



Laboratoire départemental d'analyses de l'Eure



Qui sommes-nous ?

Le laboratoire départemental d'analyses de l'Eure est un service du Conseil général totalement dédié à la recherche de pathogènes, de résidus chimiques et de polluants présents dans les aliments, l'eau et les élevages.

C'est un outil de diagnostic mis à la disposition des Eurois pour répondre à leurs besoins variés en matière de contrôle sanitaire dans les domaines de l'agro-alimentaire, des élevages, de la potabilité de l'eau et la qualité des effluents urbains.

C'est un acteur privilégié auprès des organismes officiels, des collectivités locales et des industriels.

Son niveau de compétence et d'expertise est attesté par la détection des agréments officiels et par les accréditations délivrées par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC), nécessaires pour répondre aux exigences réglementaires auxquelles sont soumises les collectivités et des industriels locaux.

Son équipe qualifiée composée de **29** agents, ses équipements de pointe et son parc de véhicules assurent au LDA une forte capacité d'intervention avec **7 500** prélèvements réalisés sur sites, **210 000** analyses effectuées au profit de plus de **3 400** usagers.



Au service de tous !

Le laboratoire départemental d'analyses de l'Eure est un service public de proximité pour :

- la sécurité sanitaire des aliments,
- la qualité de l'eau potable, de baignade, de loisirs, et des effluents urbains,
- les bilans 24h pour les stations d'épurations et les bassins de rétention,
- la surveillance de maladies animales.

DES PRESTATIONS ANALYTIQUES MULTIPLES POUR :

- > les services officiels de contrôle (ARS, DIREN, DDPP...)
- > les services d'assistance technique aux exploitants de stations d'épuration (SATESE)
- > les collectivités
- > les industriels, les exploitants de station d'épuration
- > les particuliers
- > les sociétés de distribution d'eau
- > les vétérinaires
- > les éleveurs
- > la restauration collective (cantines scolaires, cuisine centrale et satellite, maisons de retraite...)
- > la restauration commerciale (restaurants, traiteurs...)
- > la grande distribution et petits commerces
- > les industriels agroalimentaires, artisans (bouchers, boulangers...)
- > les producteurs fermiers



La qualité reconnue

Tous les secteurs du laboratoire sont engagés dans une démarche d'assurance qualité, validée depuis 2001 par l'obtention d'une accréditation accordée par le COFRAC (Comité français d'accréditation) : NF EN ISO/CEI.

120 PARAMÈTRES RÉALISÉS SOUS ACCRÉDITATION COFRAC DANS 5 DOMAINES D'ANALYSES

- › Analyses physico-chimiques des Eaux (programme 100-1)
- › Analyses microbiologiques des Eaux (programme 100-2)
- › Analyses en Immuno-sérologie Animale (programme 109)
- › Analyses en Bactériologie Animale (programme 116)
- › Analyses en Microbiologie Alimentaire (programme 59)

Numéro de portée disponible sur le site de COFRAC : www.cofrac.fr

Le laboratoire départemental d'analyses est ainsi reconnu officiellement compétent pour la réalisation de ses analyses conformément aux exigences de la norme ISO/CEI 17025. Cette accréditation assure notamment :

- la fiabilité des résultats,
- la pertinence du système qualité,

- l'indépendance, la confidentialité et l'impartialité du laboratoire.

COMPÉTENCES RECONNUES PAR NOS AGRÈMENTS MINISTÉRIELS

- Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche pour les analyses sérologiques en santé animale
- Ministère de la Santé pour les eaux destinées à la consommation humaine et les eaux de loisirs



- Ministère de l'Écologie et du développement durable pour les eaux résiduaires et eaux naturelles.

La qualité des analyses est contrôlée régulièrement par l'utilisation de matériaux de référence de valeurs connues et la participation à des essais inter laboratoires organisés par des organismes reconnus (BIPEA, RAEMA, CECALAIT, AFSSA...)

Les aliments

Le pôle de microbiologie alimentaire se veut au service de la sécurité sanitaire des aliments, du producteur au consommateur.

Le pôle hygiène alimentaire, une équipe composée de :
1 ingénieur microbiologiste,
2 techniciens, 1 préleveur.

NOS PRESTATIONS

- La réalisation et la collecte des prélèvements d'échantillons sur site par nos agents préleveurs, sur tout le département.
- Les contrôles microbiologiques des procédés de fabrication des aliments, de la matière première aux produits finis, frais, congelés, pasteurisés ou en conserve. Ces analyses sont réalisées selon les méthodes officielles AFNOR et les textes réglementaires en vigueur.



- Le contrôle des procédés de fabrication : des matières premières aux produits finis.



- Le contrôle pour l'exportation des produits industriels.
- Le contrôle de l'hygiène des installations et des pratiques.

- Les épisodes de toxi-infections alimentaires collectives par la recherche des germes pathogènes (*Listeria*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*) et des produits incriminés.



- Détermination des dates limites de consommation (DLC) des produits frais périssables par des tests de vieillissement.
- L'audit-conseil par l'élaboration des plans de maîtrise sanitaire.
- Audit des installations en restauration collective (restaurants, artisans, cantines...).



L'eau

Le pôle hydrologie veille à la sécurité et à la qualité sanitaire, qu'il s'agisse d'eau potable, d'eau de baignade, du traitement des eaux usées.

Le pôle hydrologie, une équipe composée de :
1 ingénieur chimie,
1 ingénieur microbiologiste,
7 techniciens, 5 préleveurs.

NOS PRESTATIONS

- La réalisation des prélèvements d'échantillons sur site par nos agents préleveurs sur tout le département.



- Les analyses microbiologiques et chimiques de tous types d'eaux (eau de consommation, eau de piscines et de baignades, eaux résiduaires, rejets industriels) selon les méthodes officielles AFNOR et les textes réglementaires en vigueur.

- Le contrôle de la potabilité de l'eau de consommation diligenté par la DDASS qui consiste à la mise en œuvre des prélèvements et analyses des eaux destinées à la consommation humaine depuis 1990.

- **Le contrôle des eaux de piscines et de baignade** : des mesures de pH, de température, de chlore..., sont réalisées par nos préleveurs sur environ une soixantaine de piscines publiques et privées et les cinq sites de baignade naturelle du département.

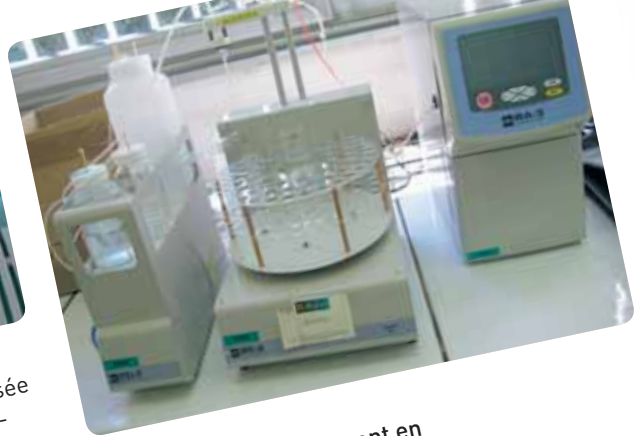


- **Le contrôle de la qualité des eaux résiduaires** des stations d'épuration du département, en collaboration avec le SATESE (service d'assistance technique aux exploitants de stations d'épuration) : analyses des métaux, hydrocarbures...



- **Prestation bilan 24 h** proposée aux collectivités et aux industriels dans le cadre des autocontrôles de leurs installations : mesures de débits, charges polluantes, rendement d'épuration.

- **Suveillance du risque "légiennelles"** des réseaux d'eaux chaudes sanitaires (douches) et des tours aéroréfrigérantes des maisons de retraite, centres hospitaliers, hôtels, campings, vestiaires.



- **Contrôles environnement en milieu hospitalier** : prélèvement et analyses des eaux pour soin standard, contrôle de stérilité des endoscopes, contrôle de l'air.



Les animaux

Le pôle santé animale réalise des recherches à partir de prélèvements biologiques issus d'animaux d'élevage et/ou de leur environnement.



Le pôle santé animale, une équipe composée de : 1 vétérinaire, 5 techniciens.

NOS PRESTATIONS

- La réalisation des campagnes de dépistages (prophylaxies) des maladies réglementaires (brucellose, leucose) supervisées par la Direction Départementale de la protection des populations.
- La mise en œuvre des certifications d'élevage pour les maladies telles que l'IBR (rhinotracheite infectieuse bovine) et le Varron,

en partenariat avec le Groupement de Défense Sanitaire de l'Eure (GDS 27) et l'Association Régionale des Groupements de Défense Sanitaires (ARGDS).



- La surveillance sanitaire de la faune sauvage du département en collaboration avec la Fédération départementale des chasseurs de l'Eure dans le cadre du réseau national SAGIR (réseau national de suivi sanitaire de la faune sauvage française).
- L'aide au diagnostic des pathologies d'élevage des animaux de rente en collaboration avec les vétérinaires et les éleveurs.
- Le dépistage des salmonelles en filière avicole.



ANALYSES

- La bactériologie vétérinaire et la biologie moléculaire (PCR)
- La recherche et l'identification des bactéries responsables des affections des bovins telles que les mammites, les avortements, les diarrhées...



- La recherche des salmonelles en filière avicole selon les protocoles officiels de la DGAL.
- La réalisation des antibiogrammes.
- Les techniques d'agglutination et la méthode dite ELISA pour la détection des anti-corps



présents dans le sang des animaux en regard des maladies telles la brucellose (maladie transmissible à l'homme), leucose bovine, les maladies virales respiratoires (IBR, RSV,...), les maladies pouvant causer des avortements (la BVD, la fièvre Q, la chlamydie, la néosporose...) et la détection de l'entérite paratuberculeuse.

• Des autopsies

Cette technique consiste en l'observation des lésions présentes sur un cadavre et ses organes afin de déterminer les causes de la mort des animaux.



Des recherches microbiologiques sont effectuées à partir des organes prélevés pour établir un diagnostic précis.

Quelques chiffres...

20 ans

d'expérience dans
le contrôle sanitaire des
eaux de consommation

7 650

échantillons
prélevés*

205 000

analyses réalisées*
dont 84 200 paramètres
en hydrologie, 21 200
paramètres en alimentaire
et 99 600 paramètres en
vétérinaire

3 450

usagers*

120 paramètres
réalisés sous accréditation
COFRAC

8 véhicules

avec caisson réfrigéré, dont
un véhicule frigorifique

(*) pour l'année 2009



**LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE L'EURE**
12, rue du Dr Michel Baudoux
27023 Évreux Cedex



OUVERTURE AU PUBLIC
Du lundi au vendredi
8h30 - 12h30
13h30 - 17h30



Tél. 02 32 38 26 70



Fax 02 32 38 65 19



Email lda27@cg27.fr



Site www.eurenligne.fr

**Renseignements
et devis personnalisés
sur simple appel**

Laboratoire départemental d'analyses de l'Eure

