

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL DE LA CÔTE-D'OR





Le Conseil Départemental de la Côte-d'Or dispose d'un laboratoire polyvalent, performant et fonctionnant

sous assurance qualité, doté d'équipements de pointe et de professionnels qualifiés. En témoigne l'obtention de l'accréditation COFRAC, depuis 1997, dans les domaines de l'hydrologie, de la santé animale et de l'alimentation. Il figure parmi les 10 laboratoires les plus performants de France et bénéficie d'une reconnaissance nationale et internationale.

Je suis convaincu de l'utilité d'un grand service technique de prélèvements, analyses et conseils en Côte-d'Or, en faveur de la protection de la santé publique, de la sécurité alimentaire, de la qualité des productions animales et agro-alimentaires, de la protection de l'environnement et de la qualité de l'eau.

Le Laboratoire Départemental est au service de tous les Côte-d'Oriens. Il travaille en liaison étroite avec des professionnels de l'agriculture, de l'agro-alimentaire ou encore de la restauration collective. Il développe des compétences et des moyens indispensables dans des domaines qui concernent la vie quotidienne de nos concitoyens.

François Sauvadet

Ancien ministre
Président du Département
de la Côte-d'Or

UN SERVICE PUBLIC DE QUALITÉ, AU SERVICE DE TOUS

Créé en 1937, le Laboratoire Départemental de la Côte-d'Or est une Direction du Conseil Départemental depuis 1990. Organisme public, officiel et de proximité, son équipement de pointe en fait un laboratoire performant et indépendant au service de tous, usagers, professionnels, collectivités et territoires.



PLUS DE 20 ANS D'ACCREDITATION COFRAC

Depuis 1997, le Laboratoire Départemental bénéficie de l'accréditation COFRAC* dans les domaines de l'hydrologie, de la santé animale et de l'alimentation, complétée par un large éventail d'agrément des Ministères en charge de l'Environnement, la Santé, l'Agriculture et l'Agroalimentaire.

* Accréditation 1-0796 disponible sur www.cofrac.fr

UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS À VOTRE SERVICE

Le Laboratoire Départemental de la Côte-d'Or, c'est une centaine de professionnels travaillant avec du matériel de haute technologie, qui réalise des prestations d'analyses, de prélèvements, de formations et de conseils.

Une équipe qualifiée et aux domaines de compétences variés :

- santé publique et sécurité alimentaire
- qualité des productions animales et agro-alimentaires
- protection de l'environnement

Des professionnels actifs et impliqués dans :

- les commissions de l'Agence Française de Normalisation (AFNOR) notamment en microbiologie et micropolluants organiques dans les eaux et microbiologie alimentaire
- les réseaux organisés par les Laboratoires Nationaux de Référence (Listeria, promoteurs de croissance et tuberculose).

GARANTIR LA QUALITÉ DES ANALYSES...

Des professionnels qualifiés réalisent les prélèvements et effectuent les analyses : agents techniques, techniciens, ingénieurs, vétérinaire

... AVEC UN ÉQUIPEMENT À LA POINTE

Thermocycleur temps réel
Spectromètre de masse
Chromatographes
ICP-AES et ICP masse...

CHIFFRES-CLÉ

C'est par an :

400 000 analyses effectuées

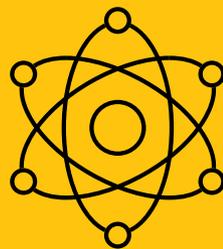
9 000 prélèvements
en chimie alimentaire
analysés

9 100 prélèvements
d'eaux réalisés

POUR VOUS ACCOMPAGNER...

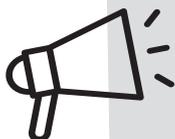
- Des préleveurs qui sillonnent la Côte-d'Or et les départements limitrophes
- Un site Internet <http://www.ldco.cotedor.fr> pour déposer vos demandes de devis, consulter et télécharger vos résultats d'analyses
- Un service de permanence 7 j/7 et 24 h/24 en cas de crise sanitaire, pollution, intoxication alimentaire
- Un accueil personnalisé et des professionnels à votre écoute

POUR DES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITE



NOTRE MISSION

Contrôler la conformité des denrées alimentaires
Participer à la prévention et à la recherche des causes d'intoxications alimentaires,
et à la maîtrise de la qualité des produits agroalimentaires



Le Laboratoire Départemental de la Côte-d'Or, avec son service de chimie alimentaire, est le seul laboratoire dans l'Est de la France, agréé pour l'analyse de promoteurs de croissance, résidus de médicaments vétérinaires, pesticides, métaux lourds et phycotoxines dans les coquillages.

NOTRE INTERVENTION

Collecte/prélèvement chez les artisans des métiers de bouche, industriels, restaurateurs publics (collèges, centres hospitaliers...) et privés de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et contrôle de surfaces dans l'environnement agroalimentaire

Collecte auprès des Directions Départementales (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations de l'ensemble des prélèvements sous couvert du froid

NOS PRESTATIONS

Recherche de substances toxiques liées à la contamination de l'environnement (pesticides, PCB, métaux...) ou permettant de lutter contre l'utilisation de composés interdits : promoteurs de croissance, médicaments vétérinaires...

Recherche de bactéries pathogènes pour l'homme (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*) ou de toxines et autres bactéries indicateurs d'hygiène des procédés telles que : *Escherichia coli*, *Staphylocoques*... dans le cadre des autocontrôles, contrôles libératoires ou de Toxi-Infection Alimentaire Collective (T.I.A.C.)

Lutte contre l'antibiorésistance, recherche de résidus d'antibiotiques ou autres résidus de médicaments vétérinaires (Partenariats avec l'ANSES dans le cadre des réseaux « RESAPATH » et « Salmonella »)

Contrôle du respect des délais d'attente avant abattage après une administration de médicaments vétérinaires (tranquillisants, antiparasitaires, antibiotiques...) ou la présence de contaminations liées à l'environnement (pesticides, PCB, métaux...)



90 % des interventions font suite aux demandes de professionnels (cuisiniers en restauration collective ou commerciale, industriels...) afin de vérifier l'innocuité de leurs produits alimentaires et l'efficacité de leur plan de nettoyage/désinfection. Plus de 18 000 collectes/prélèvements d'échantillons sont réalisés sur plus de 500 tournées.

DES COMPÉTENCES AU SERVICE :

des Directions Départementales (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations
de la restauration collective
des restaurateurs
des industriels
des artisans des métiers de bouche...

LE LABEL, LA GARANTIE DU CONTRÔLE QUALITÉ

Ce label « Je fais confiance au Laboratoire Départemental de la Côte-d'Or » apposé sur la vitrine du restaurant, de la boulangerie... , atteste des contrôles préventifs réalisés par le Laboratoire à la demande du propriétaire afin de garantir la qualité sanitaire des produits proposés et les pratiques de préparation.



POUR VOUS ACCOMPAGNER...



Référencé dans Datadock, le Laboratoire Départemental propose différentes formations dédiées notamment à l'hygiène alimentaire et l'équilibre alimentaire, ou des audits :

- Formations inter ou intra-entreprises : sensibilisation à l'hygiène alimentaire, Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et HACCP, points clés de l'hygiène alimentaire appliqués à la distribution des plats, interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

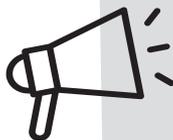
- Formations intra-entreprises sur site : audit de suivi des pratiques professionnelles, mise en place et suivi de PMS et des dossiers d'agrément sanitaire
- Formation et audit sur l'équilibre alimentaire/diététique en réponse aux exigences réglementaires pour les services de restauration collective des collèges, EHPAD...

Pour plus de renseignements, contactez le 03 80 63 67 70 et/ou consultez le catalogue des formations en ligne sur notre site Internet <http://www.ldco.cotedor.fr/>

POUR DES EAUX DE QUALITE

NOTRE MISSION

Surveiller les eaux destinées à la consommation humaine (eau potable), les eaux de loisirs et thermales, les eaux de rejet et les eaux de rivière



Plus de 500 molécules sont recherchées lors de prélèvements d'eau potable et un contrôle complet chimique et microbiologique tous les mois est réalisé dans les piscines publiques et tous les 15 jours dans les lieux de baignade naturelle.

NOTRE INTERVENTION

Eau potable et eaux de loisirs

Recherche en microbiologie et parasitologie, de germes de contamination fécale (coliformes totaux, Escherichia coli...), de légionelles dans les eaux chaudes sanitaires et les tours aéroréfrigérantes, de staphylocoques pathogènes, cryptosporidies...
Analyse des paramètres physico-chimiques (pH, conductivité, turbidité, dureté, nitrates, Carbone Organique Total...) et des micropolluants organiques (pesticides, solvants chlorés...) et minéraux (aluminium, plomb, cuivre, zinc, fer, arsenic...)

Rivières et cours d'eau

Recherche des éléments chimiques, des micropolluants minéraux et organiques (pesticides, métaux : chrome, plomb, cuivre...)
Hydrobiologie des milieux aquatiques

C'EST NOUVEAU !

EN 2017, LE LABORATOIRE A ACQUIS UN « PURGE AND TRAP » POUR L'ANALYSE DE L'ÉPICHLORHYDRINE.

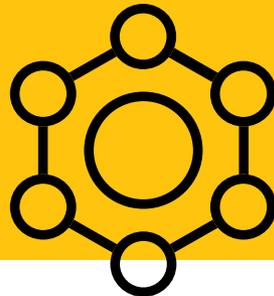
DES COMPÉTENCES AU SERVICE :

de l'Agence Régionale de Santé (ARS)
des communes
des Etablissements Publics de Coopération
Intercommunale
des compagnies fermières...

L'INFO EN +

La reconnaissance des compétences techniques du Laboratoire a conduit l'ARS de Bourgogne Franche-Comté à le retenir dans le cadre d'un marché public relatif au contrôle sanitaire de toutes les eaux de Côte-d'Or (eaux de consommation et eaux de loisirs) jusqu'en 2020.

POUR LA QUALITE SANITAIRE DES ELEVAGES



NOTRE MISSION

Aider les éleveurs et producteurs fermiers à protéger leur cheptel, à s'inscrire dans l'évolution des contraintes sanitaires et à garantir la qualité de leurs produits



Auparavant, si des cas de fièvre aphteuse ou de brucellose étaient découverts, tout le cheptel de l'élevage était éliminé. Depuis 2010, pour la tuberculose, les analyses biologiques ont évolué et permettent une intervention ciblée, préventive et efficace évitant l'abattage du cheptel entier.

NOTRE INTERVENTION

Immunologie et biologie moléculaire

Recherche dans le sang des animaux d'anticorps spécifiques et d'agents infectieux permettant de détecter les maladies règlementées (Brucellose, Peste porcine, Tuberculose, Influenza aviaire et porcine...) ou recherche des agents pathogènes par leur « signature génétique »

Virologie

Dépistage de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (vache folle) et de la "tremblante"

Autopsie & parasitologie

Autopsie et mise en évidence de lésions de nature à orienter sur les causes de la mort

Recherche et identification de pathogènes : parasites, virus et bactéries

Réalisation d'antibiogrammes testant l'efficacité d'antibiotiques sur bactéries

Concernant la grippe aviaire, le Laboratoire est désormais accrédité COFRAC sur la détection générique des virus Influenza Aviaire et sur la détection des gènes H5 ou H7 associés à des souches hautement pathogènes.

DES COMPÉTENCES AU SERVICE

du Groupement de Défense Sanitaire des éleveurs
des négociants
des abattoirs...

L'INFO
EN +

Le Laboratoire Départemental maîtrise toutes les techniques de diagnostic de la tuberculose et a été accrédité en 2016 par le COFRAC pour le dosage de l'interféron gamma.



ACCUEIL

Du lundi au jeudi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30
Le vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h 30
Le samedi de 8 h 30 à 11 h 30

Une permanence est assurée 7 j/7, 24 h/24 pour les urgences
Pour déposer des prélèvements pendant la permanence,
merci de nous contacter par téléphone

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL DE LA CÔTE-D'OR

2 ter, rue Hoche
BP 71778
21017 Dijon

Tél : 03 80 63 67 70 (Standard)
Fax : 03 80 43 54 52
laboratoire.departemental@cotedor.fr

Site Internet : <http://www.ldco.cotedor.fr/>