

# PRESTATIONS DE SERVICE ET TARIFICATIONS - LA CASSERIE

2026-2027

---

*La Casserie*

*106 rue de l'Innovation*

*ZI Nicopolis, 83 170 Brignoles*

*mail : [aimee@compagniedesamandes.com](mailto:aimee@compagniedesamandes.com)*

*tel : 07 87 27 11 77*

---

## SOMMAIRE

1. Prestations techniques et commerciales – Présentation générale.....	3
A. Préambule.....	3
B. Prestations techniques proposées par la Casserie .....	3
C. Synthèse tarifaire des prestations de casse.....	3
2. Tarification des prestations techniques de la Casserie .....	4
A. Le séchage .....	4
B. Analyses microbiologiques .....	5
C. Analyses qualité physico-chimiques .....	5
D. Prestation de casse, de tri, de calibrage et de conditionnement.....	5
E. Stockage et préparation de commande.....	7

# 1. Prestations techniques et commerciales – Présentation générale

## A. Préambule

Les conditions de la grille tarifaires et des prestations décrites sont soumises aux conditions générales de vente détaillées sur notre site et aux cahiers des charges amandes coques et amandes décortiquées de La Casserie.

Les tarifs figurant dans le présent document sont exprimés hors taxes.

## B. Prestations techniques proposées par la Casserie

La Casserie met à disposition des producteurs **une offre complète** de prestations techniques visant à assurer le traitement et la valorisation des amandes en coque en amandons prêts à la commercialisation.

Ces prestations comprennent :

- la logistique amont, du producteur jusqu'à la casserie,
- le séchage des amandes en coque,
- la réalisation d'analyses qualité physico-chimiques et microbiologiques,
- la casse des amandes en coque,
- le tri, calibrage et conditionnement des amandons en big-bags ou sacs de 25 kg,
- le stockage des amandons.

La Casserie définit un lot comme un ensemble d'amandes en coque, issues d'une même variété et d'une même unité de production homogène.

La Casserie n'assure la prise en charge des lots qu'à partir d'un seuil minimum de 2 tonnes d'amandes en coque.

La Casserie se réserve un délai de six semaines à compter de la réception des amandes en coques sur site pour réaliser la prestation de casse. Si le producteur souhaite bénéficier d'un traitement prioritaire, une prestation accélérée dans un délai de 15 jours peut être proposée, sous réserve d'une majoration au kilo d'amandons.

## C. Synthèse tarifaire des prestations de casse

### Séchage des amandes coques

- Taux d'humidité  $\leq 6\%$  : pas de séchage
- Taux entre  $6\%$  et  $10\%$  : 0,08 €/kg d'amandes coques
- Taux  $> 10\%$  : 0,12 €/kg d'amandes coques

### Analyses microbiologiques

- Obligatoire à réception
- Forfait de 110€/lot si prise en charge par La Casserie

### Analyses physico-chimiques

- Obligatoire tous les trois ans à réception si la Casserie assure tout ou partie de la commercialisation d'un lot d'amandons. Forfait de 550 €/lot
- Non obligatoire si le producteur assure lui-même la commercialisation de ses amandons

**Casse, tri et conditionnement :**

- Lot de 2 à 10 tonnes d'amandes coques: **2,10 €** le kilo d'amandons
- Lot de 10 à 30 tonnes d'amandes coques: **1,70 €** le kilo d'amandons
- Lot supérieur à 30 tonnes d'amandes coques : **1,40 €** le kilo d'amandons
- Remise applicable : **20 %** pour un apport global  $\geq$  50 tonnes d'amandes en coque sur un ou plusieurs lots.

**Stockage et préparation de commande pour livraison à vos clients :**

- 3 mois gratuits puis 0,47 €/palette/jour
- Préparation de commande :
  - 0,47€ par sacs de 25 kg
  - 3,76€ par big bag
- Manutention de sortie 5,80€/palette
- Prestation non facturée si la commande est destinée à un de nos clients.

## 2. Tarification des prestations techniques de la Casserie

### A. Le séchage

La Casserie n'accepte que des lots dont le taux d'humidité est inférieur ou égal à 6%. Si ce taux est supérieur, par exemple, en l'absence de séchoir chez le producteur ou en cas de séchage insuffisant, un **séchage complémentaire** est requis et sera facturé selon les conditions suivante.

Taux d'humidité à réception	Tarification appliquée
Taux d'humidité < 6%	Conforme – aucune majoration
6% < Taux humidité < 10%	0,08€/kg d'amandes en coques
Taux humidité $\geq$ 10%	0,12€/kg d'amandes en coques

**Exemples de calcul :**

**Exemple 1 :** Pour un lot de 2 tonnes dont le taux d'humidité est à réception de 11%, la facturation qui s'applique est la suivante :

$$\text{Montant facturé} = 2\,000 \text{ kg} \times 0,12 \text{ €} = 240 \text{ €}$$

**Exemple 2 :** Pour un lot de 2 tonnes dont le taux d'humidité est à réception de 8%, la facturation qui s'applique est la suivante :

$$\text{Montant facturé} = 2\,000 \text{ kg} \times 0,07 \text{ €} = 120 \text{ €}$$

## B. Analyses microbiologiques

Pour chaque lot réceptionné à la Casserie une analyse microbiologique conforme au cahier des charges des amandes en coques sera exigée.

Le producteur peut :

- fournir les résultats d'analyse réalisés par un laboratoire, attestant la conformité du lot avec les valeurs du cahier des charges.
- mandater la Casserie pour réaliser ces analyses. Dans ce cas un forfait de 110€ par analyse sera appliquée.

**Exemple de calcul :** Pour un apport global de 8 tonnes composé d'un lot de 6 tonnes de Lauranne et d'un lot de 2 tonnes de Ferragnès, la facturation qui s'applique est la suivante :

Montant facturé = 2 lots × 110€ = 220€

## C. Analyses qualité physico-chimiques

Dans le cadre où le producteur assure lui-même la commercialisation de ses amandons, aucune analyse physico chimique n'est exigée.

Dans le cadre où La Casserie assure tout ou partie de la commercialisation des amandons d'un lot, des analyses physico-chimiques conformes au cahier des charges amandes coques de la casserie doivent être transmises à réception tous les trois ans. Ces analyses permettent de vérifier le respect des critères relatifs au taux d'acide oléique, aux résidus de pesticides, aux métaux lourds et à l'acide cyanhydrique.

Le producteur peut :

- fournir les résultats d'analyse réalisés par un laboratoire, attestant la conformité du lot avec les valeurs du cahier des charges.
- mandater la Casserie pour réaliser ces analyses. Dans ce cas un forfait de 550€ par analyse sera appliquée.

**Exemple de calcul :** Pour un apport global de 8 tonnes composé d'un lot de 6 tonnes de Lauranne et d'un lot de 2 tonnes de Ferragnès, la facturation qui s'applique est la suivante :

Montant facturé = 1 analyse × 550€ = 550€

## D. Prestation de casse, de tri, de calibrage et de conditionnement

Le tarif appliqué aux prestations de casse, tri, calibrage et conditionnement est déterminé en fonction :

- du poids de chaque lot (un lot = amandes en coques d'une même variété et d'une unité homogène de production)

- de l'apport global, tous lots confondus, pour un même producteur si le total des lots dépasse 50 tonnes d'amandes en coques.

La tarification des prestations s'applique sur le poids net des amandons obtenus après casse.

La Casserie se réserve un délai de six semaines à compter de la réception des amandes en coques sur site pour réaliser la prestation de casse. Si le producteur souhaite bénéficier d'un traitement prioritaire, une prestation accélérée dans un délai de 15 jours peut être proposée, sous réserve d'une majoration de 0,05€/kg d'amandons.

Poids du lot réceptionné en amandes coques	Tarification appliquée sur le poids net d'amandons obtenus après casse
2 tonnes < Lot < 10 tonnes	2,10€/kg
10 tonnes ≤ Lot < 30 tonnes	1,70€/kg
30 tonnes ≤ Lot	1,40€/kg

  

Poids de l'apport global en amande coques	Tarification appliquée
Apport global ≥ 50 tonnes	Remise de 20% sur le coût global de la prestation

  

Délai de la prestation de casse	Tarification appliquée
6 semaines à partir de la réception des amandes coques	Absence de majoration
15 jours	Majoration de 0,05€/kg d'amandons

### Exemple de calcul

Nous prenons l'hypothèse d'un rendement de casse de 27%.

**Exemple 1 :** Pour un apport global de 8 tonnes en coques composé d'un lot de 10 tonnes de Lauranne et d'un lot de 2 tonnes de Ferragnès, la facturation qui s'applique est la suivante :

$$\begin{aligned}
 \text{Montant facturé} &= 10\,000\text{kg} \times 27\% \times 1,70\text{€} + 2\,000\text{kg} \times 27\% \times 2,10\text{€} \\
 &= 4\,590\text{€} + 1\,134\text{€} \\
 &= 5\,724\text{€}
 \end{aligned}$$

Soit **1,76€ le Kg d'amandons**

**Exemple 2 :** Pour un apport global de 55 tonnes en coques composé d'un lot de 35 tonnes de Lauranne, d'un lot de 20 tonnes de Mandaline, la facturation qui s'applique est la suivante :

$$\begin{aligned}
 \text{Montant facturé} &= (35\,000 \times 27\% \times 1,40\text{€} + 20\,000\text{kg} \times 27\% \times 1,70) \times (1-0,20) \\
 &= (13\,230\text{€} + 9\,180\text{€}) \times 0,80 \\
 &= 17\,928\text{€}
 \end{aligned}$$

Soit **1.21€ le Kg d'amandons**

### E. Stockage et préparation de commande

Si le producteur choisit de commercialiser lui-même ses amandons, un stockage gratuit de 3 mois est accordé. Au-delà de ce délai, l'emplacement sera facturé 45 centimes l'emplacement palette par jour incluant l'assurance.

Par ailleurs dans le cadre d'une commercialisation gérée par le producteur, pour le conditionnement en sac de 25kg un supplément de 0.95€ par sac de 25kg est appliqué. La préparation de commande sera facturée 0,47€ par unité lorsqu'il s'agit de sac de 25kg et 3,76€ par unité lorsqu'il s'agit de big bag et enfin la manutention de sortie sera de 5,80€ par palette.

Si les amandons sont vendus à la Casserie, l'intégralité des prestations évoquées précédemment (stockage, manutention de sortie et préparation de commande) seront offertes.

Option de commercialisation	Prestation	Tarification
Le producteur commercialise lui-même ses amandons	Stockage	Gratuit pour une durée de stockage inférieure ou égale à 3 mois.
		Au-delà de 3 mois de stockage : 0,47€ par emplacement palette par jour assurance comprise
	Préparation de commande	0,47€ par sac de 25kg 3,76€ par big bag
	Manutention de sortie	5,80€ par palette
Le producteur commercialise ses amandons auprès de la Casserie	Stockage, Manutention de sortie, Préparation de commande	Offerts

#### Exemples de calcul :

**Exemple 1 :** Pour un stockage de 4 mois (soit 30 jours au-delà de la période gratuite de 3 mois) pour 5 palettes et la préparation de 100 sacs de 25 kg :

$$\begin{aligned}
 \text{Montant facturé} &= \text{stockage} + \text{conditionnement supplémentaire} + \text{préparation de commande} + \\
 &\quad \text{manutention de sortie} \\
 &= 30 \text{ jours} \times 5 \text{ palettes} \times 0,47 \text{ €} + 100 \text{ sacs} (0,95\text{€} + 0,47 \text{ €}) + 5 \text{ palettes} \times 5,80\text{€} \\
 &= 70,5\text{€} + 29\text{€} + 95\text{€} + 47\text{€} \\
 &= 241,5\text{€}
 \end{aligned}$$

**Exemple 2 :** Pour un stockage de 2 mois (dans la période gratuite) pour 3 palettes et la préparation de 3 big bag

$$\begin{aligned}
 \text{Montant facturé} &= \text{stockage} + \text{manutention de sortie} + \text{préparation de commande} \\
 &= 0\text{€} + 3 \text{ palettes} \times 5,80\text{€} + 10 \text{ big bags} \times 3,76\text{€} \\
 &= 0\text{€} + 17,4\text{€} + 37,6\text{€} \\
 &= 55\text{€}
 \end{aligned}$$