénéisation au laboratoire.
- 4- Assurer un délai de transport le plus court possible (transport express ou dépôt au laboratoire).
- 5- Conditionner les échantillons dans un emballage adapté afin de conserver leur intégrité (température, état...).
- 6- Cas spécifique des analyses de microbiologie des eaux : nous consulter pour les délais et conditions d'acheminement au laboratoire.
- 7- **Un relevé de la température des échantillons destinés aux analyses microbiologiques est réalisé à la réception au laboratoire. Merci de les accompagner d'un flacon d'eau à la même température que les échantillons** sur lequel se fera le relevé de température. La température doit être  $< 8^{\circ}\text{C}$ .

De la même façon, les échantillons seront désormais réceptionnés et mis en analyse du lundi au jeudi. **Aucune analyse ne sera lancée le vendredi sauf cas exceptionnel et sur demande expresse.**

#### **4. RECEPTION**

La réception des échantillons (excepté les échantillons d'eau) est assurée tous les jours de 8h à 12h et de 13h à 17h00 (du lundi au jeudi).

Toute demande d'analyses dûment complétée pour chaque série doit être envoyée ou déposée au laboratoire « la veille de la réception » à l'adresse suivante : c.hoarau@actalia.eu ou par fax au 04.50.25.82.26.

En cas de problème constaté à la réception (quantité insuffisante, détérioration...), nous pourrions être amenés à mettre vos échantillons en attente. Dans ce cas, le client sera destinataire d'un avis d'anomalie à réception.

A titre exceptionnel et sur demande préalable, des échantillons peuvent être réceptionnés et mis en analyse le week-end et les jours fériés. Dans ce cas une majoration sera appliquée sur les tarifs catalogue.

#### **5. METHODES D'ANALYSES**

Sans information explicite sur la demande d'analyse, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyse la plus appropriée à la matrice.

#### **6. SOUS TRAITANCE**

Le laboratoire, dans le respect des spécifications de la commande, se réserve le choix des moyens techniques à mettre en œuvre et/ou du laboratoire sous-traitant agréé ou reconnu compétent, sauf précisions particulières de votre part. Les analyses sous-traitées sont identifiées par l'**abréviation ST** dans les tableaux précédents.

#### **7. EMISSION DU RAPPORT**

Aucun résultat ne peut être donné par téléphone. Vous recevrez dorénavant de notre part vos rapports d'analyses sous format électronique ou fax afin de satisfaire au mieux l'attente de certains de nos clients. Dans ce cas, nous vous demanderons de signer une convention preuve.

Les clients et particuliers ne possédant pas d'adresse mail, peuvent nous préciser sous quel format ils souhaitent recevoir les rapports d'analyses à savoir par fax ou par courrier.

#### **8. CONSERVATION DES ECHANTILLONS**

Les échantillons sont conservés au laboratoire, 10 jours après édition du rapport d'essais.

#### **9. INCERTITUDES DE MESURE**

Le laboratoire est à même de vous fournir les incertitudes de mesure sur vos résultats d'essais dans le cadre d'essais inter-laboratoires. Pour cela vous devez expressément en faire la demande.

#### **10. DELAIS**

Pour les délais de réalisation des essais, merci de nous contacter.

#### **11. CONFIDENTIALITE**

Le laboratoire s'engage à assurer la confidentialité de tous les travaux et de toutes les informations que pourrait lui confier le client.

## 12. CONDITIONS DE PAIEMENT

Les factures sont payables par chèque bancaire ou virement bancaire à 30 jours (date facture).

Voir en annexe, les Conditions Générales de Vente et d'Exécution des Prestations.

Toutes les factures sont payables à ACTALIA - Service comptabilité – 310, rue Popielujko – 50000 Saint Lo.

Pour les **règlements effectués depuis l'étranger par virement bancaire**, un **forfait pour frais bancaires sera appliqué à toute transaction** (le paiement d'une prestation en plusieurs fois entraîne le même nombre de forfaits). Ce forfait, intégré au devis, est défini selon les bases suivantes :

- ♦ **31 euros** pour les virements en provenance de **l'Espace économique européen**,
- ♦ **50 euros** pour les virements en provenance du **reste du monde** (dont Suisse).

Si le règlement depuis l'étranger ne peut pas être effectué par virement bancaire, merci de prendre contact directement avec le service de comptabilité ☎ +33 (2) 33 06 71 71

## 13. PRESTATION COMPLEMENTAIRE

### N'HESITEZ PAS A NOUS CONSULTER :

- Pour toute analyse ou prestation ne figurant pas sur ce tarif,
- Pour toute demande de série ou d'analyses en nombre,
- Pour tous renseignements complémentaires.

# Feuille de demande d'analyses



<b>De (entreprise) :</b> ..... ..... ..... ..... ..... .....	<b>Laboratoire destinataire des échantillons</b> <b>ACTALIA Produits Laitiers</b> 419, route des Champs Laitiers CS50030 74801 La Roche sur Foron cedex Fax : 04 50 25 82 26 – Email : <a href="mailto:actalia74@actalia.eu">actalia74@actalia.eu</a> ou <a href="mailto:c.hoarau@actalia.eu">c.hoarau@actalia.eu</a>
--	---

<b>Nom du demandeur :</b> ..... .....	
---	--

**Cas des échantillons de produits frais destinés à des analyses microbiologiques :** Pour le contrôle de température à réception, merci de placer dans le colis un flacon d'eau à température de vos échantillons. La température relevée sera mentionnée sur le rapport d'analyses. Elle doit être comprise entre 1 et 8 °C.

#	Identification de l'échantillon	Nature de l'échantillon	Analyses demandées	Préparation souhaitée pour la <u>physico-chimie*</u>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

\* Indiquer le numéro correspondant à la préparation souhaitée (1, 2 ou 3) pour un échantillon de fromage :  
 1-Produit entier = analysé en l'état ; 2- Produit gratté = on enlève la partie superficielle sans écroûter ; 3- Produit écroûté = la totalité de la croûte est enlevée.

### Envoi des échantillons

Date d'envoi : ..... Heure : ..... Température à l'expédition : .....

Résultats à transmettre à : .....

Nom et adresse de facturation (si différente du demandeur):  
 .....

Remarques (*rapport d'analyses avec un seul échantillon par page, délai souhaité de retour des résultats*) :  
 .....

**Nom :** ..... **Visa :** .....

**Température à réception :** Si vos exigences sont différentes de celle citée ci-dessus, cochez et complétez la ligne suivante.

Vous autorisez le laboratoire à mettre en analyse les échantillons réceptionnés dans les conditions suivantes :  
 (à préciser : T °C ambiante, température maxi de...) : .....

## III - CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET D'EXECUTION DES PRESTATIONS

De convention entre les parties, les « conditions générales de vente et d'exécution des prestations » (ci-après désignées les « Conditions Générales ») d'ACTALIA régissent les relations contractuelles entre les parties.

ACTALIA s'engage à fournir les services conformément aux présentes « Conditions Générales » et en conséquence, toutes les offres ou soumissions de service et tous les contrats, conventions ou autres accords en résultant seront régis par les présentes « Conditions Générales », sauf dérogation formelle et expresse figurant dans le devis ou proposition transmis au client. Ce dernier renonce à toute clause définie dans ses conditions générales d'achat qui seraient contradictoires aux « Conditions Générales » suivantes.

### Objet – DISPOSITIONS GENERALES

ACTALIA agit pour la personne physique ou morale dont émanent les instructions en vertu desquelles il intervient (ci-après désigné le « client »). Aucune autre partie n'est en droit de lui donner des instructions, notamment sur l'étendue de l'intervention ou la remise du rapport à moins qu'il n'y soit autorisé par le « Client ».

ACTALIA réalise des prélèvements, des audits, des études, des recherches, des expertises, des prestations d'assistance technique, des mesures, des analyses et des essais à façon, à la demande de ses « Clients ». ACTALIA peut sous-traiter l'exécution de tout ou partie des services convenus avec ses « Clients ».

Lorsqu'un devis ou une proposition de prestations techniques sont établis par ACTALIA, ils constituent les conditions particulières venant modifier et compléter les présentes « Conditions Générales ». Le délai de validité de l'offre est fixé dans ces conditions particulières et le contrat est conclu pour la durée stipulée dans celles-ci.

### OBLIGATIONS D'ACTALIA

ACTALIA fournira des services conformément :

- aux instructions spécifiques écrites du « Client », acceptées par ACTALIA,
- aux termes de la revue de contrat, acceptés par le « Client »,
- aux méthodes qu'ACTALIA estimera appropriées en fonction des contraintes techniques, opérationnelles et/ou financières.

ACTALIA s'engage à tenir confidentielles, tant pendant la durée du présent contrat qu'après son expiration, toutes les informations dont il aura connaissance sur l'activité du « Client », sauf autorisation expresse de celui-ci. Le personnel d'ACTALIA est soumis à une clause de confidentialité concernant les informations relatives aux raisons qui motivent la collaboration des parties, au contenu de la mission confiée à ACTALIA, aux résultats obtenus pour le compte du « Client » et à son fonctionnement interne. La présente clause de confidentialité peut faire l'objet d'une rédaction spécifique à la demande du « Client ». Sauf demande expresse de ce dernier, ACTALIA se réserve le droit de mentionner le nom du « Client » ou sa dénomination sociale dans ses documents commerciaux à titre de référence.

### OBLIGATIONS DU « CLIENT »

Le « Client » devra :

- s'assurer que des instructions et des informations suffisantes sont données en temps voulu à ACTALIA afin de lui permettre d'exécuter les services requis ;
- permettre l'accès nécessaire aux représentants d'ACTALIA afin d'exécuter les services requis ;
- informer ACTALIA au préalable de tous risques ou dangers connus, effectifs ou potentiels, associés à toute commande, prélèvement d'échantillons ou contrôle, comme par exemple la présence de radiation, d'éléments ou matériaux toxiques ;
- s'acquitter de toutes ses obligations découlant du contrat de vente concerné, faute de quoi ACTALIA sera alors relevé de toute obligation à l'égard du « Client ».

## **ECHANTILLONS ET PRODUITS SOUMIS A ESSAI OU ANALYSE**

Le « Client » est responsable de la conformité et de la représentativité des échantillons et produits soumis à l'exécution des prestations.

Sauf dans le cas particulier d'un prélèvement réalisé par ACTALIA, le « Client » doit mettre gratuitement à la disposition d'ACTALIA les échantillons et produits nécessaires à la réalisation de la prestation. Les frais de port sont à la charge du « Client ».

Pour toute réexpédition des échantillons et produits sur demande expresse (mail, courrier ou télécopie), les frais de transport, d'assurance et d'emballage sont facturés en sus.

Pour les tests sensoriels réalisés sur des échantillons et produits fournis par le « Client », celui-ci s'engage à garantir leur innocuité et à prévenir ACTALIA Sensoriel si les échantillons et produits devaient porter des mentions obligatoires au niveau de l'étiquetage concernant des traitements spécifiques de type : ionisation, irradiation, OGM, etc. De plus, le « Client » communiquera à la livraison les DLC, DLUO ou date de fabrication des échantillons et produits lorsque ces informations ne figurent pas sur leur emballage.

La réception des échantillons et produits est prévue du lundi au vendredi aux heures ouvrables des différentes adresses d'ACTALIA, sauf cas particuliers définis préalablement entre ACTALIA et le « Client ».

## **CONDITIONS FINANCIERES, REPORT OU ANNULATION**

En rémunération de ses prestations, ACTALIA percevra les sommes dont les montants et les modalités de règlement sont fixés aux conditions particulières figurant dans le devis ou la proposition de prestation. Les prix indiqués sont hors taxes. Une remise commerciale pourra exceptionnellement être consentie en fonction du volume d'activité commandé ou des modalités particulières de réalisation. Les prestations sont effectuées dans l'ordre d'enregistrement des commandes. Toutefois, certaines commandes peuvent être exceptionnellement traitées en priorité moyennant une majoration de prix pour urgence.

Une facture d'acompte de 30 % peut être émise par ACTALIA au démarrage de la prestation. Les règlements sont effectués par le « Client » à 30 jours suivant la date de facturation, nets et sans escompte. En cas de retard de paiement, le « Client » sera redevable de plein droit d'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement et d'une pénalité calculée sur l'intégralité des sommes restant dues et résultant de l'application d'un taux équivalent à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le cas échéant, l'exécution de la prestation ou la délivrance d'un document pourra être subordonnée au paiement préalable d'un montant pouvant atteindre l'intégralité du prix prévu au contrat.

Toute demande de report ou d'annulation unilatérale du contrat par le « Client » pour une intervention mobilisant les moyens d'ACTALIA (essai en halle pilote ou en usine, conseil, formation, analyse sensorielle, etc.) doit, pour être effective, être confirmée par écrit au moyen d'un courrier, d'une télécopie ou d'un e-mail. Sauf cas de force majeure (événements indépendants de la volonté des parties tels qu'une grève, un incendie...), toute annulation ou report non prévu lors de la revue de contrat, et intervenant moins de deux semaines avant la date fixée pour le début d'exécution du contrat, peut donner lieu à une facturation au « Client » de 15 % du montant du prix prévu au contrat. Dans le cas d'une annulation ou d'un report demandé moins de 48 heures avant la date prévue, cette facturation pourra être portée à 25 % du montant du prix prévu au contrat.

## **GARANTIE, LIMITATION DE RESPONSABILITE**

Le « Client » est seul responsable de la mise en œuvre des recommandations, de la destination de la prestation ou de l'exploitation des résultats obtenus.

ACTALIA s'engage à mettre en œuvre les moyens décrits dans la proposition en ce qui concerne les prestations technologiques et de conseil ou d'expertise, ou à la production de résultats en ce qui concerne les prestations d'analyses. Il ne pourra être tenu responsable que pour des cas de négligence prouvée.

Dans le cas où ACTALIA émettrait des réserves sur d'éventuelles insuffisances concernant les analyses demandées, sa responsabilité ne saurait être engagée en cas de maintien de la demande par le « Client ».

Si la responsabilité d'ACTALIA était engagée, quelle qu'en serait la cause, le domaine ou sa nature, que le dommage soit matériel ou immatériel, elle serait limitée au dommage direct et immédiat lié à la prestation d'ACTALIA, sans pouvoir excéder le paiement par ACTALIA d'un montant de dommages et intérêts supérieur au montant hors taxes du prix convenu au titre de la commande à l'occasion de laquelle est intervenu le dommage subi par le client.

## **REGLEMENT DES LITIGES**

Election de domicile est faite, pour ACTALIA, à son siège administratif. Les présentes « Conditions Générales » ainsi que les contrats conclus avec le « Client » sont régis par le droit français. Toute contestation qui n'aura pu être réglée à l'amiable sera de la compétence exclusive du tribunal compétent dans le ressort duquel est situé le siège administratif d'ACTALIA, et ce même en cas de pluralité de défenseurs.

ACTALIA, association loi 1901 à but non lucratif - Siren 325 346 542 - NAF 7211Z.

Siège social : 310, rue Popielujko - F 50009 Saint-Lô ☎ +33 (2) 33 06 71 71