

TARIFS DES PRESTATIONS 2023 (TVA à 20%)

PRESTATIONS DE DECOUPE (au kg carcasse)

Type de viande	TARIFS en Euros HT/ Kg
Découpe caissette avec sacs SV inclus	
<i>Toutes espèces / Conditionnement par le producteur</i>	2,10
<i>Toutes espèces / Conditionnement par notre équipe</i>	2,60
Découpe pour transformation ultérieure	
<i>Toutes espèces sauf volaille et chevreau</i>	0,90
<i>Volaille, chevreau</i>	1,60

FACONNAGE DE BURGER (au kg mis en œuvre)

Viande hachée assaisonnée moulée à 110-120g/p	TARIFS en Euros HT/ Kg
Frais conditionné SV par 8 pièces	2,90

FACONNAGE DE CHARCUTERIES CUITES

Type de produit	TARIFS en Euros HT/ Kg	
	vrac	SV
Pâté de campagne (démoulé 3 kg environ)		3,84
Rillettes/ Pâté de foie (moule en sus 2,5 à 3 kg)		4,72
Saucisson à l'ail (boyau naturel 800g environ)	4,39	4,88
Cervelas (boyau naturel 800g environ)	4,44	4,93

FACONNAGE DE SALAISONS (au kg mis en œuvre)

Minimum de fabrication : 10 kg

Une majoration de 10% sera appliquée pour toute fabrication inférieure à 10 kg

Produits	TARIFS en Euros HT/ Kg
Bacon	4,38
Bacon tranché sous-vide	5,90
Viande 1/2 sel (rôti, poitrine)	2,88
Jambon cuit (non fumé)	3,69
Jambon tranché sous-vide (6t/paquet)	5,23
Poitrine fumée/ Viande 1/2 sel fumée	4,38
Lardons fumés sous-vide	5,64
Fumage supplémentaire <i>(saucisson, fuseau, viande séchée, autre...)</i>	2,06

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT (au kg mis en œuvre)

	€ HT
Terrine plastique 2,5 kg à 3 kg sous-vide	2,50
cartons neufs	2,35
Sacs sous-vide + étiquette <i>(réalisé par le producteur)</i>	0,53

TARIFS DES PRESTATIONS 2023 suite (TVA à 20%)

FACONNAGE DE SAUCISSERIE (au kg mis en œuvre)

Minimum de fabrication : 10 kg (Une majoration de 10% sera appliquée pour toute fabrication inférieure à 10 kg)

Produits	TARIFS en Euros HT/ Kg	
	VRAC	SOUS VIDE
Chair à saucisse	2,52	3,13 <i>par 500g</i>
Chipolata, Merguez, Saucisse à griller	4,18	4,73 <i>par 6 pièces</i>
Saucisse Blanche	4,70	5,24 <i>par 6 pièces</i>
Knack, Viennoise	5,21	5,76 <i>par 6 pièces</i>
Saucisse à cuire Nature	4,70	5,24 <i>par 4 pièces</i>
Saucisse à cuire fumée	5,21	5,76 <i>par 4 pièces</i>
Boudin Blanc	4,70	5,24 <i>par 4 pièces</i>
Boudin Noir	4,85	5,40 <i>par 4 pièces</i>

TRANCHAGE et CONDITIONNEMENT

Les talons de tranchage sont mis sous-vide et étiquetés

	€ HT/ kg tranché
Poids du paquet à définir. Selon produits, mise sur cartonnette or et conditionnement sous-vide	3,00

TARIFS DES PRESTATIONS BIO 2023 (TVA à 20%)

PRESTATIONS DE DECOUPE (au kg carcasse)

Type de viande	TARIFS en Euros HT/ Kg
Découpe caissette avec sacs SV inclus	
<i>Toutes espèces / Conditionnement par le producteur</i>	2,15
<i>Toutes espèces / Conditionnement par notre équipe</i>	2,65
Découpe pour transformation ultérieure	
<i>Toutes espèces sauf volaille et chevreau</i>	0,94
<i>Volaille, chevreau</i>	1,65

FACONNAGE DE BURGER (au kg mis en œuvre)

Viande hachée assaisonnée moulée à 110-120g/p	TARIFS en Euros HT/ Kg
Frais conditionné SV par 8 pièces	2,95

FACONNAGE DE CHARCUTERIES CUITES

Type de produit	TARIFS en Euros HT/ Kg	
	vrac	SV
Pâté de campagne (démoulé 3 kg environ)		3,89
Rillettes/Pâté de foie (moule en sus 2,5 à 3 kg)		4,77
Saucisson à l'ail (boyau naturel 800g environ)	4,99	5,47
Cervelas (boyau naturel 800g environ)	4,99	5,47

FACONNAGE DE SALAISONS (au kg mis en œuvre)

Minimum de fabrication : 10 kg

Une majoration de 10% sera appliquée pour toute fabrication inférieure à 10 kg

Produits	TARIFS en Euros HT/ Kg
Bacon	4,48
Bacon tranché sous-vide	6,00
Porc 1/2 sel (rôti, poitrine)	2,93
Jambon	3,74
Jambon tranché sous-vide (6t/paquet)	5,28
Poitrine fumée	4,48
Lardons fumés sous-vide	5,74
Fumage uniquement <i>(s à cuire, poitrine, viande, ss, fuseaux...)</i>	2,06

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT (au kg mis en œuvre)

	€ HT
Terrine plastique 2,5 kg à 3 kg sous-vide	2,50
cartons neufs	2,35
Sacs sous-vide + étiquette <i>(réalisé par le producteur)</i>	0,53

TARIFS DES PRESTATIONS BIO 2023 suite (TVA à 20%)

FACONNAGE DE SAUCISSERIE (au kg mis en œuvre)

Minimum de fabrication : 10 kg (Une majoration de 10% sera appliquée pour toute fabrication inférieure à 10 kg)

Produits	TARIFS en Euros HT/ Kg	
	VRAC	SOUS VIDE
Chair à saucisse	2,57	3,10 <i>par 500g</i>
Chipolata, Saucisse à griller	4,23	4,76 <i>par 6 pièces</i>
Merguez	4,28	4,81 <i>par 6 pièces</i>
Saucisse Blanche	4,80	5,33 <i>par 6 pièces</i>
Knack, Viennoise	5,25	5,78 <i>par 6 pièces</i>
Saucisse à cuire Nature	4,90	5,43 <i>par 4 pièces</i>
Saucisse à cuire fumée	5,41	5,94 <i>par 4 pièces</i>
Boudin Blanc	4,75	5,28 <i>par 4 pièces</i>

TRANCHAGE et CONDITIONNEMENT

Les talons de tranchage sont mis sous-vide et étiquetés

	€ HT/ kg tranché
Poids du paquet à définir. Selon produits, mise sur cartonnette or et conditionnement sous-vide	3,00

TARIFS DES PRESTATIONS BOCAUX 2023 (TVA à 20%)

CAPACITE AUTOCLAVE

Caractéristiques Bocal	Nbe d'unités
190 ml droit bague protégée (TO 82)	400
262 ml droit bague protégée (TO 82)	350
470 ml droit (TO 100)	240
870 ml droit (TO 100)	120

FORFAIT STERILISATION 140 € HT/cycle

En cas de cycle incomplet (cf.seuils dans le tableau ci-dessus), ce tarif se rajoute au prix du bocal indiqué dans le tableau ci-dessous (2)

MARQUAGE DE BOCAUX 0,30 € HT/unité

Marquage réglementaire réalisé après stérilisation pour les bocaux dont nous assurons uniquement l'autoclavage.

TARIF PAR TYPE DE BOCAL ET DE FABRICATION (€ HT/unité)

Type Produit/Bocal	Tarif en autoclave complet (1)	Tarif autoclave incomplet (2)
190 ml droit		
<i>Terrine</i>	1,31	0,96
<i>Rillettes/Mousse</i>	1,48	1,13
<i>Rillettes/Mousse bi-couche</i>	1,69	1,34
262 ml droit		
<i>Terrine</i>	1,78	1,38
<i>Rillettes/Mousse</i>	2,08	1,68
<i>Rillettes/Mousse bi-couche</i>	2,28	1,88
450 ml droit		
<i>Terrine</i>	2,28	1,70
<i>Rillettes</i>	2,53	1,95

Ce tarif tient compte du façonnage (hors process particulier - devis au cas par cas), de la stérilisation et du marquage. Ce tarif ne tient pas compte des ingrédients mis en oeuvre qui sont fonction des recettes du client (cf. convention individuelle).

TARIFS PRESTATIONS DIVERSES 2023 (TVA 20%)

PERSONNEL :

Reprise de parage ou de découpe de viande	32 € HT	de l'heure
Mise à disposition de personnel de production	32 € HT	de l'heure par personne
Mise à disposition de personnel pour une action de formation	330 € HT	par journée de 7h
Encadrement de TP pour extérieurs de l'EPL AGRO	1000 € HT	par journée de 7h

Mise à disposition de local avec matériel :

Salle avec accès aux divers équipements	27 € HT	de l'heure/salle
<i>Salle de Découpe - Préparation froide - Préparation chaude</i>		
<i>Conditionnement</i>		

Forfait Nettoyage et Désinfection :

45 € HT

Expérimentation:

1000 € HT

par jour

Mise à disposition de matériel et de personnel
Rédaction de documents de synthèse

PEDAGOGIE/ANIMATION :

Réalisation de TP pour les apprenants extérieurs (matières incluses, groupe de 8 maximum)	500 € HT	par demi-journée
Visite commentée du Hall Alimentaire (dégustation incluse, groupe de 15 pers max, 1h environ)	50 € HT	par visite
Animation "Fabrication" groupe (matières incluses, groupe de 3 mini et 8 maxi, 1h)	18 € TTC	par personne
Animation "Dégustation" groupe (matières incluses, groupe de 3 mini et 8 maxi, 45 min)	10 € TTC	par personne

TARIFS 2023 PLATS CUISINES PAR RECETTE ET FORMAT (€ HT/unité)

Autoclave plein

Type Produit/Bocal	870 ml		450 ml		260 ml	
	Façonnage (1)	Ingrédients (2)	Façonnage (1)	Ingrédients (2)	Façonnage (1)	Ingrédients (2)
<i>Bœuf Bolognaise</i>	2,50	1,30	1,50	0,67	1,50	0,39
<i>Bœuf Bourguignon</i>	4,50	1,17	2,47	0,73		
<i>Tripes mode de Caen</i>	5,80	inclus	3,20	inclus		
<i>Fromage de tête</i>			4,50	inclus		
<i>Blanquette de veau</i>	4,46	0,91	2,47	0,57		
<i>A la Provençale (tomate olives)</i>	4,46	0,79	2,47	0,49		
<i>Divers</i>	4,46	à définir	2,47	à définir		

Type Produit/Bocal	870 ml		450 ml	
	Façonnage (1)	Ingrédients (2)	Façonnage (1)	Ingrédients (2)
<i>Bœuf Bolognaise BIO</i>	2,58	1,42	1,55	0,57
<i>Bœuf Bourguignon BIO</i>	4,55	1,42	2,52	0,57
<i>Tripes mode de Caen BIO</i>	5,90	inclus	3,30	inclus
<i>Blanquette de veau BIO</i>	4,51	1,11	2,52	0,55
<i>A la Provençale (tomate olives)</i>	4,51	1,11	2,52	0,55
<i>Divers BIO</i>	4,51	à définir	2,52	à définir

(1) TVA à 20%

(2) TVA à 5,5%