

PRESTATIONS ANALYTIQUES

Production du lait

Transformation du lait

Santé animale

Agro-alimentaire

LABORATOIRE
LILANO



Laboratoire habilité par l'INAO
LAB 000 000 0267/A20 - Révison 03 - 03/07/24



Le Laboratoire LILANO, un laboratoire expert en lait, produits laitiers, terres, fourrages et aliments

Depuis plus de 30 ans, le Laboratoire LILANO est au service de tous les maillons des filières agricoles normandes. Il réalise notamment les analyses liées au «paiement du lait», pour les producteurs de lait et les entreprises laitières de Basse-Normandie. Parmi nos différentes activités, celles-ci constituent notre cœur de métier: elles sont à l'origine de notre connaissance et de notre expertise du lait et des produits laitiers.

A côté de cette activité, le LILANO réalise de nombreuses autres prestations analytiques sur différentes matrices (produits laitiers, terres, fourrages, aliments du bétail...) pour le compte de clients très diversifiés (Organismes de Conseil Elevage, Groupements de Défense Sanitaire, Administration, Industriels laitiers et coopératives, producteurs de lait, producteurs fermiers, négociants, organismes consulaires et de recherches, ...) et de l'Administration (DDPP, INAO...).

Ce catalogue présente toutes les prestations analytiques liées aux matrices laits, produits laitiers et eaux. Pour toutes demandes liées aux analyses alimentaires de terres, de fourrages et d'aliments, contacter le LILANO pour recevoir le détail de ces prestations.

La qualité des prestations du LILANO est reconnue officiellement, notamment par plusieurs accréditations COFRAC Essai n° 1-2080 et portée disponible sur www.cofrac.fr. LILANO dispose également de l'agrément en tant qu'organisme exécutant des travaux de recherche et développement (R&D) pour le compte d'entreprises, délivré par le Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation (période 2020-2022).

Maintenir et étendre nos connaissances est au cœur de notre politique qualité : la satisfaction de nos clients.

Nos engagements



Le service

Assurer une fiabilité analytique pour nos clients (conseils et interprétations des résultats sur demande)



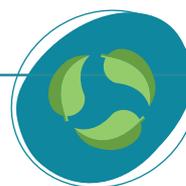
Nos clients

Construire des partenariats solides et durables avec nos clients-adhérents pour mieux répondre à leurs exigences



Les personnes

S'imputer fortement dans la compétence et la formation de nos collaboratrices et collaborateurs



L'environnement

Respecter l'environnement par une politique de maîtrise de notre consommation énergétique

Notre équipe

Directeur

Stéphane CAPDEPON

s.capdepon@lilano.asso.fr

Responsable Laboratoire

Paul ROSE

p.rose@lilano.asso.fr

Responsable du Service R&D

Alice PARIS

a.paris@lilano.asso.fr

Responsable du Service Physico-chimie

Laurence BUTTIER

l.buttier@lilano.asso.fr

Responsable du Service Microbiologie

Sophie MICHEL

s.michel@lilano.asso.fr

Responsable des Services Maladies bovines, Composition et Qualité du lait

Alexandra JACQUELINE

a.jacqueline@lilano.asso.fr

Responsable du Service Agronomie

Sylvie CHARTRAIN

s.chartrain@lilano.asso.fr

Responsable du Service Qualité

Clémence GROULD

c.grould@lilano.asso.fr

Responsable Service Administratif

Marie-Laure LEFORESTIER

ml.leforestier@lilano.asso.fr

Responsable du Service Relations extérieures et Ramassage

Charles LE BEHOT

c.lebehot@lilano.asso.fr

Réception des demandes d'analyses

reception@lilano.asso.fr

Agent Relations extérieures

agent_exterieur@lilano.asso.fr

Information

(Gestion des résultats - Fichiers producteurs - Code barres)

suppinfo-exterieur@lilano.asso.fr

Vous pouvez les contacter au 02.33.77.38.10 en demandant le service concerné

SOMMAIRE

1 Lait et produits alimentaires

Analyses Microbiologiques	page 5 à 8
Analyses Physico-chimiques	page 9 à 13
Protéines spécifiques et autres analyses	page 14 à 15

2 Eaux et agroenvironnement

Analyses des eaux	page 16 à 17
Analyses céréales	page 17

3 Bières et produits cidricoles

Analyses bières	page 18
Analyses produits cidricoles	page 18

LAIT ET PRODUITS ALIMENTAIRES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Notre laboratoire intervient dans de nombreux domaines de la microbiologie alimentaire. Nous réalisons 100 000 analyses par an sur différentes matrices alimentaires (lait, beurre, crème, fromages, glaces...) et bénéficions de l'accréditation COFRAC Essai n°1-2080 - portée disponible sur www.cofrac.fr, identifié par le sigle suivant , suivant le guide LAB GTA 59 «Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires». Nous sommes également partenaire du réseau « Salmonella » de l'ANSES.

PACKS

- Règlementation selon la matrice → Pack réglementaire (sécurité + hygiène)
→ Pack réglementaire + FCD

RÈGLEMENTAIRE

CRITÈRES DE SECURITÉ:

Critères définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires

Applicables aux produits mis sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie

Mesures de retrait/rappel en cas de non-conformité à un critère microbiologique et mise en place de mesures correctives

PACK ANALYTIQUE:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| - Bacillus cereus | - Salmonelles |
| - Enterobactéries | - Shigella |
| - Listeria monocytogènes | - Staphylocoques à coagulase positive |



SÉCURITÉ DES PROCESS: Hygiène

Critères indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production

Valeurs indicatives de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé de production.

PACK ANALYTIQUE:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| - Escherichia Coli | - Levures-Moisissures |
| - Coliformes | - Psychrotrophes |
| - Flore totale | |

Nous consulter pour définir l'ensemble des critères recherchés

ÉTUDE DE VIEILLISSEMENT

- **Validation de la DLC selon ISO NF 01-003**

- Toutes matrices: règlement Européen ou FCD
- 10 échantillons sont nécessaires pour cette étude
- Rupture chaîne du froid

- **Nous consulter pour définir l'ensemble des germes à rechercher selon le produit**



CONTRÔLE DU DISPOSITIF DE TRAITE (Production laitière)

Il s'agit d'un pack d'analyses microbiologiques sur le lait de tank, qui est destiné à rechercher la contamination du dispositif de traite (machine à traire, tank...). Il est ciblé sur les germes le plus souvent responsables de cette anomalie. Après comptage des germes au bactoscan (méthode de routine), le pack est réalisé si le résultat est supérieur à 20 000 germes/mL.

- **Flore totale mésophile à 30°C (BACTOSCAN)**

Si germes > 20 000 g/mL:

- **PACK ANALYTIQUE:**

- Coliformes totaux
- Escherichia coli
- Flore thermorésistante (30°C)
- Pseudomonas

- **Flores lactiques**

- **Indicateurs de contamination:**

- Coliformes totaux
- Escherichia coli
- Entérocoques
- Flore anaérobie sulfite-réductrice (ASR)
- Clostridium
- Entérobactéries

- **Indicateurs d'hygiène:**

- Flore totale
- Les psychrotrophes
- Levures-Moisissures



DÉTECTION DES MAMMITES SUR LAITS INDIVIDUELS (Nous consulter)

Ce pack d'analyses sur le lait individuel de vache cible les germes pathogènes souvent impliqués dans les mammites. Il est recommandé dans le cas de mammites récurrentes et difficiles à soigner : staph + EColi + strepto uberis + strepto agalactice.

LISTERIA			
Listeria Recherche	ALOA One Day mono seul 	<i>non détectée</i>	48h
		<i>si présomption</i>	3 à 5 jours
	ALOA One Day mono + SPP 	<i>non détectée</i>	48h
		<i>si présomption</i>	3 à 5 jours
	VIDAS Up LPT 	<i>non détectée</i>	24h
		<i>si présomption</i>	3 à 5 jours
	NF EN ISO 11 290-1 	<i>non détectée</i>	5 jours
		<i>si présomption</i>	7 à 10 jours
Listéria Dénombrement	NF EN ISO 11 290-2 	<i>si < 10</i>	48h
		<i>si > 10</i>	3 à 5 jours
STAPHYLOCOQUES à coagulase positive			
Dénombrement des staphylocoques coagulase +	NF EN ISO 6888-2 		48h
	Uniquement lait AOP – EASY STAPH (1 dilution)		24h
Recherche staphylocoques coagulase + dans 10g	NF EN ISO 6888-3		4 à 5 jours
SALMONELLES			
Salmonella Recherche	Salmonella Precis 	<i>non détectée</i>	48h
		<i>si présomption</i>	3 à 5 jours
	NF EN ISO 6579-1 	<i>non détectée</i>	3 à 4 jours
	VIDAS Up SPT 	<i>non détectée</i>	24h
		<i>si présomption</i>	
	PCR Gene Up Salmonella	<i>non détectée</i>	24h
<i>si présomption</i>		5 à 7 jours	
Salmonella Sérotypage	FD CEN ISO-TR 6579-3		5 à 7 jours
Salmonella Dénombrement	ISO/TS 6579-2	< 10	4 jours
		> 10	5 jours
Salmonella Anticorps	ELISA Méthode interne	Toutes souches suivant la programmation	
ENTEROBACTERIES autres que Salmonella			
Cronobacter SPP Recherche	NF EN ISO 22964 	<i>non détectée</i>	3 jours
		<i>si présomption</i>	5 à 7 jours
Entérobactéries à 37°C	Recherche	NF EN ISO 21528-1	<i>non détectée</i> 24h
	Dénombrement	NF EN ISO 21528-2 	<i>si < 10</i> 24h
		Alternative Petrifilm et V08-054 	24h
	Confirmation	NF EN ISO 21528-1 et NF EN ISO 21528-2 	<i>si présomption</i> 2 à 3 jours
Escherichia Coli glucuronidase positive Dénombrement	NF ISO 16649-2 		24h
	Alternative Petrifilm 		24h
Escherichia Coli STEC présomptifs	Recherche Technique PCR Gen Up/Biocontrol ou Biomérieux	Screening	
		Confirmation groupe hautement pathogène	
Coliformes Recherche	NF EN ISO 4831	<i>non détectée</i>	72h
		<i>Si présomption</i>	3 à 4 jours
Coliformes Dénombrement	NF EN ISO 4831 (NPP)		4 à 5 jours
	NF EN ISO 4832		24 à 48h
	Pétrifilm		24h

AUTRES GERMES (Dénombrements)

Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	<i>si</i> < 10	24h
		<i>si</i> > 10	2 à 4 jours
Clostridium Perfringens	NF EN ISO 7937	<i>si</i> < 10	24h
		<i>si</i> > 10 (contamination)	4 à 5 jours
Entérocoques	Alternative Compass		24h
Bactéries sulfito-réductrice (ASR) –(46°C)	NF V08-061 (46°C)		24h
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C	ISO 15213	sans contamination	4 à 5 jours
Bactéries ou spores de clostridium spp sulfito réducteur à 37°C	ISO 15213	avec contamination	4 à 5 jours
Bactéries mésophiles 30°C	NF ISO 15214		3 jours
Flore psychrotrophe	ISO 6730		10 jours
Flore mésophile aérobie (FMAR) 30°C	NF EN ISO 4833-1 		3 jours
	50 ml - BACTOSCAN - Lait cru uniquement		1 jour
Flore aérobie thermophile à 55°C	Selon la NF EN ISO 4833-1 à 55°C		2 jours
Flore thermorésistante mésophile (30°C)	Traitement thermique (10' à 80°C) + NF EN ISO 4833-1		3 jours
Flore thermorésistante thermophile (55°C)	Traitement thermique (10' à 80°C) + NF EN ISO 4833-1		2 jours
Dénombrement des spores dans la pdts alimentaires avant traitement apertisation	Aérobic, anaérobic, mésophile ou thermophile NF V 08-602		3 à 5 jours
Levures-moisissures dans 10g	Méthode Alternative Symphony 		3 jours
	NF V 08-059		5 jours
Pseudomonas	Alternative Rhapsody		5 jours
Shigella Recherche	BS EN ISO 21567	non détectée	48h
		<i>si</i> présomption	5 à 7 jours
Spores anaérobies gazogènes (SAG)	Méthode NPP (Méthode interne)		5 jours
Spores aérobies mésophiles 37°C ou thermophiles à 55°C	NF V08-602 Traitement 10' à 97 °C ou 30' à 100°C		48h
Spores anaérobies mésophiles 37°C ou thermophiles à 55°C	NF V08-602 Traitement 10' à 97 °C ou 30' à 100°C	à 37°C	48h
		à 55°C	5 jours

FRAIS COMPLÉMENTAIRES

Forfait prise en charge des échantillons par panier

Tri manuel sur échantillon « lait interprofessionnel »

« Urgence » week-end (mise en culture le samedi)

Préparation échantillon (hors produits liquides)

Dilutions supplémentaires (+ de 2)

Conservation – envoi des souches pour phénotypage + Frais de transport

Frais de groupage

Pooling

5x5 éch.

Plus d'informations et mise en oeuvre pratique:

(transfert des échantillons...)

N'hésitez pas à prendre contact avec notre responsable de secteur:

Sophie MICHEL microbio@lilano.asso.fr

ou 02.33.77.38.10

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

Le laboratoire est habilité par l'INAO pour les analyses physico-chimiques sur les produits laitiers AOP et bénéficie de l'accréditation COFRAC Essai n°1-2080 - portée disponible sur www.cofrac.fr, identifié par le sigle suivant , suivant le guide LAB GTA 25/61 « Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale ».

Nous proposons de nombreuses prestations analytiques requises par l'agro-alimentaire, afin de garantir la qualité des produits avant leur mise sur le marché, dans ces différents domaines :

NOS DOMAINES DE COMPÉTENCES

CONFORMITÉ AUX CAHIERS DES CHARGES AOP/IGP:

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL SELON RÉGLEMENTATION INCO (NIVEAU 1) 116g/2011:

PROTÉINES	GLUCIDES	MATIÈRES GRASSES	CALCUL GRAS SUR SEC	TENEUR EN SEL	ÉNERGIE
MP Brute/MP vraie	Teneur en sucre totaux	Détermination de la MG totale	Détermination de la MG totale Détermination de l'extrait sec total	Détermination de la teneur en NaCl	Calcul kilocalories kilojoules

QUALITÉ DES LAITS MIS EN OEUVRE:

Acidité titrable	pH	Lipolyse lait cru	Urée
------------------	----	-------------------	------

PROCESS DE FABRICATION/RENDEMENTS MATIÈRES:

HFD	ESD	Matière protéique	MG TOTALE	Autres critères process
Humidité Fromage Dégraissé	Extrait Sec Dégraissé	Ratio caséines / protéines sériques	Efficacité écrémage	Contactez-nous !

PROPRIÉTÉS FONCTIONNELLES - CARACTÉRISTIQUES BIOCHIMIQUES:

Stabilité	Osmolarité	WPNI (indice d'azote soluble)
-----------	------------	-------------------------------

TOUS LAITS LIQUIDES - Méthodes «normalisées»			Code prestation	
Acidité titrable (Acidité Dornic)		V 04-206	1340	
	Sur lait fermenté	V 04-369 (sur 100 ml)	1342	
Activité phosphatasique		JO du 14/02/1991	1851	
Azote non caséinique (NCN)		ISO 17997-1	1221	
Azote non protéique (NPN)		ISO 8968-4 (Kjeldahl)	1201	
Lactose			Nous consulter	
MG avec Lipolyse (tarif selon méthode)		Méthode aux savons de cuivre	1300	
Matière azotée totale (MAT)		ISO 8968-1 (Kjeldahl)	1106	
Matière grasse	Méthode acido-butylrométrique	sur lait entier	NF ISO 19662	1100
		sur lait écrémé	V04-156	1113
		sur lait homogénéisé	Méthode interne selon NF ISO 19662	1110
		sur lait de brebis	V04-155	1118
	Méthode Röse Gottlieb	Sur lait entier, demi-écrémé, UHT...	NF EN ISO 23318	1142
		Sur lait écrémé	NF EN ISO 23318	1143
Matière protéique		V04-216 (Noir Amido)	1200	
Matière sèche		NF EN ISO 6731	702	
Masse volumique		1 000 ml - V04-204	1310	
pH		Potentiomètre FD V04-035	1350	
Point de congélation (cryoscopie) (Avec acidité Dornic obligatoirement)		ISO 5764	1330	
Urée		Méthode potentiométrique - NF EN ISO 14637	1700	
Teneur en cendres		Méthode interne selon V 04-208	1380	
Test à l'alcool		Alcool 80°	1390	
Chlorates et perchlorates	Méthode LC-MS/MS		X	
BEURRE				
Activité phosphatasique		Recherche	1837	
Chlorures		Chlorurométrie	703	
Teneur en eau (Humidité)		NF EN ISO 3727-1	704	
Matière grasse (beurre concentré - MGLA)	Méthode par calcul	NF EN ISO 3727-1 et 3727-2	X	
	Méthode Röse Gottlieb	NF EN ISO 17189	1143	
Matière sèche non grasse		NF EN ISO 3727-2	705	
pH de la phase aqueuse		100 g - NF EN ISO 7238	706	

CRÈME			Code prestation
Acidité titrable (sur la partie non grasse)		J.O. du 16/05/86	1832
Activité phosphatasique		Recherche	1851
Azote non protéique (NPN)		ISO 8968-4 (Kjeldahl)	1201
Matière azotée totale (MAT)		ISO 8968-1 (Kjeldahl)	1106
Matière grasse	Méthode acido-butyrométrique	NF ISO 19660 (sur crème douce) 	707
	Méthode Röse Gottlieb	NF EN ISO 23318	1142
Matière sèche (par étuvage)		NF EN ISO 6731 	1821
FROMAGES - FROMAGES FONDUS			
Activité phosphatasique		Recherche	1841
Azote non caséinique (NCN)		ISO 17997-1 (Kjeldahl)	1221
Azote non protéique (NPN)		ISO 8968-4 (Kjeldahl)	1201
Chlorures		Chlorurométrie	1810
Matière azotée totale (MAT)		ISO 8968-1 (Kjeldahl)	1106
Matière grasse	Méthode acido-butyrométrique	V 04-287 	708
	Méthode Röse Gottlieb	NF EN ISO 23319	1147
Matière sèche (par étuvage)		NF EN ISO 5534 	709
pH		Potentiomètre FD V04-035	1351
CRÈMES GLACÉES - GLACES DE CONSOMMATION			
Matière grasse	Méthode Röse Gottlieb	NF EN ISO 23318	1142
Matière sèche		NF EN ISO 6731	1124
CONCENTRES LAITIERS - LACTOSERUM - BABEURRE			
Azote non caséinique (NCN)		ISO 17997-1 (Kjeldahl)	1221
Azote non protéique (NPN)		ISO 8968-4 (Kjeldahl)	1201
Matière azotée totale (MAT)		ISO 8968-1 (Kjeldahl)	1106
Matière grasse (par extraction)	Sérum - Bebeurre	NF EN ISO 23318 (Röse Gottlieb)	1143
	Lait concentré sucré ou non sucré	NF EN ISO 23318	1142
Matière sèche	Lait concentré non sucré	NF EN ISO 6731 	1124
	Lait concentré sucré	NF EN ISO 6734	1131
	Lactosérum concentré (> 70 g/kg)	V04-295 	1122
	Bebeurre (> 70 g/kg)	V04-295	1122
	Lactosérum liquide (<70 g/kg)	V 04-294 	1123
	Bebeurre liquide (> 70 g/kg)	V 04-294	1123

INGRÉDIENTS LAITIERS SECS		Code prestation
Acidité titrable	100g - Méthode interne selon V04-206 (+ reconstitution à 10%)	1341
Activité lipasique	100g - Méth. estérase-lipase Test Piper	1349
Azote non protéique (NPN)	100g - NF EN ISO 8968-4	1201
Azote non caséinique (NCN)	100g - NF EN ISO17997-1	1221
Densité apparente	500g - « Techniques d'analyses » Lavoisier Tech et Doc	1312
Humidité de la poudre	100g - V04-348	1132
	Lait sec  Autres	
Indice de solubilité	100g - NF ISO 8156	1370
Indice azote protéique soluble (WPNI) sur poudre de lait écrémé	100g - NF EN ISO 8968-4 et ISO 17997-1	X
Masse tassée	500g - « Techniques d'analyses » Lavoisier Tech et Doc	1341
Matière azotée totale (MAT)	100g - NF EN ISO 8968-1  (non applicable au caséinate d'ammonium)	1106
Matière grasse	100g - Méthode acido-butyrométrique	1116
	NF EN ISO 23318 (Röse Gottlieb )	1142
Osmolarité	Reconstitution - Cryoscopie	1371
Particules brûlées (Critères ADMI)	100g - Méthode interne selon ISO 5739	1381
Teneur en minéraux «cendres»	100g - Méthode interne selon V04-208	1330
Valeur «pH» en solution aqueuse à 10%	100g - Potentiomètre selon FD V04-035	1351

Frais complémentaires - Produits laitiers

Forfait prise en charge des échantillons	1801
--	------

ANALYSES À VENIR

Dosage quantitatif par colorimétrie de la phosphatase alcaline	Lait et produits laitiers	Phosphatase ISO 3356	X
Dosage quantitatif par colorimétrie de la phosphatase microbienne	Lait et produits laitiers	Phosphatase microbienne Méthode interne	X
Détermination de l'indice d'iode	Beurre et tous autres corps gras animales ou végétales	Indice d'iode ISO 3961	X

Vous serez informé de l'arrivée de ces nouvelles analyses via notre site internet, nos réseaux sociaux ou vous pourrez également contacter le laboratoire au 02.33.77.38.10

Conseils pour la préparation des échantillons:

- Utiliser des flacons ou contenants propres, la quantité nécessaire est indiquée dans les tableaux tarifaires,
- Transporter les échantillons à une température < à 8°C pour les solides, < à 6°C pour les liquides, ambiante pour les produits secs.
- Absence de conservateur pour les demandes d'analyses « Résidus d'antibiotiques, cryoscopie, FPD et germes ».

Plus d'informations et mise en oeuvre pratique:

(transfert des échantillons...)

N'hésitez pas à prendre contact avec notre responsable de secteur:

Laurence BUTTIER physico@lilano.asso.fr

ou 02.33.77.38.10

LAIT CRU DE VACHE		Code prestation	
Cellules somatiques	NF EN ISO 13366-2 (CNIEL CE)	1206	
PACK : MG-MP + Cellules somatiques + Urée	NF EN 13366-2(CNIEL IR + CNIEL CE)	1102	
PACK + Acides gras		1255	
PACK + BHB-Acétone		1137	
PACK + Lactose		1110	
Germes totaux	50 ml - BACTOSCAN	1960	
Spoires butyriques	Lait : 50 ml - Méthode NPP – 2 x 5 tubes (CNERNA)	1951	
Résidus d'antibiotiques (réservé aux échantillons sans conservateur)	Dépistage	Delvotest T	1404
	Confirmation	Charm Test	1402
Forfait « astreinte antibiotiques » - Tournée ou vache/vache - Coût des analyses en plus		4139	

Le fonctionnement des astreintes « antibiotiques » est à retrouver ci-dessous

CITERNES		
MG-MP-FPD	CNIEL IR	1101
MG-MP-FPD + Cellules somatiques	NF EN 13366-2 (CNIEL IR + CNIEL CE)	1102
MG avec Lipolyse		1321
Germes totaux	50 ml - BACTOSCAN	1960
Spoires butyriques	Lait : 50 ml - Méthode NPP – 2 x 5 tubes (CNERNA)	1951
FRAIS COMPLÉMENTAIRES		
Tri manuel sur échantillon « lait interprofessionnel »		3351
Forfait prise en charge pour tout panier d'échantillons		1801

FONCTIONNEMENT ASTREINTE INH

DISPOSITIF «SEMAINE»	DISPOSITIF «WEEK-END»
<p>de 8h30 à 18h AVERTIR LE LILANO par téléphone de préférence pour accord au 02.33.77.38.10</p> <p>APPORTER LES ECHANTILLONS à l'accueil du LILANO impérativement avant 10h pour analyse dans la journée</p>	<p>POUR ANALYSE LE SAMEDI</p> <p>Apporter les échantillons au LILANO avant 10h30 pour réalisation de l'analyse le jour même</p> <hr/> <p>AU-DELÀ DE 10H30 les analyses seront faites le dimanche</p> <p>Appeler l'astreinte de 10h30 à 20h au 06.71.90.27.55</p> <p>Apporter les échantillons de 10h30 le samedi matin jusqu'à 8h le dimanche matin (Déposer les échantillons au frigo extérieur au quai du LILANO)</p> <p>DES FRAIS D'ASTREINTE S'APPLIQUENT</p>

Plus d'informations et mise en oeuvre pratique:

(transfert des échantillons...)

N'hésitez pas à prendre contact avec notre responsable de secteur:

Alexandra JACQUELINE composition@lilano.asso.fr
ou **02.33.77.38.10**

PROTÉINES SPÉCIFIQUES ET AUTRES ANALYSES

Maladies bovines

Les demandes d'analyses liées aux **maladies bovines** sont gérées par les instances réglementaires (GDS, DDPP) - Pour les demandes particulières : nous consulter. Les demandes d'analyses sont à adresser à : maladies_bovines@lilano.asso.fr
Le LILANO est accrédité COFRAC Essai n°1-2080 portée disponible sur www.cofrac.fr, identifié par le sigle suivant , suivant le guide LAB GTA 27 « Essais et analyses en immunosérologie animale ».

LAIT			Code prestation
Besnoitiose	Balayage intégral	ELISA indirect	5017
	Balayage partiel		5016
Brucellose (anticorps) – Kit IDEXX		ELISA indirect 	5012
Diarrhée Virale Bovine (anticorps BVD) - Kit LSI <small>Remarque : la recherche de la BVD par un autre kit fournisseur ne saura pas une prestation accréditée</small>	Balayage intégral	ELISA compétition 	5050
	Balayage partiel		5053
Leucose Bovine (anticorps) – Kit IDEXX		ELISA indirect 	5020
Fasciolose (Grande douve) – Kit IDEXX	Balayage intégral	ELISA indirect	5000
	Demande ponctuelle		5001
Fièvre Q – IdVet		ELISA indirect 	5054
Hypodermose (Varron) – IdVet		ELISA indirect	5040
Rhinotrachéite Bovine Infectieuse (anticorps IBR) – Kit IDEXX	Balayage intégral	ELISA indirect 	5030
	Balayage partiel		5035
Néosporose	IdVet		5075
	Bio X		5077
Ostertagia (strongles)		ELISA indirect	5007
Paratuberculose		ELISA indirect	5008
Autres recherches de maladies bovines sur lait			
Test de gestation (PAG) Dépistage vache gestante ou non		ELISA indirect	5005

ENSILAGES		Code prestation
Mycotoxines (DON / Fumonisine / Zéaralénone) sur ensilages	1 critère	FC_MYC_1_D
		FC_MYC_1_F
		FC_MYC_1_Z
	2 critères	FC_MYC_2_F
		FC_MYC_2_Z
		FC_MYC_2_Z_F
ELISA indirect	3 critères	FC_MYC_3_D_Z_F
Frais complémentaires		
Forfait prise en charge des échantillons		1801
Tri manuel sur échantillon « lait interprofessionnel »		3351

Conseils pour la préparation des échantillons:

Utiliser des flacons ou contenants aseptiques

Transporter et conserver les échantillons à des températures inférieures à 8°C

Plus d'informations et mise en oeuvre pratique:

(transfert des échantillons...)

N'hésitez pas à prendre contact avec notre responsable laboratoire:

Alexandra JACQUELINE maladies_bovines@lilano.asso.fr

ou 02.33.77.38.10

ANALYSES D'EAU et AGRO-ENVIRONNEMENT

PACKS Analytiques

FORFAIT «Contrôle conduite d'exploitation»						Code prestation
Bactéries aérobies révivifiables à 36°C et 22°C (Flore totale) / Coliformes totaux						931
Entérocoques intestinaux / Escherichia coli						
pH + Nitrates						
Analyses microbiologiques seules (Idem forfait conduite d'exploitation sans pH et nitrates)						
Bactéries aérobies révivifiables à 36°C et 22°C (Flore totale) / Coliformes totaux						933
Entérocoques intestinaux / Escherichia coli						
FORFAIT «Analyse chimique minérale complète»:						
Calcium	Cuivre	Fer	Magnésium	Manganèse	Phosphore	932
Potassium	Sodium	Zinc	+ pH	+ Nitrates	+ Dureté	

ANALYSES DES EAUX

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES - DÉNOMBREMENT				
Bactéries anaérobies sulfite réductrices	Filtration + Dénombrement	48h	580	
Coliformes totaux	Filtration + Dénombrement	24h	368	
Entérocoques intestinaux	Filtration + Dénombrement	24h	530	
Flore totale (aérobies revivifiables à 36°C et 22°C)	Dénombrement	3 jours	916	
Escherichia coli	Filtration + Dénombrement	24h	317	
Levures-moisissures dans 100ml	Filtration + Dénombrement	3 jours	811	
Pseudomonas spp dans 100 ml	Filtration + Dénombrement	48h	569	
Spores butyriques	Dénombrement	7 jours	920	
Staphylocoques pathogènes	Filtration + Dénombrement	3 jours	438	
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES - RECHERCHE				
Listeria monocytogenes	De 100 à 500 ml Filtration sur méthode ALOA One Day	non détectée	48h	147
		si présomption	3 à 5 jours	917
Salmonelles	De 250 à 500 ml NF EN ISO 19250	non détectée	4 jours	258
		si présomption (sérotypage de groupe)	5 à 7 jours	918
Sérotypage complet	Souche			919

ANALYSES CHIMIQUES		Code prestation
Nitrates	Méthode interne - Colorimétrie en flux continu	936
pH	NF T 90-006	937
Titre hydrotimétrique (dureté)		938
Minéraux (Calcium - Cuivre - Fer - Magnésium - Manganèse - Phosphore - Potassium - Sodium - Zinc)	Selon NF EN ISO 11885	939

ANALYSES CÉRÉALES/EFFLUENTS D'ÉLEVAGE/DIGESTATS

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES		
Escherichia coli	Dénombrement	24h
Listeria monocytogènes	Recherche ALOA One Day	non détectée
		48h
Salmonelles	Recherche	si présomption
		3 à 5 jours
Spores butyriques	Dénombrement	non détectée
		48h
		si présomption
		3 à 5 jours
		7 jours

ANALYSES CHIMIQUES		
Demande chimique en oxygène (DCO)	Oxydation au dichromate et titration - NF T 90-101	923
	Oxydation au dichromate et mesure colorimétrique - ISO15705	924
Demande biochimique en oxygène après n jours (DBOn)	Mesure consommation d'O ₂ - NF EN 1899-1 ou NF EN 1899-2	925
Matières en suspension	Filtration - NF EN 872	926
Nitrates	Filtration puis colorimétrie - NF EN ISO 13395	927
Nitrites	Filtration puis colorimétrie - NF EN ISO 13395	928
Azote Kjeldahl	Minéralisation / distillation / titration - NF EN ISO 25663	929
Phosphore total	Minéralisation puis colorimétrie - NF EN ISO 6878	930

Merci de prévenir le laboratoire 3 jours avant l'envoi des échantillons
Pour les grandes séries: nous consulter

Conseils pour la préparation des échantillons:

- Utiliser des flacons ou contenants stériles
- Transporter et conserver les échantillons à des températures comprises entre 1°C et 5°C (merci de prévoir un flacon d'eau pour vérifier la conformité des échantillons à réception),
- Absence de conservateur impératif,
- Attention pour les eaux chlorées (ex : eau de rinçage), présence indispensable de thiosulfate dans les flacons.

BIÈRES ET PRODUITS CIDRICOLES

ANALYSES DE BIÈRES

BIÈRE

DétECTION DE BACTÉRIES (bactéries lactiques et bactéries anaérobies)	Méthode par PCR Gen UP	2 jours
DétECTION DE LEVURES (levures non-fermentaires dites «sauvages»)	Méthode par PCR Gen UP	2 jours
Pack détection levures et bactéries	Méthode par PCR Gen UP	2 jours

ANALYSES À VENIR

MALT

Extrait de malt humide	Adapté de l'EBC 4.5.1	1500
Extrait de malt sec	Adapté de l'EBC 4.5.1	1501
Extrait de moût	Adapté de l'EBC 8.3	1502
Friabilité	Adapté de l'EBC 4.15	1503
Gravité spécifique du moût	Adapté de l'EBC 8.2.1	1504
Indice de Kolbach	Adapté de l'EBC 4.9.1	1505
Pouvoir diastasique sur humide	Adapté de l'EBC 4.12.1	1506
Pouvoir diastasique sur sec	Adapté de l'EBC 4.12.1	1507
Protéines totales	Adapté de l'EBC 4.3.1	1508
Teneur en azote soluble	Adapté de l'EBC 4.9.1	1509
Teneur en azote soluble du malt	Adapté de l'EBC 4.9.1	1510
Teneur en eau EBC 4.2		1511
Vitesse de filtration	Adapté de l'EBC 4.5.1	1512
Vitesse de saccharification	Adapté de l'EBC 4.5.1	1513

Vous serez informé de l'arrivée de ces nouvelles analyses via notre site internet, nos réseaux sociaux ou vous pourrez également contacter le laboratoire au 02.33.77.38.10

ANALYSES PRODUITS CIDRICOLES

Dénombrement des micro-organismes mésophile aérobie à 30°C	NF EN ISO 4833-1	3 jours
Dénombrement levures et moisissures à 25°C	BKR 23/11-12/18	3 jours
Patuline	ELISA compétition	5025

Conditions générales d'analyses

Demande d'analyses:

Chaque échantillon ou série d'échantillons sera accompagné d'une feuille de demande d'analyses (ou d'un document équivalent), signé avec les renseignements nécessaires à l'émission d'un rapport et d'une facture.

Remarque : pour les analyses « réglementaires », tous les éléments permettant une identification précise du lot doivent être renseignés sur la feuille de demande (ex. : n° de lot de fabrication, date de fabrication, identification unique de chaque échantillon, DLC/DLUO...etc.)

Tout écart sur les conditions d'acceptation des échantillons sera spécifié au client. Si l'analyse est maintenue, un avertissement mentionnant les résultats susceptibles d'être affectés par cet écart sera notifié sur le rapport d'analyse. Toute demande du client de modifier l'identification de l'échantillon sur le rapport d'analyse par rapport à la demande (ou toute autre information fournie par le client et pouvant impacter la validité des résultats), devra faire l'objet d'une demande écrite et signée du client, afin de dégager le laboratoire de toute responsabilité.

Les demandes d'analyses peuvent être adressées au laboratoire par mail aux adresses suivantes, selon le service concerné : reception@lilano.asso.fr (toutes les demandes); microbio@lilano.asso.fr (microbiologie) ; physico@lilano.asso.fr (physico-chimie); composition@lilano.asso.fr (composition et qualité du lait) ; maladies_bovines@lilano.asso.fr. Les échantillons peuvent être apportés directement au laboratoire.

Quantité d'échantillons:

La quantité (masse ou volume) d'échantillon réceptionnée au laboratoire doit permettre de réaliser les prestations analytiques demandées (voir feuille de demande microbiologie, sinon nous contacter

La quantité d'échantillons nécessaires est décrite pour chaque catégorie d'analyses et de matrices.

N'hésitez pas à contacter le laboratoire, en cas de doute sur votre demande d'analyses, sur la quantité d'échantillons à nous adresser ou tout autre point concernant votre demande.

Acheminement des échantillons:

Il est possible de déposer des échantillons à l'accueil du laboratoire, du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h ou d'utiliser les navettes du laboratoire passant chaque nuit du lundi au samedi dans les entreprises laitières de Basse-Normandie. Dans ce dernier cas, les échantillons sont acheminés au laboratoire au plus tard 24 heures après leur prise en charge.

Un délai de transport le plus bref possible est demandé. Il est conseillé de ne pas dépasser 36 heures entre le prélèvement et le début des analyses microbiologiques. Les délais de mise en analyse sont définis dans les normes en vigueur ou en concertation avec le client.

Il est nécessaire de conditionner les échantillons dans un emballage ou un contenant adaptés afin de conserver leur intégrité (état physique, température...). Le laboratoire se réserve le droit de ne pas analyser des échantillons non conformes à ces critères d'acceptation.

Choix des méthodes: le laboratoire réalisera les méthodes demandées par le client. Il se réserve le droit de changer la méthode demandée si celles-ci ne sont pas appropriées à la matrice. En cas de doute une revue de la demande sera faite.

Droits de propriété des échantillons clients:

Le laboratoire, après validation et transmission des résultats, est responsable de la destruction des échantillons clients, sauf demande contraire (consignée dans le contrat ou autre document).

Délais de retour de résultats: nous consulter

Remarque : Lorsque les rapports d'analyses sont transmis sous format électronique (PDF Protégé), le client assume les risques encourus en cas de falsification de ce type de document.

Sous-traitance:

Le laboratoire peut être amené à faire appel à des sous-traitants tout en respectant les spécifications de la demande d'analyses. Dans la mesure du possible, les laboratoires sous-traitants seront accrédités, agréés ou reconnus, sauf précisions particulières du client. Le laboratoire avisera le client des activités réalisées par un sous-traitant et demandera l'approbation au client.

Incertitudes

Les incertitudes ne sont pas prises en compte dans les résultats et sont disponibles sur demande.

Logo et marque COFRAC:

Les clients, via les mentions décrites en bas des rapports d'analyses, ne peuvent reproduire le logo COFRAC du LILANO que dans son intégralité via le rapport d'analyses uniquement. Le client n'est pas autorisé à utiliser la marque d'accréditation et tout usage mauvais ou abusif sera signalé par le laboratoire. Le laboratoire prendra des actions appropriées en cas d'usage erroné. Si le client souhaite faire référence à l'accréditation du LILANO, il devra en faire la demande au préalable. Le LILANO vérifiera que l'utilisation est conforme aux «règles générales pour la référence à l'accréditation et aux accords de reconnaissance internationaux» (GEN REF 11 en vigueur).

Conditions générales de vente des prestations

Les présentes conditions générales de vente des prestations du LILANO contractualisent les relations entre les parties. LILANO est une association loi 1901 immatriculée au RNA sous le numéro W504000866, dont le numéro SIREN est 397 919 218 (numéro TVA intracommunautaire FR06 397 919 218). Son siège est situé au 23 rue Auguste Grandin, CS 15208, à Saint-Lô (50008).

Objet : Dispositions générales :

Le laboratoire LILANO, dénommé ci-après le LILANO, agit pour la personne physique ou morale dont émanent les instructions en vertu desquelles il intervient (désigné le client). Aucune autre partie n'est en droit de lui donner des instructions, comme la remise du rapport à moins qu'il n'y soit autorisé par le client.

Le LILANO réalise des prélèvements, des analyses, des audits, des prestations d'assistance technique à la demande de ses clients. Le LILANO peut être amené à sous-traiter tout ou partie des analyses.

Lorsqu'un devis est établi, il constitue les conditions particulières venant modifier et/ou compléter les conditions générales de vente. Le délai de validité est décrit sur le devis ou sur l'offre et le contrat est conclu pour la durée décrite sur le devis ou l'offre.

Obligations du LILANO :

Le LILANO réalisera des prestations de service en respectant :

- Les instructions spécifiques écrites du client, instructions acceptées par le LILANO ;
- Les dispositions décrites dans les contrats, devis, offres, acceptées par le client ;

Si la méthode demandée par le client est jugée inappropriée par le laboratoire, cela lui sera indiqué. Le LILANO informera le client de tout écart par rapport à sa demande. Tout écart ne doit pas avoir d'incidence sur l'intégrité du LILANO et sur la validité des résultats. Si le client demande une déclaration de conformité et/ou une interprétation, la règle de décision devra être clairement définie et lui sera communiquée sur le rapport d'analyses.

Le LILANO est responsable de la gestion de toutes les informations obtenues ou générées au cours de ses activités :

Toute information est considérée comme exclusive et confidentielle (excepté les informations rendues publiques par le client, ou des cas convenus entre le LILANO et le client. Le LILANO doit indiquer au client à l'avance, les informations qu'il a l'intention de rendre publiques.

Les informations obtenues sur le client par d'autres sources que le client lui-même sont traitées comme confidentielles. Le LILANO préservera la confidentialité de la source des informations, sauf accord de la source elle-même.

Lorsque le LILANO est tenu par la loi à divulguer des informations confidentielles, le client doit être avisé des informations fournies, sauf si la loi l'interdit.

Via l'application de son système qualité, le personnel de LILANO a signé une clause de confidentialité concernant les informations relatives au client et à l'organisation du laboratoire. Le LILANO s'autorise à mentionner le nom du client dans ses documents de communication à titre de référence.

Le LILANO est responsable de l'impartialité de ses activités et rejette toute forme de pressions commerciales, financières ou autres.

Obligations du client :

Le client :

- S'assurera que les données/informations transmises au LILANO, le seront en temps voulu afin de réaliser les prestations demandées ;
- Informera le LILANO sur les risques éventuels encourus ou connus comme la présence de substances toxiques dans les échantillons ;
- S'acquittera de toutes ses obligations découlant du contrat ou devis concerné, faute de quoi le LILANO sera alors relevé de toute obligation à son égard.

Echantillons et produits soumis à analyse :

Le client est responsable de la conformité et de la représentativité des échantillons soumis à analyse (il est responsable de l'échantillon). Pour tout retour d'échantillons sur demande du client, les frais de transport et de colisage sont à la charge du client et seront facturés.

Conditions financières, report ou annulation :

En rémunération des prestations réalisées, le LILANO percevra les sommes dont les montants et les modalités de règlement auront été fixés dans le contrat ou devis ou catalogue. Une remise commerciale pourra exceptionnellement être accordée en fonction du volume d'activité commandé. Une révision des tarifs occasionnera la mise à jour des prix appliqués.

Les factures sont établies mensuellement et adressées au demandeur (sauf indication contraire) et réglables à la date d'échéance indiquée sur la facture. En cas de retard de paiement, dès le premier jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, le client sera redevable de plein droit d'une indemnité forfaitaire dont le montant est fixé par le droit en vigueur pour frais de recouvrement, ainsi que de pénalités de retard,

conformément à l'article L 441-10 du Code du Commerce. Le taux des pénalités de retard est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Dans ce cas, le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée est le taux en vigueur au 1er janvier de l'année en question. Pour le second semestre de l'année concernée, il est le taux en vigueur au 1er juillet de l'année en question. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire. Le cas échéant, le paiement au préalable pourra être demandé avant l'exécution de la prestation ou la remise du rapport d'analyses.

Toute demande d'annulation ou de report à l'initiative du client pourra donner lieu à facturation si le LILANO a mobilisé des moyens ayant engendré des frais d'exécution.

Tout non paiement des prestations réalisées entraînera un arrêt de la réalisation des analyses.

Garantie, limitation de responsabilité :

Le client est responsable des recommandations à respecter et de l'exploitation des résultats obtenus. Dans le cas, où le LILANO émettrait des réserves sur d'éventuelles insuffisances sur les prestations demandées, le LILANO ne pourra être tenu responsable en cas de maintien de la demande par le client. Si la responsabilité du LILANO était engagée, celle-ci serait limitée au dommage direct et immédiat lié à la prestation du LILANO, sans pouvoir excéder le paiement par le LILANO d'un montant égal à la commande décrite dans le contrat, devis ou offre.

Règlements des litiges :

Tout litige pouvant résulter des présentes conditions générales de vente sera, à défaut d'accord amiable, de la compétence exclusive des tribunaux du siège administratif du LILANO.

Autres :

Dans le cadre de la coopération avec ses clients, le LILANO permet à ceux-ci d'assister aux analyses les concernant et à réaliser des audits. Le processus de gestion des réclamations au LILANO peut être mis à disposition des clients sur demande.

Politique de confidentialité

Le document présent vous explique la manière dont le Laboratoire LILANO sécurise et utilise les informations que vous nous transmettez. Cette politique de confidentialité est amenée à évoluer dans le temps afin de respecter en conformité avec toutes les évolutions.

Le Laboratoire LILANO s'engage à respecter le règlement RGPD qui s'applique en Europe. Nous mettons tout en œuvre afin que vos données soient sécurisées et stockées uniquement dans le cadre de nos activités.

Vous pouvez à tout moment comme le communie la RGPD, pratiquer votre droit d'accès, de correction ou de suppression de vos données personnelles. Pour cela, merci de nous adresser une demande écrite signée par les moyens de communication mis à disposition (mail, courrier). Nous vous ferons dans ce cas un retour dès que votre droit aura été mis en place.

Aucune de vos informations personnelles n'est utilisée en dehors du cadre de nos activités d'analyse. Celles-ci sont confidentielles et seules les personnes concernées y ont accès.

En cas de fuite de vos données ou de transfert vers une autre structure, vous serez informé et décisionnaire sur la suite à donner concernant celle-ci.

Pour toute information supplémentaire et en cas de besoin, vous pouvez vous référer à la CNIL (Commission National de l'Informatique et des Libertés) dont l'url est : <https://cnil.fr/fr>.

Données collectées :

Formulaire de demandes particulières: les données personnelles demandées lors de l'usage du formulaire de demandes particulières ne sont pas conservées sur notre site internet. Elles sont envoyées par mail directement à l'adresse reception@lilano.asso.fr. Ces données sont utilisées pour répondre par mail à votre demande et sont conservées pour une durée maximum de 36 mois.

Stockage des données :

Le site internet du Laboratoire LILANO est hébergé en dehors de chez nous, chez le prestataire AMEN. Aucune de vos données ne sont stockés sur le site internet.

Nous utilisons les outils de Microsoft pour nos boîtes mails.

Seuls nos serveurs et Microsoft détiennent des informations transmises par le biais des moyens de communication mis en place.

Les services de Google Analytics sont utilisés pour créer des indicateurs liés aux performances de notre site internet (fréquentation et utilisation des différentes pages). Vous pouvez consulter leur politique de sécurité à l'adresse suivante : https://privacy.google.com/intl/fr_fr/businesses/compliance

LABORATOIRE LILANO



Laboratoire habilité par l'INAO
LAB 000 000 0267/A20 - Révision 03 - 03/07/24

