

Laboratoire LILANO Catalogue

Production du lait

Transformation du lait

Santé animale

Agroalimentaire



Laboratoire habilité par l'INAO
LAB 000 000 0267/A20 - Révison 03 - 27/02/25





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



Le **Laboratoire LILANO** est au service de tous les maillons des filières agricoles normandes. Avec nos **30 ans d'expérience**, c'est une expertise reconnue avec des indicateurs clés qui illustrent notre engagement à offrir des **analyses de qualité**, adaptées aux besoins de nos partenaires :



Accréditations
57



Résultats en
24h



Satisfaction client
de **85%**



Accompagnement
personnalisé

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'impliquer 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

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

NOTRE ÉQUIPE

Directeur

Stéphane CAPDEPON

s.capdepon@lilano.asso.fr

Responsable Laboratoire

Paul ROSE

p.rose@lilano.asso.fr

Responsable du Service Agronomie

Sylvie CHARTRAIN

s.chartrain@lilano.asso.fr
lano@lilano.asso.fr

Responsable du Service Physico-chimie

Laurence BUTTIER

physico@lilano.asso.fr

Responsable du Service Microbiologie

Sophie MICHEL

microbio@lilano.asso.fr

Responsable des Services Composition et Immunologie

Alexandra JACQUELINE

composition@lilano.asso.fr
maladies_bovines@lilano.asso.fr

Responsable du Service R&D

Alice PARIS

recherche@lilano.asso.fr

Responsable du Service Qualité

Clémence LEROUX

qualite@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

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

A photograph showing several white plastic containers with red lids, likely for milk or dairy products, arranged on a surface.

Lait et produits
alimentaires

A photograph of a cornfield with green stalks in the foreground and a blurred background of a rural landscape.

Eaux et agro-
environnement

A photograph of beer glasses and bottles on a wooden surface, with a pile of grain in the foreground.

Bières et
produits cidricoles

A photograph of a laptop, a smartphone, and a notebook on a wooden desk.

Informations
utiles

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 agroalimentaires». Nous sommes également partenaire du réseau « Salmonella » de l'ANSES.

LISTERIA		Code prestation	
Listeria Recherche	ALOA One Day mono seul 	<i>non détectée</i> 48 h	129
		<i>si présomption</i> 3 à 5 jours	133
	ALOA One Day mono  + SPP	<i>non détectée</i> 48 h	129
		<i>si présomption</i> 3 à 5 jours	133
	VIDAS Up LPT 	<i>non détectée</i> 24 h	159
		<i>si présomption</i> 3 à 5 jours	160
	NF EN ISO 11 290-1 	<i>non détectée</i> 5 jours	148
		<i>si présomption</i> 7 à 10 jours	143
Listeria Dénombrement	NF EN ISO 11 290-2 	<i>si</i> < 10 48 h	188
		<i>si</i> > 10 confirmation 3 à 5 jours	
	ALOA 1 boîte lait (méthode interne)	48 h	103
STAPHYLOCOQUES à coagulase positive			
Dénombrement des staphylocoques coagulase +	NF EN ISO 6888-2 	48 h	418
	Uniquement lait AOP – EASY STAPH (1 dilution)	24 h	421
Recherche staphylocoques coagulase + dans 10 g	NF EN ISO 6888-3	4 à 5 jours	420
Si staph > 100000 Recherche entérotoxines de staph		3 à 5 jours	Nous consulter
SALMONELLES			
Salmonella Recherche	Salmonella Precis 	<i>non détectée</i> 48h	259
		<i>si présomption</i> 3 à 5 jours	253
	NF EN ISO 6579-1 	<i>non détectée</i> 3 à 4 jours	218
		<i>si présomption</i> 5 à 6 jours	253
	VIDAS Up SPT 	<i>non détectée</i> 24 h	260
		<i>si présomption</i> 3 à 5 jours	253
	PCR Gene Up Salmonella	<i>non détectée</i> 24 h	254
		<i>si présomption</i> 5 à 7 jours	250
Salmonella Sérotypage	FD CEN ISO-TR 6579-3	5 à 7 jours	278
Salmonella Dénombrement	ISO/TS 6579-2	< 10 4 jours	241
		> 10 5 jours	241
Salmonella Anticorps	ELISA Méthode interne Toutes souches suivant la programmation		240

ENTEROBACTERIES autres que Salmonella			Code prestation
Cronobacter SPP Recherche	NF EN ISO 22964 	non détectée 3 jours	407
		si présomption 5 à 7 jours	394
Entérobac- téries à 37 °C	Recherche	NF EN ISO 21528-1	non détectée 24 h 397
	Dénombre- ment	NF EN ISO 21528-2 	si < 10 24 h 391
		Alternative Petrifilm et V08-054 	24 h 390
	Confirmation	NF EN ISO 21528-1 et NF EN ISO 21528-2 	si présomption 2 à 3 jours 399
Escherichia Coli glucuronidase positive Dénombrement	NF ISO 16649-2 	24 h	318
		Alternative Petrifilm 	24 h 310
Escherichia Coli STEC présomptifs	Recherche Technique PCR Biocontrol ou Biomérieux	Screening	325
		Confirmation groupe hautement pathogène	327
	Top7 sur colonnies	Confirmation STEC hautement pathogène 5 à 7 jours	Nous consulter
Coliformes Recherche	NF EN ISO 4831	3 à 4 jours	341
Coliformes Dénombrement	NF EN ISO 4831 (NPP)	4 à 5 jours	340
	NF EN ISO 4832	24 à 48h	339
	Pétrifilm	24 h	338
AUTRES GERMES (Dénombrements)			
Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	si < 10 24 h	609
		si > 10 2 à 4 jours	
Clostridium Perfringens	NF EN ISO 7937	si < 10 24 h	551
		si présomption 2 à 3 jours	561
Entérocoques	Alternative Compass	si > 10 4 à 5 jours	395
Bactéries sulfito-réductrice (ASR) -(46 °C)	NF V08-061 (46 °C)	24 h	578
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37 °C	ISO 15213	sans contamination 48 h	578
Bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	3 jours	550
Flore psychrotrophe	ISO 6730	10 jours	508
Flore mésophile aérobie (FMAR) 30 °C	NF EN ISO 4833-1 	3 jours	548
	50 mL - BACTOSCAN - Lait cru uniquement	1 jour	1960
Flore aérobie thermophile à 55 °C	Selon la NF EN ISO 4833-1 à 55 °C	2 jours	549
Flore thermorésistante mésophile (30 °C)	Traitement thermique (10' à 80 °C) + NF EN ISO 4833-1	Aérobic anaérobic 3 jours	519

AUTRES GERMES (Dénombrements)			Code prestation
Flore thermorésistante thermophile (55 °C)	Traitement thermique (10' à 80 °C) + NF EN ISO 4833-1	<i>Aérobie anaérobie</i> 2 jours	519
Spores aérobies mésophiles 37 °C ou thermophiles à 55 °C	NF V08-602 Traitement 10' à 97 °C ou 30' à 100 °C	37° ou 55°C 48 h	552
Spores anaérobies mésophiles 37 °C ou thermophiles à 55 °C	NF V08-602 Traitement 10' à 97 °C ou 30' à 100 °C	37° ou 55°C 5 jours	553
Levures-moisissures	Méthode Alternative Symphony 	3 jours	811
	NF V 08-059	5 jours	590
Pseudomonas	Alternative Rhapsody	48 h	572
Shigella Recherche	BS EN ISO 21567	non détectée 48 h	579
		si présomption 5 à 7 jours	
Spores anaérobies gazogènes (SAG)	Méthode NPP (Méthode interne)	5 jours	556

FRAIS COMPLÉMENTAIRES

Frais de dossiers

Tri manuel sur échantillon « lait interprofessionnel »

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

4161

Préparation échantillon (hors produits liquides)

040

Dilutions supplémentaires (+ de 2)

Conservation – envoi des souches pour phénotypage + Frais de transport

Étude de vieillissement

Frais de groupage

3352

CONTRÔLE DISPOSITIF TRAITE

Code prestation

Si germes >20 000 g/ml Flore totale mésophile à 30 °C (BACTOSCAN)	Coliformes totaux	9900
	Escherichia coli	
	Flore thermorésistante (30 °C)	
	Pseudomonas	

DÉTECTION DES MAMMITES SUR LAITS INDIVIDUELS

Escherichia coli	9910
Staphylococcus aureus	
Streptococcus uberis	
Streptococcus agalactiae	

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 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 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'agroalimentaire, 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	Étiquetage nutritionnel selon réglementation INCO (niveau 1) 1169/2011	Qualité des laits mis en oeuvre
	Process de fabrication/rendements matières		Acidité titrable
	HFD Humidité Fromage Dégraissé	Protéines : MP Brute/MP vraie	pH
	ESD Extrait Sec Dégraissé	Glucides : Teneur en sucre totaux	Lipolyse lait cru
	Matière protéique Ratio caséines / protéines sériques	Matières grasses : Détermination de la MG totale	Urée
	MG totale Efficacité écrémage	Calcul gras sur sec : Détermination de la MG totale et de l'extrait sec total	Propriétés fonctionnelles Caractéristiques biochimiques
	Autres critères process Contactez-nous !	Teneur en sel : Détermination teneur en NaCl	Stabilité
		Énergie : Calcul kilocalories kilojoules	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			Méthode interne (recherche)	1851
Azote non caséinique (NCN)			ISO 17997-1	1221
Azote non protéique (NPN)			ISO 8968-4 (Kjeldahl) 	1201
Lactose			Méthode interne	Nous consulter
Lipolyse (tarif selon méthode)			Méthode aux savons de cuivre	1300
Matière azotée totale (MAT)			ISO 8968-1 (Kjeldahl) 	1106
Matière grasse	Méthode acido-butyrométrique	sur lait entier	NF ISO 19662 	1100
		sur lait écrémé	V04-156 	1113
		sur lait homogénéisé	Méthode interne selon NF ISO 19662	1114
		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 	1124
Masse volumique			1 000 ml - V04-204	1310
pH			Potentiomètre FD V04-035 	1350

TOUS LAITS LIQUIDES - Méthodes «normalisées»			Code prestation
Point de congélation (cryoscopie) (Avec acidité Dornic obligatoirement)		ISO 5764 	1330
Urée		Méthode potentiométrique - NF EN ISO 14637	Nous consulter
Teneur en cendres		V 04-208	1380
Test à l'alcool		Alcool 80°	1390
Chlorates et perchlorates		Méthode LC-MS/MS	1854
BEURRE			
Activité phosphatasique		Recherche	1837
Chlorures		Chlorurométrie	1811
Teneur en eau (Humidité)		NF EN ISO 3727-1 	1822
Matière grasse	Méthode par calcul	NF EN ISO 3727-1 et 3727-2	Nous consulter
	Méthode Röse Gottlieb	NF EN ISO 17189	1143
Matière sèche non grasse		NF EN ISO 3727-2 	1861
pH de la phase aqueuse		100 g - NF EN ISO 7238 	1862
Indice d'iode Nouveauté		NF EN ISO 3961	1384
CRÈME			
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)	1831
	Méthode Röse Gottlieb	NF EN ISO 23318	1142
Matière sèche (par étuvage)		NF EN ISO 6731 	1821
Masse volumique Nouveauté	Crème liquide uniquement	Selon l'arrêté du 16 mai 1986 relatif aux méthodes officielles d'analyse de la crème	1310
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 	1830
	Méthode Röse Gottlieb	NF EN ISO 23319	1147
Matière sèche (par étuvage)		NF EN ISO 5534 	1820
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			Code prestation
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 - Babeurre	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
	Babeurre (> 70 g/kg)	V04-295	1122
	Lactosérum liquide (<70 g/kg)	V 04-294 	1123
	Babeurre liquide (< 70 g/kg)	V 04-294	1123
INGRÉDIENTS LAITIERS SECS			
Acidité titrable	100g – Méthode interne selon V04-206 (+ reconstitution à 10%)		1341
Activité lipasique	100 g – Méthode estérase-lipase Test Piper		1349
Azote non protéique (NPN)	100 g - NF EN ISO 8968-4		1201
Azote non caséinique (NCN)	100 g - NF EN ISO17997-1		1221
Densité apparente	500 g - « Techniques d'analyses » Lavoisier Tech et Doc		1312
Humidité de la poudre	100 g – V04-348 		1132
Indice de solubilité	100 g - NF ISO 8156		1370
Indice azote protéique soluble (WPNI) sur poudre de lait écrémé	100 g - NF EN ISO 8968-4 et ISO 17997-1		
Masse tassée	500 g - « Techniques d'analyses » Lavoisier Tech et Doc		1341
Matière azotée totale (MAT)	100 g - NF EN ISO 8968-1  (non applicable au caséinate d'annonium)		1106
Matière grasse	100 g - Méthode acido-butyrométrique		1116
	NF EN ISO 23318 (Röse Gottlieb )		1142
Osmolarité	Reconstitution - Cryoscopie		1371
Particules brûlées (Critères ADMI)	100 g - Méthode interne selon ISO 5739		1381
Teneur en minéraux «cendres»	100 g - Méthode interne selon V04-208		1380
Valeur «pH» en solution aqueuse à 10%	100 g – Potentiomètre selon FD V04-035		1351
Frais complémentaires - Produits laitiers			
Forfait prise en charge des échantillons			1801

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 - CITERNES			Code prestation
Cellules somatiques	NF EN ISO 13366-2 (CNIEL CE)		1206
PACK : MG-MP-FPD-Urée	CNIEL IR		1101
PACK + Cellules somatiques	NF EN 13366-2(CNIEL IR + CNIEL CE)		1102
PACK + Lipolyse			1321
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
Recherche d'hématie dans le lait (Nouveauté)			Nous consulter
Résidus d'antibiotiques (réserve aux échantillons sans conservateur)	Dépistage	Delvotest T	1404
	Confirmation	Charm Test	1402
Forfait « astreinte antibiotiques »			4139

Le fonctionnement des astreintes « antibiotiques » est à retrouver page 17

FRAIS COMPLÉMENTAIRES			
Tri manuel sur échantillon « lait interprofessionnel »			3351
Forfait prise en charge pour tout panier d'échantillons			1801

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

ANALYSES IMMUNOLOGIQUES

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) - IdVet	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					
Mycotoxines (DON / Fumonisine / Zéaralénone) sur ensilages	1 critère	ELISA indirect	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		
	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 de secteur:

Alexandra JACQUELINE maladies_bovines@lilano.asso.fr

ou 02.33.77.38.10

EAUX ET AGRO-ENVIRONNEMENT

ANALYSES DES EAUX

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES - DÉNOMBREMENT			Code prestation
Bactéries anaérobies sulfite réductrices	Filtration + Dénombrement	48 h	580
Coliformes totaux	Filtration + Dénombrement	24 h	368
Entérocoques intestinaux	Filtration + Dénombrement	24 h	530
Flore totale (aérobies revivifiables à 36 °C et 22 °C)	Dénombrement	3 jours	559
Escherichia coli	Filtration + Dénombrement	24 h	317
Levures-moisissures dans 100ml	Filtration + Dénombrement	3 jours	811
Pseudomonas spp dans 100 ml	Filtration + Dénombrement	48 h	569
Spoires butyriques	Dénombrement	7 jours	610
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 48 h	147
		si présomption 3 à 5 jours	133
Salmonelles	De 250 à 500 ml NF EN ISO 19250	non détectée 4 jours	258
		si présomption (sérotypage de groupe) 5 à 7 jours	253
Sérotypage complet	Souche		278
ANALYSES CHIMIQUES			
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
Demande chimique en oxygène (DCO)	Oxydation au dichromate et titration - NF T 90-101		Nous consulter
	Oxydation au dichromate et mesure colorimétrique - ISO15705		Nous consulter
Demande biochimique en oxygène après n jours (DBOn)	Mesure consommation d'O2 - NF EN 1899-1 ou NF EN 1899-2		Nous consulter
Matières en suspension	Filtration - NF EN 872		Nous consulter
Nitrates	Filtration puis colorimétrie - NF EN ISO 13395		Nous consulter
Nitrites	Filtration puis colorimétrie - NF EN ISO 13395		Nous consulter
Azote Kjeldahl	Minéralisation / distillation / titration - NF EN ISO 25663		Nous consulter
Phosphore total	Minéralisation puis colorimétrie - NF EN ISO 6878		Nous consulter

CONTRÔLE CONDUITE D'EXPLOITATION			Code prestation
pH, Nitrates, Dénombrement Coliformes totaux à 37°C, Escherichia coli, Entérocoques intestinaux et Flore totale à 22°C et 36°C			CCE
ANALYSE CHIMIQUE SEULE			
pH, Nitrates			CCS
CONTROLE CONDUITE EXPLOITATION + ANALYSE CHIMIQUE COMPLÈTE			
pH, Nitrates, 9 minéraux (Ca, P, Mg, K, Na, Cu, Zn, Mn, Fe), Calcul de la dureté de l'eau, Dénombrement Coliformes totaux à 37°C, Escherichia coli, Entérocoques intestinaux et Flore totale à 22°C et 36°C			CE.AC
ANALYSE COMPLÉMENT 9 MINÉRAUX + DURETÉ			
9 minéraux (Ca, P, Mg, K, Na, Cu, Zn, Mn, Fe), Calcul de la dureté de l'eau			C9M
FER ET MANGANÈSE SEULS			
Fer soluble total et Manganèse soluble total			CC.FM
«CHARTRE DES BONNES PRATIQUES EN ÉLEVAGE»			
Dénombrement Escherichia coli et Entérocoques intestinaux			CBPE
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE SEULE AVEC SALMONELLES			
Dénombrement Escherichia coli et Entérocoques intestinaux, Recherche salmonelles			CMS
ANALYSE COMPLÈTE			
pH, Nitrates, Dénombrement Escherichia coli et Entérocoques intestinaux, Recherche salmonelles			CPC
CONTROLE CONDUITE EXPLOITATION + MICROBIOLOGIE SEULE			
Dénombrement Coliformes totaux à 37°C, Escherichia coli, Entérocoques intestinaux et Flore totale à 22°C et 36°C			CCE.BS

ANALYSES CÉRÉALES/EFFLUENTS D'ÉLEVAGE/DIGESTATS

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES			Code prestation
Escherichia coli	Dénombrement	24 h	318
Listeria monocytogènes	Recherche ALOA One Day	non détectée 48 h	147
		si présomption 3 à 5 jours	133
Salmonelles	Recherche	non détectée 48 h	218
		si présomption 3 à 5 jours	253
Spoires butyriques	Dénombrement	7 jours	620

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 BIÈRES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES			Code prestation
Détection de bactéries (bactéries lactiques et bactéries anaérobies)	Méthode par PCR Gen UP	2 jours	503
Détection de bactéries avec <u>enrichissement</u>	Méthode par PCR Gen UP	3 jours	507
Détection de levures (levures non-fermentaires dites «sauvages»)	Méthode par PCR Gen UP	2 jours	503
Détection de levures (levures non-fermentaires dites «sauvages») avec <u>enrichissement</u>	Méthode par PCR Gen UP	3 jours	505
Pack détection levures et bactéries	Méthode par PCR Gen UP	2 jours	504
Pack détection levures et bactéries avec <u>enrichissement</u>	Méthode par PCR Gen UP	3 jours	506
ANALYSES CHIMIQUES			
Détermination de la couleur	Adapté de l'EBC Analytica 9.6	Nous consulter	
Détermination de l'amertume	Adapté de l'EBC Analytica 9.8	Nous consulter	
Détermination du titre alcoométrique volumique à 20°C	Adapté de l'EBC Analytica 9.2.1	1514	
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	
Gravité spécifique du moût	Adapté de l'EBC 8.2.1	1504	
Protéines totales	Adapté de l'EBC 4.3.1	1508	
Teneur en eau	Adapté de l'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	

Kits d'envois :

Des kits d'envois sont désormais disponible sur commande pour faciliter l'envoi de vos échantillons ou de vos bouteilles en 33cl.

ANALYSES PRODUITS CIDRICOLES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES			Code prestation
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	
ANALYSES IMMUNOLOGIQUES			
Patuline (Nouveauté)	ELISA compétition 	5025	

 Analyses couvertes par l'accréditation COFRAC du laboratoire (1-2080) - Portée disponible sur www.cofrac.fr

INFORMATIONS UTILES

FONCTIONNEMENT ASTREINTES INH

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

LES NUMÉROS UTILES

Astreintes

Inhibiteurs	06 71 90 27 55
Collecte	07 57 43 73 69

Accueil

Laboratoire LILANO	02 33 77 38 10
Service Agronomie - LANO	02 33 77 38 15

FRAIS

Frais de dossier

Frais de tri

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 communique 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

Votre partenaire en qualité et sécurité alimentaire



Laboratoire habilité par l'INAO
LAB 000 000 0267/A20 - Révison 03 - 03/03/25

