



Laboratoire
des Denrées
alimentaires

05/04/2019

Activités du laboratoire des denrées alimentaires

M-P Schrouff



Plan



1. Historique : laboratoire d'analyses
laitière - Agrolab



2. Activités : microbiologie – chimie

3. Clients et méthodes



4. Contraintes et avantages

5. Conclusion





1. Historique



- 1970 laboratoire d'analyses laitières SCRL
- 7 coopérateurs : Bullange St Vith, BHA, L. Herve, L. Malmedy, L. Theux, Sudlac, L C Eupenoise.



1. Historique



- Activités:
 - Analyses composition
 - Préparation des nouveaux paramètres à ajouter aux analyses officielles de paiement du lait.
- Propriétaire du terrain et des bâtiments.



1. Historique



- 1992 Construction nouvelle partie
- Réorientation des activités vers l'ensemble des analyses microbiologiques des denrées alimentaires avec impérativement but d'accréditation
- Analyses chimiques de bases des produits laitiers par méthodes de références



1. Historique

CdL Lab



- 1994 obtention de l'accréditation 6 ème laboratoire en Belgique !!!!



- Retrait du Coopérateur Sudlac
- Vente des bâtiments au Comité du lait

CdL
comité du lait

1. Historique

CdL Lab

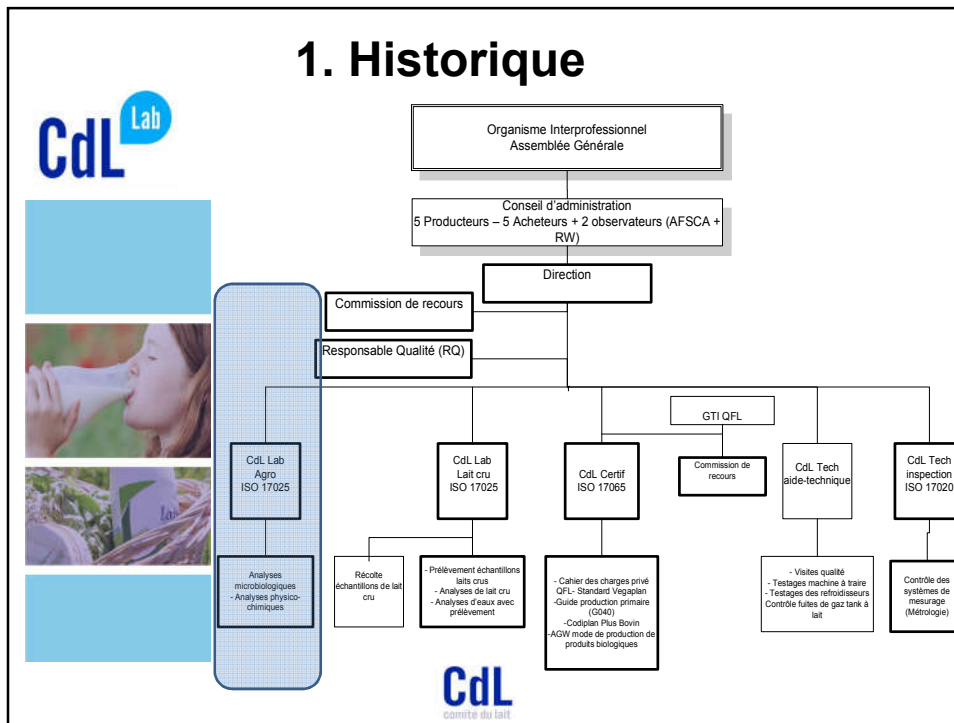


- 2000 entrée du Comité du lait et Agri-qualité dans le capital
Membre de Requasud



- 2001 départ en retraite de M. Muller et scission des directions
- 1 juillet 2015 reprise des activités par le Comité du lait avec le personnel

CdL
comité du lait



1. Historique

Personnel :

5 personnes (4 ETP)

- M-P Schrouff : responsable technique
- A. Connrot : responsable laboratoire
- Techniciennes
 - A. Radermecker
 - D. Hagelstein
 - M-T Kryjon

CdL
comité du lait

2. Activités - Microbiologie

CdL Lab



A) Analyses de dénombrements accréditées

- Germes totaux
- Germes contaminants
- Levures et moisissures



CdL
comité du lait

2. Activités - Microbiologie

CdL Lab



A) Analyses de dénombrements accréditées

- Coliformes totaux
- Entérobactéries
- Escherichia coli
- Staphylocoques à coagulase +
- Bacillus cereus
- Clostridium Perfringens
- Listéria monocytogènes



CdL
comité du lait



2. Activités - Microbiologie

B) Analyses de dénombrements non accréditées

- Lactobacilles
- Germes thermophiles
- Pseudomonas
- Germes thermorésistants
- Clostridium sulfite-réducteurs



2. Activités - Microbiologie

C) Analyses de recherches accréditées

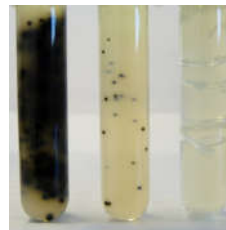
- Salmonelles
Listéria monocytogènes
Cronobacter Sakazakii
Staphylocoque à coagulase +
Entérobactéries



2. Activités - Microbiologie

D) Analyses de recherches non accréditées

- Listéria spp
- Escherichia coli
- Campylobacter
- Clostridium Perfringens
- Pseudomonas aéruginosa



2. Activités - Microbiologie

D) Analyses de recherches non accréditées

Clostridium tyrobutyricum
Spores de germes aérobies
ou anaérobies
Spores de clostridium
perfringens
Spores de bacillus cereus

.....





2. Activités - Microbiologie

E) Autres activités

- Identification des contaminations (familles)
- Identification des bactéries
- Préparation d'écouvillons de prélèvement ou de boîte d'YGC ou PCA
- Tests de survie des bactéries (papier, plastique,...)



2. Activités - Chimie

- Matière grasse de référence
- Matière azotée totale de référence
- Matière sèche de référence
- Humidité
- Chlorures sur fromage
- Matière grasse fromage



2. Activités - Chimie

CdL Lab



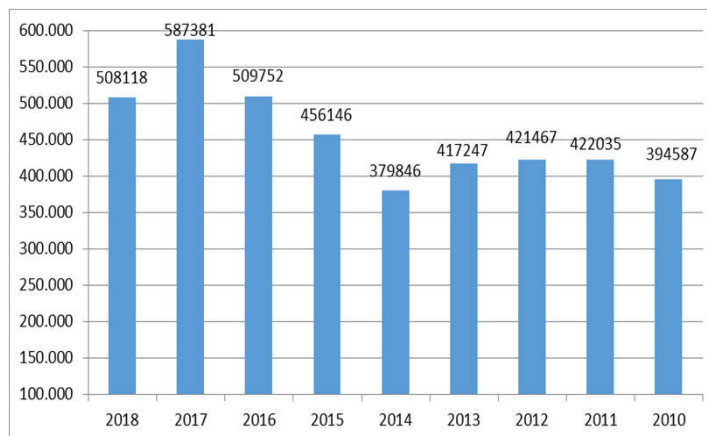
- Filtration ADMI
- Cendres
- Céréales par IR



CdL
comité du lait

2. Activités – Quelques chiffres Evolution du CA

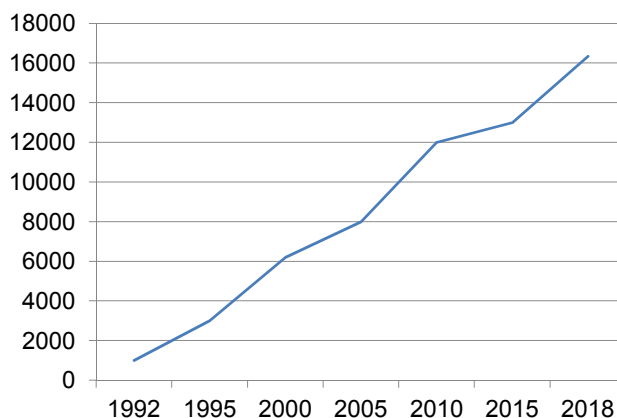
CdL Lab



CdL
comité du lait

2. Activités – Quelques chiffres

Evolution du nombre échantillons



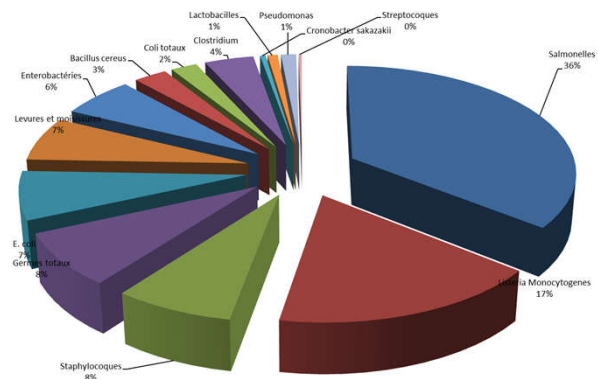
2. Activités – Quelques chiffres

Evolution du nombre analyses



	2018	2017	2016
Nombre éch.	16.340	17.956	16.960
Ech. eau	1.218	1.569	1.514
Analyses microbio	26.445	37.065	28.300
Analyses chimiques	6.450	6.470	4.300

2. Activités – Quelques chiffres Analyses microbiologiques



3. Clients



Du plus petit : producteur ventes directes





3. Clients

Au plus grand :

Mondelez international, Lactalis



3. Clients

En passant par des moyennes ou petites entreprises :

- Belourthe
- BHA
- Meurens Natural
- Herve Société
- Orval
- Scar
- (...)



3. Clients



- Participation à la détermination des laits de contrôle hebdomadaire belge pour l'étalonnage des appareils infra-rouge (CRA-W et ILVO)
- Participation monitoring CBL



3. Méthodes



- Méthodes de références : ISO, FIL
- Méthodes alternatives validées AFNOR : vidas, Tempo, milieux chromogènes.





3. Méthodes



- Méthodes définies par le secteur ou un autre organisme (FDA) :
salmonelles, chlorures, cendres, matière grasse fromage



3. Méthodes



- Méthodes propres aux clients :
sporulés thermophiles
thermorésistants
- La méthode peut être imposée par le client sinon le choix est fait en fonction de la législation, de la matrice ou de la situation propre du client.





4. Contraintes - avantages

- Choix de la méthode la plus adaptée
- Choix pertinents des dilutions
- Mise en œuvre de la matrice : dépend de la composition
- Choix des paramètres à analyser
- Ces 4 points reposent sur une très bonne connaissance des matrices, des clients et de la législation



comité du lait



4. Contraintes - avantages

- Difficultés de pesées : dureté de la matrice, homogénéité du produit, désinfection du contenant
- Difficultés de lectures : fond coloré, particules d'insolubles, grandeur des colonies, caractéristiques des colonies
- Plusieurs dilutions et/ou plusieurs boîtes d'isolement
- Analyses de plusieurs jours et à étapes
- Notification obligatoire



comité du lait

4. Contraintes - avantages



- Respect strict et rigoureux des procédures et des méthodes car travail pour international
- Délais de réponses courts (travail en flux tendu, blocage des produits suspects,...)
- Client libre → pics d'activités avec besoin urgent d'avoir les réactifs(or dates de péremption courtes), besoin de main-d'œuvre, de place,...
- Rédaction de rapports officiels au jour le jour



4. Contraintes - avantages



- Demande spéciale de client → étudier pertinence (nombre,...) et possibilité de réalisation + remise de prix
- Organisation du travail lors des crises
- Travail de suivi les WE et jours fériés
- Constante remise en cause avec esprit critique
- Augmenter ses connaissances des matrices, des produits, des clients, des législations, des techniques

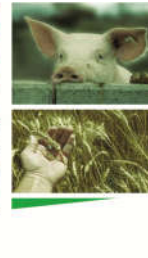


5. Conclusion



Nos objectifs :

- Rester attentifs aux évolutions pour répondre au mieux aux attentes de nos clients
- Continuer à étendre notre gamme dans les différents services
- Assurer l'avenir du CdL et de notre personnel



Merci

- Au CA de nous donner les moyens d'évoluer
- Au personnel d'être toujours prêts à relever de nouveaux défis
- De votre écoute