



Cyril Gillis, technicien du laboratoire, responsable unité trichines.



Loïc Buttignol, responsable adjoint du laboratoire.

Le laboratoire départemental veille sur nos mets, nos eaux et nos animaux

SANTÉ

Au Laboratoire départemental d'analyses (ancien laboratoire vétérinaire départemental), 22 agents veillent sur la santé animale et la faune sauvage, garantissent notre sécurité alimentaire et surveillent la qualité de l'environnement, notamment de l'eau.

Divisé en deux sections, d'un côté la santé animale et la chimie des eaux, et de l'autre la bactériologie des eaux et l'hygiène alimentaire, le laboratoire audois fait partie des 75 laboratoires départementaux de France, sur 101 départements (le laboratoire, né en 1971 où il est encore un service de l'État, intègre le Conseil général de l'Aude en 1991 puis change de lieu en 1996 afin de répondre aux normes qualité exigées par le Comité français d'accréditation, le COFRAC). « Le COFRAC est important, de nombreux partenaires ne travailleraient pas avec nous si on ne l'avait pas. Nous avons un contrôle tous les 15 mois pour vérifier la compétence des équipes, qu'on respecte les contraintes et les normes imposées. En juin dernier, nous avons eu le renouvellement pour cinq ans », sourit Nicolas Marchand, le responsable du laboratoire. Financé au deux-tiers par le Département, le laboratoire (situé juste à côté de l'hôtel du Département) est le seul de France où l'ensemble des analyses réalisées pour les éleveurs sont gratuites. Une politique de gratuité très ancienne, à tel point que personne au Département ne parvient à la dater.

Hygiène alimentaire et bactériologie des eaux

Dans leur local ajouré, des agents affublés de blouses blanches, concentrés et silencieux, sont en pleine analyse. Dans leur jargon, on utilise « des boîtes de Petri », « des becs Bunzen » ou encore des « oèses » pour réaliser des analyses de microbiologie alimentaire en restauration collective, commerciale, ou pour les métiers de bouche comme les bouchers ou les boulangers. « On va prélever un échantillon des denrées et vérifier l'absence de gènes pathogènes comme la salmonelle, escherichia coli, ou la listéria ; des micro-organismes à l'origine des in-

toxications alimentaires », expliquent de concert les agents Christelle Poret et Cyril Gillis. Ces examens sont même réalisés entre autres pour de nombreux fromagers du territoire, ou pour des ostréiculteurs pratiquant la vente directe. « Tous les métiers de bouche ont cette responsabilité et nous faisons partie de cette chaîne qui favorise les circuits courts et assure une alimentation saine et durable », ajoute Sabine Barbié, responsable des relations extérieures, de l'audit, la formation et des conseils en hygiène alimentaire. « À un producteur qui décide de faire des boîtes de conserve par exemple, nous pouvons lui proposer des analyses de vieillissement pour connaître la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM) de ses produits. » Chaque semaine, le laboratoire veille également à l'absence de trichines (des vers parasites) potentiellement présentes dans les porcs, les sangliers et les chevaux, en lien avec les abattoirs de Quillan et de Pézenas ou encore avec la Fédération de chasse de l'Aude. « Il existe deux grands types d'analyses de microbiologie alimentaire : les autocontrôles obligatoires et les contrôles officiels émanant d'une demande de l'État et de son représentant au niveau départemental, la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP). » Grâce à l'analyse de l'eau des établissements accueillant du public, tels que des mairies, hôpitaux, gymnases, campings ou écoles, le laboratoire examine aussi l'absence de germes comme les légionelles et réalise des analyses de potabilité.

Santé animale et chimie des eaux

Le laboratoire joue également un rôle important dans la surveillance sanitaire des troupeaux de bovins, ovins et caprins



Analyses en cours au Laboratoire départemental de l'Aude.

PHOTOS CLAUDE BOYER

« Garder le contact humain, un choix historique. »

puisqu'il réalise les analyses réglementaires (sérologie et PCR) demandées par le Groupement de défense sanitaire (GDS) en lien avec les éleveurs. « La gratuité des analyses pour les éleveurs garantit des cheptels en bonne santé parce que les éleveurs vont être moins freinés par la barrière du prix. Nous sommes assurés d'une viande et de produits de qualité », complète Alain Ginies, vice-président du Conseil départemental de l'Aude, délégué à l'agriculture et au tourisme. « L'idée, c'est aussi de rendre nos troupeaux audois les plus indemnes possibles en faisant le suivi des pathologies d'année en année et en diminuant leur présence sur le territoire », ajoute Nicolas Marchand. Une volonté qui a poussé le laboratoire à faire récemment l'acquisition d'un nouvel extracteur d'ADN. Le laboratoire pratique également une surveillance épidémiologique des animaux, et particulièrement une surveillance d'influenza aviaire (grippe aviaire). « La fédération de chasse ou l'Office français de la biodiversité peuvent être amenés à nous amener des animaux sauvages de morts suspects. » Des autopsies peuvent donc être pratiquées sur des renards, sangliers, oiseaux, et parfois même... de kangourous carcassonnais. Grâce à des analyses physico-chimiques, le laboratoire audois participe à la protection environnementale en vérifiant la qualité des eaux avant leur entrée en station d'épuration, puis à leur sortie, avant qu'elles ne soient rejetées en milieu naturel. « Nous contrôlons une bonne partie des stations d'épuration du département. Nous analysons aussi régulièrement des eaux de baignades naturelles comme les rivières ou les lacs pour le service de l'Eau du Département », témoigne Loïc Buttignol, le res-

ponsable adjoint.

« Pas de zones blanches »

Nicolas Marchand insiste, Alain Ginies appuie : « Le laboratoire intervient sur toutes les zones du territoire, il n'y a pas de zone blanche. C'est vraiment le souci du service public, on ne regarde pas si c'est loin ou si c'est près, nous allons partout. » Et Sabine Barbié d'ajouter : « Notre département est rural et avec ses spécificités : nous intervenons auprès des ostréiculteurs du littoral, des fromagers de la Montagne Noire et des éleveurs du Plateau de Sault. Même pour la formation on va former les gens sur leur lieu de travail. » Le laboratoire propose également des audits, des formations et des conseils liés à la maîtrise sanitaire alimentaire, pour différents types de publics, notamment les cuisiniers, afin de connaître les dernières réglementations et pouvoir les appliquer. Suite à une convention signée avec la Direction de l'éducation du Département, le laboratoire réalise des audits auprès de tous les collèges du territoire afin de vérifier le respect de la réglementation sanitaire. Il met aussi en place des plans de maîtrise sanitaire (PMS), obligatoires pour tous les

établissements manipulant des denrées alimentaires, et participe aux dossiers d'agrément sanitaire de structures. Le laboratoire audois a par exemple accompagné le collège Emile-Alain de Carcassonne pour le dépôt de demande d'agrément sanitaire suite à la construction de sa nouvelle cuisine centrale, qui distribue également trois restaurants satellites (plus de 1 000 repas par jour). « La plus-value de notre laboratoire, c'est que nos préleveurs sont tous des techniciens supérieurs diplômés capables de donner des conseils techniques à nos clients lors des tournées. Cela permet un accompagnement, une qualité de service, un suivi et un vrai lien avec les partenaires, témoigne Nicolas Marchand, et ce choix historique me tient vraiment à cœur. » « Garder du contact humain est une volonté du département, nous voulons conserver ce lien », ajoute Alain Ginies. À présent, le laboratoire a d'autres ambitions, comme pouvoir travailler sur la qualité de l'air, de développer des collaborations avec les laboratoires de la région Occitanie, ou encore de travailler sur la santé végétale, en lien avec le terroir viticole de l'Aude.

Justine Bonnery



Christelle Poret, responsable hygiène alimentaire et bactériologie des eaux.



De gauche à droite, Alain Ginies, Sabine Barbié et Nicolas Marchand, le responsable.