

Dans le cadre de vos projets de diversification ou de développement de votre activité, nous mettons à votre disposition notre atelier de transformation, pour vous permettre de mener à bien vos essais (choix de procédés et de recettes, optimisation des rendements) et vos transformations en mini séries, dans le respect de la législation.

Nous vous proposons de louer notre hall de technologie, selon les tarifs présentés ci-dessous. Ils sont variables en fonction du / des matériels utilisés et des volumes fabriqués.

La Halle de Technologie, c'est :

- Un atelier de transformation de 220m² certifié AB ;
- Des équipements et matériels pilotes adaptés à la transformation des végétaux (fruits, légumes céréales) et produits animaux (lait, viande) ;
- Des outils de contrôle ;
- Une assistance technique et une prestation de conseil par un responsable ou un formateur.

TARIFS (H.T.) de location de la Halle Technologique à compter du 1^{er} mai 2015

- Location des locaux : 35 € / jour;
- Assistance technique : 27€ / h *(Elle est obligatoire pendant 2h le premier jour)*
- Tarifs de location des lignes de fabrication :

Ligne dédiée	< 100 Kg / jour		> 100 Kg / jour
	Tarif de location ligne ¹		Tarif complet journée ²
	1/2 j	1 j	en fonction de la quantité produite
Transformation de Fruits			
Fabrication de Jus / Nectars / Smoothies (petits volumes)	10 €	16 €	/
Jus trouble stabilisé	70 €	96 €	1,80 € / Litre de 100 à 150L 1,20€ / Litre de 150 à 200L 0,90 € / Litre > 200 L
Jus clarifié stabilisé	84€	114 €	1,90 € / Litre de 100 à 150L 1,30 € / Litre de 150 à 200L 0,95 € / Litre > 200L
Confitures / Marmelade / Sirop	45 €	62 €	1,40 € / Kg de produit fini
Compote / Purées de fruits	30 €	45 €	1,30 € / Kg de produit fini
Sorbets / Crèmes glacés	10 €	15 €	/
Transformation de légumes			
Soupes / Purées	42 €	58 €	1,40 € / Litre de 100 à 150L 0,95€ / Litre > 150L
Coulis	50	75 €	1,60€ / Litre de 100 à 150L 1,05€ / Litre > 150L
Plats préparés à base de légumes / conserves	20€	30 €	1,10€ / Kg de produit fini
Légumes 4 ^e gamme (cru s/s vide) et lactofermentés	15 €	25 €	1,10€ / Kg de produit fini
Sauces émulsionnées / condiments	62 €	80 €	1 € / Kg de produit fini
Stabilisation thermique par autoclave (capacité 100L)	10 € / Cycle		

¹ Il faut ajouter à ces tarifs, la location de la halle à 30€ / jour et l'assistance technique (2h à 27€ / H soit 54€).

² Il est possible d'appliquer, en fonction du volume / tonnage produit à l'issue de la période d'utilisation, une tarification au litre / au kg (production journalière minimale de 100L ou 100Kg). Ces tarifs prennent en compte la location du Hall et l'assistance technicien (2h / jour).

Exemple : vous venez fabriquer du jus de pomme clarifié et stabilisé ; vous produisez 90L. Le tarif sera de 134€ location de ligne + 30€ location halle + 54€ d'assistance technicien = 218 €

2^e exemple : vous louez l'atelier pour 1 journée afin de fabriquer et stériliser de la soupe de légumes. Vous en produisez 125L. Le coût sera de : 1,40€/L x 125 + 2 cycles autoclave x 10€ soit 195€.

Ces tarifs comprennent :

- ✓ le coût de fonctionnement des appareils, la participation aux frais de maintenance
- ✓ les produits de nettoyage utilisés pour la remise en état des équipements
- ✓ les consommables qui pourraient être nécessaires au bon fonctionnement (filtres, sachets,...)

Ces tarifs ne comprennent pas :

- ✓ les matières Premières utilisées ;
- ✓ les conditionnements Produits Finis, à la charge du producteur. Nous pouvons éventuellement vous fournir des bouteilles et / ou pots en verre au prix d'achat fournisseur.

Coûts supplémentaires

Matières premières non fournies par le producteur	facturées au réel > 5Kg P.F.
Dépassement horaire	15 € / h
Nettoyage non réalisé selon le protocole	15 €

- ✓ Les matières premières additionnelles utilisées en petites quantités (sel, huile, aromates...) peuvent quand à elles être prises en compte, pour une quantité de produit fini inférieure à 5Kg.
- ✓ Les additifs et auxiliaires de technologie sont facturés au réel

~

Prestations de conseil

Il est possible, dans le cadre d'un partenariat conventionné avec l'EPL 54 et en fonction de vos besoins, de bénéficier d'une **prestation de conseil / assistance R & D**. Cette prestation vous est proposée par un ingénieur spécialisé en Agroalimentaire, pour la réalisation de travaux et d'essais d'innovation et développement ; elle est facturée 33 € / h.

~

CONDITIONS PREALABLES A LA LOCATION DE L'ATELIER

La location de l'atelier se fait dans le cadre d'une convention entre l'EPL 54 et le demandeur. Cette convention reprend les principes d'utilisation de la halle et les dispositions pratiques et financières de la location.

La location de notre atelier et la fabrication dans nos locaux ne sont possibles que si vous suivez ou avez suivi une formation aux bonnes pratiques d'hygiène dans la transformation agroalimentaire et une formation à nos équipements.

Vous retrouverez les modules de formation proposés par le CFPPA 54 dans le document « formations et prestations 2015 » de l'EPL 54. Ces formations vous permettent de maîtriser les bonnes pratiques de fabrication, dans le respect de la législation, et d'acquérir une certaine autonomie dans l'atelier.

Les frais de location sont pris en compte dans le coût total de la formation. Dans la mesure du possible, ces frais peuvent être pris en charge par les organismes financeurs de formation dont vous pouvez dépendre. (FAFSEA, VIVEA, OPCA de branche...).

Sous condition, il est possible de venir transformer vos propres matières premières lors des journées de formation auxquelles vous participez.

Location des équipements à la demi-journée ou à la journée

Il est possible de louer les équipements dans le hall en dehors des lignes de fabrication proposées, en fonction de vos besoins.

Equipements	Tarif 1/2 journée	Tarif journée entière
Broyeur-Pressé	18 €	28 €
Filtre à Plaques	14 €	28 €
Centrifugeuse solide/liquide	15 €	30 €
Module Micro/ultra-filtration	12 €	24 €
Marmite basculante	25 €	38 €
Cuve double enveloppe	25 €	38 €
Boule de concentration	30 €	46 €
Homogénéisateur	7 €	9 €
Freezer	9 €	12 €
Cellule de refroidissement rapide	4 €	6 €
Cellule de mise sous vide	7 €	9 €
Sertisseuse	2 €	3 €
Embouteilleuse	2 €	3 €
Echangeur thermique (pasteurisateur)	47 €	60 €
Autoclave	10 € par cycle	
Tour d'atomisation	65 €	95 €
Pétrin	5 €	8 €
Etuve & four	14 €	18 €
Broyeur à marteaux	4 €	6 €
Piano de cuisson	8 €	11 €
Four à chaleur mixte	10 €	13 €
Cutter	12 €	15 €
Blixer	5 €	8 €
Blender	5 €	8 €
Raffineuse	5 €	8 €
Coupe-légumes	5 €	8 €
Parmentière	5 €	8 €
Mixer plongeant	5 €	8 €
Centrifugeuse à jus	5 €	8 €
Matériel de laboratoire	5 €	8 €
Stockage Chambre froide MP / PF	2€ / jour de stockage	

~

NOUS CONTACTER



Halle de Technologie
EPL 54
Domaine de Pixérécourt
03.83.18.34.07

Claudine ELBISSER, Responsable de la Halle - claudine.elbisser01@educagri.fr

Amélie LORANG, Chargée de développement Formation et Expérimentation Agroalimentaire
- amelie.lorang@educagri.fr