

ATELIER TECHNOLOGIQUE
TARIFS DES PRODUITS ET PRESTATIONS
Applicables au 01/07/2018

1/ DESOSSAGE DECOUPE POUR TRANSFORMATION

Produits	unité	Tarif HT	Tarif HT Bio
Porc bœuf	Kg carcasse	0,95 €	1,05 €
Chevreau - chèvre - brebis	Kg carcasse	0,95 €	1,05 €
Pigeon	pièce	1,20 €	
Canard - poule - pintade - oie	Kg carcasse	1,30 €	1,50 €
Lapin	Kg carcasse	2,30 €	2,50 €
Préparation viande (déconditionnement si unité inférieure à 1 kg, déficelage, parage...)	Kg	0,30 €	0,40 €

2/ PRODUITS APPERTISES

Produits	Tarifs HT au KG produit fini	Tarifs HT au KG produit fini Bio	Tarifs conditionnement HT au Kg produit fini				
			>750 g	500 g	300 g et 350 g	180 g	100 g
Foie gras	5,20 €		1,20 €	1,40 €	1,97 €	4,84 €	5 €
Bloc de foie gras	4,35 €						
Pâtés	2,80 €	3,10 €					
Rillettes/ Pâtés de têtes	4,70 €	5,00 €					
Confits	3,45 € / kg égoutté	3,75 € / kg égoutté					
Plats cuisinés	3,65 €	3,95 €					
Légumes au naturel	3,35 €	3,65 €					

3/ PRODUITS DE CHARCUTERIES

Produits	Tarif HT fabrication au Kg viande brute	Tarif HT salage au Kg viande brute hors boyaux	Tarif HT fabrication au Kg viande brute bio	Tarif HT salage bio hors boyaux	Tarif HT tranchage conditionnement en plaquettes au Kg produit fini	Tarif HT tranchage conditionnement vrac au Kg produit fini
Viande et magret séchés	3,65 €	0,30 €	3,95 €	Facturation ingrédient par ingrédient	6,55 €	2 €
jambon bacon	4,50 €	0,35 €	4,80 €	Facturation ingrédient par ingrédient	3,30 €	
Saucisses sèches (ou saucisson)	4,50 €	0,45 €	4,80 €	Facturation ingrédient par ingrédient		
Supplément fumage	1,00 €		1,20 €	Facturation ingrédient par ingrédient		
Saucisserie fraîche	3,67 €		3,97 €	Facturation ingrédient par ingrédient		
Charcuteries cuites	4,00 €		4,30 €	Facturation ingrédient par ingrédient		

Ces tarifs s'entendent hors coût des matières premières (ingrédients, épices, boyau...) et des consommables qui sont facturés en sus à prix coûtant.

Ces tarifs seront majorés de 10 % pour des quantités fabriquées par produit inférieures à 30 kg et de 25 % pour des quantités inférieures à 15 kg.

4/ PRESTATIONS DE DECOUPE

	Produits ou prestation	Unité	Tarifs HT	Tarif HT Bio
Animaux de boucherie : bovins, porcs, agneaux...	Abattage	Facturation à prix abattoir		
	Désossage et conditionnement vrac	kg carcasse	0,95 €	1,05 €
	Désossage et mise en caissette de 10 kg sous vide	kg carcasse	1,62 €	1,72 €
	Désossage et conditionnement sous vide semi-parée	kg carcasse	1,08 €	1,18 €
	<u>Découpe viande PAD / portionnage</u>	kg viande brute	0,70 €	0,80 €
Volailles	Découpe, mise sous vide, transport	kg viande brute	0,50 €	0,55 €
	Découpe et mise sous vide	kg carcasse	1,50 €	1,70 €
	Transport viande : véhicule isotherme	km	1,50 €	

5/ EXPERIMENTATION ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Mise à disposition des ateliers hors matériel de production	semaine	1 200 €
Une journée essai Recherche et Développement	Tarif négocié faisant l'objet d'une convention	
Une séance analyse sensorielle	séance	330 €
Mise au point d'une recette	recette	300 €
Droit d'utilisation d'une recette élaborée par l'Atelier Technologique	recette	50 €
Projet de développement	Tarif négocié faisant l'objet d'une convention	
Conformité de barème (autoclavage pour 1 barème) + 1 ou 2 tests de vieillissement)	230 €	
Test de vieillissement	50 € par lot	

6/ VISITE DES ATELIERS TECHNOLOGIQUES

PRESTATIONS	TARIF
½ journée/élève	5,80 € / élève
1 journée/élève	8,90 € / élève
Autres	Selon convention

7/ TRANSFORMATIONS DE PRODUITS AVEC LES PRODUCTEURS

1 personne vient participer à la transformation de ses produits	- 20% sur les étapes où la personne intervient
2 personnes viennent participer à la transformation de leurs produits	- 35% sur les étapes où les personnes interviennent

8/ STOCKAGE FROID NEGATIF

PRESTATIONS	TARIF
Surgélation	1 € / Kg
Stockage à - 18°C	0,01 € / Kg et par jour