



Le Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard



ACCREDITATION
N° 1-1305
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR

Prévention et sécurité

« Parce que rien n'est plus précieux que la santé, le Conseil départemental est engagé pour une agriculture durable et une alimentation de qualité qui contribue à protéger la santé et la qualité de vie de tous.

Avec sa politique alimentaire labellisée par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, le Conseil départemental se positionne comme référent et coordonnateur dans ce domaine, auprès du monde agricole, des associations, des organismes professionnels et des collectivités.

Le laboratoire départemental d'analyses, met à disposition des acteurs locaux du secteur agro-alimentaire ses compétences et son expertise. Il intervient concrètement sur le risque sanitaire avec ses actions de prévention et de sécurisation, notamment auprès des 21 000 demi-pensionnaires de nos 53 collèges publics gardois.

Avec cette structure, le Conseil départemental dispose d'un outil pleinement opérationnel pour réaliser des tests sur l'eau, les cheptels, l'alimentation. C'est une véritable valeur ajoutée pour notre collectivité et pour la sécurité de l'ensemble des Gardoises et des Gardois ».

Françoise LAURENT-PERRIGOT

Présidente du Conseil départemental du Gard



De l'étable... à la table

Les missions

du Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard

1

Participer à la **surveillance du cheptel** gardois par la réalisation des **analyses de prophylaxie** concernant les maladies réglementées et en vous apportant une **aide au diagnostic** pour les pathologies de vos animaux.

2

Participer à la **veille épidémiologique** des maladies animales émergentes, zoonoses ou non.

3

Contribuer à la **sécurité alimentaire** des Gardoises et des Gardois par la réalisation d'analyses sur la **qualité microbiologique des aliments** et un suivi de vos process avec des audits périodiques, une assistance dans le cadre de votre plan de **maîtrise sanitaire** et la formation de vos personnels.

4

Contribuer à la **veille du risque légionelle** par le contrôle de vos réseaux d'eau chaude sanitaire.



Santé animale

Vous êtes éleveur, propriétaire d'animaux, groupement professionnel, docteur vétérinaire ou organisme public ?

LE LDA30 VOUS PROPOSE DANS LE CADRE DU DÉPISTAGE OBLIGATOIRE DES MALADIES ANIMALES RÉGLEMENTÉES :

- **analyses sérologiques** de prophylaxie ou lors d'introduction d'animaux (brucellose, tuberculose, IBR¹, leucose)
- **analyses bactériologiques** (tuberculose, MCE², salmonelle dans les élevages de volailles...)
- **analyses de biologie moléculaire** (grippe aviaire, tuberculose, FCO³...)

⁽¹⁾ **IBR** : rhinotrachéite infectieuse des bovins

⁽²⁾ **MCE** : métrite contagieuse équine

⁽³⁾ **FCO** : fièvre catarrhale ovine



LE LDA30 VOUS APPORTE SON AIDE POUR DIAGNOSTIQUER UNE MALADIE, DES PERTES ÉCONOMIQUES (PARASITISME) DE VOTRE ÉLEVAGE, QUELLE QUE SOIT L'ESPÈCE ANIMALE EN RÉALISANT DIFFÉRENTES ANALYSES :

- **autopsie** des animaux morts
- **parasitologie, mycologie** (sur fèces, poils, peau...)
- **bactériologie et antibiogramme** (sur organes, écouvillons, pus, lait, urine...)
- **sérologie et biologie moléculaire** dans le cadre des maladies abortives, paratuberculose...

LE LDA30 PARTICIPE À LA VEILLE ÉPIDÉMIOLOGIQUE VIS À VIS DE NOUVELLES PATHOLOGIES ANIMALES ÉMERGENTES (WEST NILE...)

DE L'ÉTABLE À LA TABLE

- **recherche** du prion responsable des Encéphalopathies Spongiformes Transmissibles
- **recherche** de larves de trichine dans les viandes d'abattoir ou carcasses de sanglier



dépistage obligatoire maladies
réglementées



aide au diagnostic



Sécurité alimentaire

Vous êtes professionnel du secteur agro-alimentaire : de la restauration collective ou commerciale, de la distribution, de l'industrie, gestionnaire d'un abattoir, traiteur, responsable d'une ferme pédagogique, producteur, artisan ?

Le laboratoire vous propose :

- des **autocontrôles microbiologiques de matières premières ou de produits finis destinés** à la consommation humaine ou animale,
- **des contrôles microbiologiques des surfaces, du matériel** (sur boîtes contact ou chiffonnettes) en appui de l'analyse « HACCP⁽¹⁾ » mise en place par les producteurs de denrées alimentaires,
- un **accompagnement personnalisé pour la bonne mise en œuvre de la réglementation**, qui vous place comme principal acteur de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires servies au consommateur : diagnostics d'hygiène, mise en œuvre et suivi de plans de maîtrise sanitaire, dossiers d'agrément, organisation de formations générales et à la carte sur site ou au laboratoire sur toutes les thématiques liées à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.



Organisme référencé
en Languedoc
Roussillon :

- Comme prestataire de la formation professionnelle sous le n°91-30-02599-30
- pour la formation « Restauration commerciale » sous le n°910057232012

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur demande de la DDPP⁽²⁾, le laboratoire effectue les recherches microbiologiques de germes pathogènes lors de Toxi Infections Alimentaires collectives.

⁽¹⁾ HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques)

⁽²⁾ DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations





Veille risque légionelle

Vous êtes gestionnaire d'un établissement recevant du public avec des réseaux d'eau chaude collectifs (hôpital, maison de retraite, crèche, centre d'hébergement, camping, hôtel, gymnase, internat...), ou encore chargé du suivi d'une tour aéroréfrigérante ou d'une installation à risque ?

Le laboratoire vous propose :

- un **accompagnement** dans le suivi de vos réseaux d'eau chaude sanitaire,
- la réalisation de **prélèvements d'eau chaude** pour la recherche de légionelle et Legionella pneumophila, sous couvert de l'accréditation COFRAC (Comité français d'accréditation), aux points d'usage à risque et points techniques déterminés,
- la **recherche et le dénombrement** des légionelle et Legionella pneumophila dans vos réseaux ou installations à risque selon la norme NF T 90-431, sous accréditation COFRAC,
- des **conseils** dans le cadre de la mise en place de vos actions préventives, curatives et correctives.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La légionelle est une bactérie naturellement présente dans les milieux hydro-telluriques qui peut proliférer dans les réseaux d'eau chaude sanitaire ou les installations à risque et qui, en cas d'inhalation d'aérosols de micro-gouttelettes contaminées, peut être responsable d'une infection pulmonaire mortelle dans 10% des cas : la légionellose.



**points considérés à
risque selon l'arrêté du
1^{er} février 2010 : douches
et douchettes, bains à
remous ou jets...**



Un service de qualité pour des analyses fiables

Une **équipe de professionnels à votre écoute** pour vous apporter leur expertise et leur savoir faire.

Des **locaux récents adaptés** aux exigences réglementaires et du **matériel performant**.

Des **analyses accréditées COFRAC**, gage de qualité, confidentialité et impartialité. (Accréditation COFRAC ESSAI, N°1-1305, portée disponible sous www.cofrac.fr)



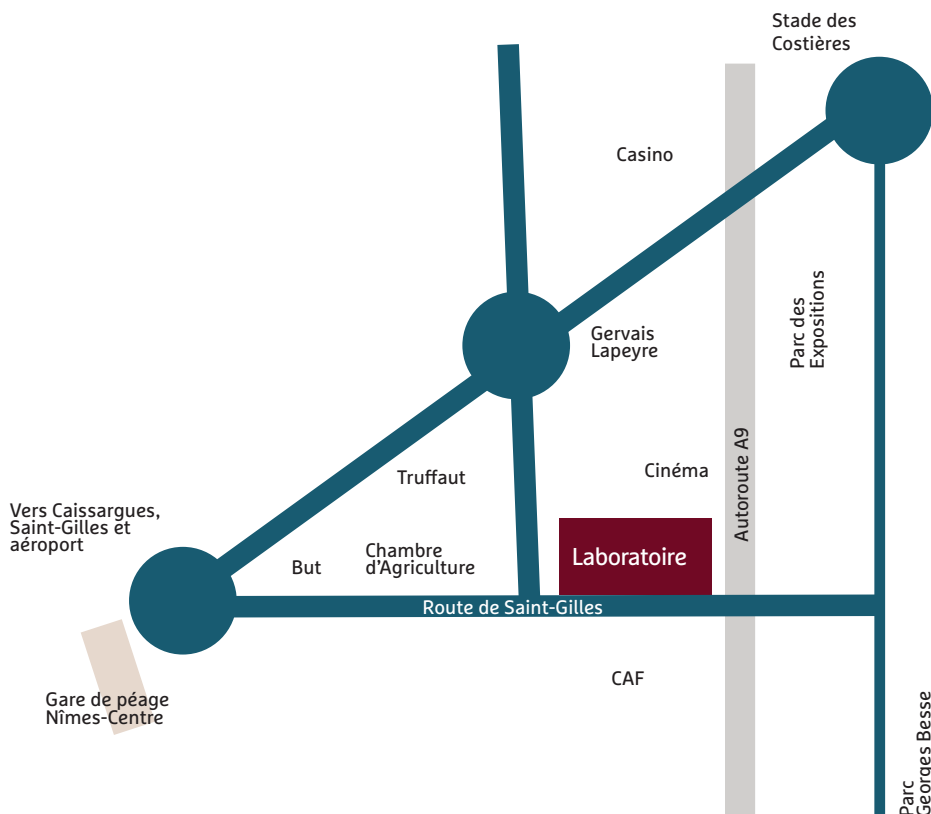
Des **agrémentés délivrés par la DGAL**⁽¹⁾ (ex : grippe aviaire, recherche du prion « vache folle », brucellose, leucose, tuberculose, trichines, etc.)

Un **partenariat étroit avec des organismes officiels** (DDPP, DGAL, ARS⁽²⁾ etc...)

⁽¹⁾ **DGAL** : Direction générale de l'alimentation

⁽²⁾ **DDPP** : Direction Départementale de la Protection des Populations

⁽²⁾ **ARS** : Agence régionale de la santé



LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DU GARD

ZAC Mas des Abeilles,
970, route de Saint-Gilles
BP 50015
30023 NÎMES Cedex 1

HORAIRES D'OUVERTURE :

du lundi au jeudi : 8h30-12h15 / 13h30-17h30
le vendredi : 8h30-12h15 / 13h30-17h

Tél : 04 66 04 30 70
lda30@gard.fr

