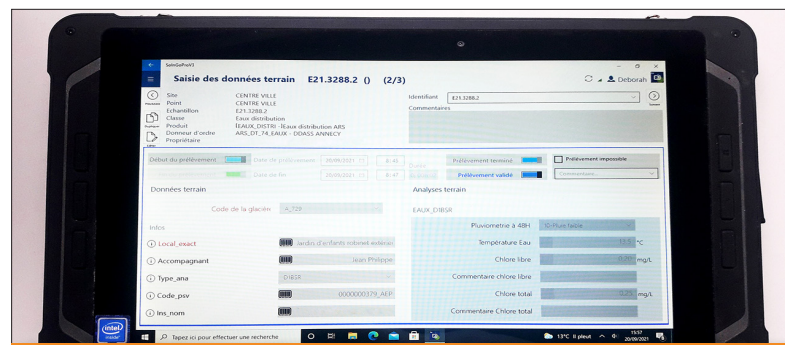


Pays de Savoie



Les tablettes tactiles sont venues apporter une aide précieuse aux techniciens de prélèvement.

SÉCURITÉ SANITAIRE/Le LIDAL, laboratoire d'analyses biologiques et alimentaires, a pour mission le contrôle et la préservation des ressources en eau et des denrées alimentaires.

Le labo du terrain

Avec un chiffre d'affaires de 4,80 M€ en 2020 et plus de 3000 clients, le laboratoire LIDAL est présent dans cinq domaines d'activité : hygiène et produits alimentaires, eau et environnement, produits laitiers, santé animale, (celui-ci étant confié au LIDAL par le Conseil Départemental de Haute-Savoie dans le cadre d'une délégation de service public) et les audits et formations. Au total, ce sont plus de 50 personnes qui sont mobilisées au sein de ces différentes activités ou des services supports tels que le service logistique, chargé de collecter les échantillons sur le terrain. En contact direct et permanent avec les clients, ce service transversal et inégalé sur le territoire est au cœur du dispositif du laboratoire.

Une nouvelle filiale dédiée aux GMS et à la formation

Pour consolider sa présence dans l'écosystème de la sécurité sanitaire des eaux et des aliments, le laboratoire LIDAL ouvre une nouvelle voie avec sa filiale Newlab. Elle conjugue proximité, expérience et expertise dans les domaines :

- de l'inspection : évaluation du niveau de conformité de la sécurité des denrées alimentaires distribuées en point de vente de la grande distribution,
- de l'audit : vérification sur site, planifiée et méthodique d'un certain nombre de points de contrôle prédéfinis,
- et de la formation : former en continu le personnel de tous les établissements qui commercialisent des denrées alimentaires.

NewLab accompagne ses clients distributeurs GMS, industriels et des métiers de bouche dans la maîtrise du risque sanitaire et réglementaire sur l'ensemble du territoire.

La digitalisation, au centre de ses priorités

Dans son objectif d'innovation, en plus des exports de résultats vers des logiciels clients comme INFOLABO, SIGNAL, etc., le laboratoire a mis à disposition de ses clients un outil extranet, en 2020, afin de leur permettre de consulter plus rapidement ou de télécharger leurs résultats d'analyse. Cette année les tablettes tactiles sont également venues apporter une aide précieuse aux techniciens de prélèvement sur le terrain, en centralisant les données de prélèvement et les informations clients avant même que l'échantillon arrive au laboratoire. Les tablettes permettent un gain de productivité, un renforcement de la traçabilité et du suivi grâce à l'intégration des photos ou de code-barres. Les clients reçoivent directement leur résultat par mail. Le laboratoire ira plus loin dans les mois

à venir avec le changement de son logiciel de gestion de son système d'information (LIMS), pour lui permettre de répondre aux nouveaux besoins et de gagner en fiabilité. Il innovera également dans la conception d'un site e-commerce qui permettra aux clients et partenaires de se fournir en matériel de prélèvement et d'hygiène.

Répondre au besoin de la filière fromagère

Pour répondre au mieux au besoin de la filière fromagère, notamment en termes de délais de rendu des résultats, le laboratoire LIDAL et son service hygiène alimentaire ont pris des mesures pour lancer des analyses le samedi et les poursuivre le dimanche. Des analyses en continu 7 J/7 montrent une volonté de toujours satisfaire ses clients.

Une fiabilité dans son domaine

En constante recherche pour améliorer sa productivité et sa fiabilité, le laboratoire n'hésite pas à concurrencer ses méthodes d'analyse et reste à l'affût des technologies toujours plus innovantes. Chaque année, le LIDAL investit également dans son parc matériel et dans ses locaux pour rester performant et à la pointe des exigences analytiques. Il n'y a pas que les méthodes et le matériel qui évoluent, son catalogue d'analyses s'agrandit aussi, puisque depuis le début d'année 2021, le laboratoire réalise le prélèvement et l'analyse de la légionelle et permet à ses clients de contrôler les installations à risques tels que les réseaux de distribution d'eau chaude sanitaire et d'eau froide, les douches, les piscines, les spas, mais aussi les tours aéroréfrigérantes dans le cadre de leur autocontrôle annuel.

Une réactivité à toutes épreuves

En pleine crise du COVID-19, le LIDAL s'est engagé à soutenir les laboratoires de la filière humaine. En une année, il a réalisé plus de 20000 tests PCR, avec des pointes pouvant aller jusqu'à 300 tests/jours et un rendu de résultats en 24 heures. L'efficacité et l'adaptabilité du LIDAL lui ont permis de contribuer à l'effort national dans la maîtrise de l'épidémie. La confiance renouvelée depuis près de 70 ans par ses clients issus de tous ses secteurs d'intervention, atteste à elle seule son professionnalisme et des liens de confiance tissés sur l'ensemble du territoire. Le Laboratoire multiplie ses projets et rivalise d'idées pour rester un concurrent redoutable dans ses domaines d'activité. ■

Sophie Verhaeghe

Savoie

ÉLEVAGE ÉQUIN/À Mercury, la famille Césari élève des chevaux comtois et vend directement la viande. Une production unique en Savoie, qui a du succès auprès de consommateurs amateurs de viande chevaline.

En élevage équin, la relève est largement assurée

Située à proximité d'Albertville, à Mercury, l'exploitation de la famille Césari a une longue tradition d'élevage équin. Jean-Luc Césari l'a reprise en 1993, tout en gardant une double activité. Depuis, il exploite à temps plein, avec son épouse Danielle, une trentaine d'hectares d'herbe et des alpages sur les Bauges. Le troupeau est composé de 4 étalons reproducteurs et 25 à 30 juments, plus les poulains, soit environ 70 têtes, tous des chevaux de trait de race Comtois, à l'exception d'un Mérens pour les balades de la famille.

En vente sur les marchés

Tous les 15 jours, l'éleveur transporte à l'abattoir de Beaufort un ou deux poulains. La viande est préparée par l'abattoir à l'unité et sous-vide. Elle est ensuite commercialisée sur les marchés de Beaufort, Albertville, Frontenex et Ugine et lors des foires ou manifesta-



En été, les Comtois profitent des alpages des Bauges.

d'entretien, mais même en ajoutant l'activité touristique il faut être réaliste : la boucherie reste la ressource essentielle.



La viande de cheval est vendue principalement sur les marchés.

Besoin de foncier pour être autonome

Sur l'exploitation de Mercury, les naissances se déroulent au printemps. Les chevaux sont nourris exclusivement à l'herbe et aux céréales produites à proximité. Jean-Luc Césari manque de surfaces pour produire lui-même ces céréales, « j'ai besoin de plus d'hectares pour être totalement autonome. En attendant, je cherche des agriculteurs sur les environs qui acceptent de semer le mélange de céréales dont j'ai besoin. Je peux soit acheter les céréales, soit faire moi-même la production sur les

parcelles, car j'ai le matériel pour cela ». En été, les animaux sont à l'alpage sur les Bauges. Puis les poulains sont abattus entre 7 et 20 mois. Contrairement à l'élevage bovin où le nom de l'animal change selon son âge, en élevage équin on appelle le jeune cheval un poulain jusqu'à l'âge de 30 mois. La réforme des juments est très variable, entre 13 et 21 ans, selon leur facilité au poulainage. En général, l'éleveur conserve 2 à 3 pouliches annuellement pour le renouvellement du troupeau et les 4 étalons sont changés tous les 4 ans. L'identification des chevaux est réalisée par l'IFCE (Institut français du cheval et de l'équitation) qui gère le fichier central référençant les données relatives aux équidés présents sur le territoire français (SIRE). À la différence de l'élevage bovin, la gestion de l'équarrissage n'existe pas et l'éleveur doit payer directement l'enlèvement des animaux. Il existe une assurance spécifique, mais son coût est trop élevé.

Trois installations en vue

Dans la famille Césari, on aime le cheval de génération en génération. Et l'avenir semble être assuré : l'aîné Christelle reprendra l'élevage équin, son frère Jérémy va diversifier la production avec un atelier porcin, et le benjamin Florian vient de commencer un CAP de boucher et espère créer sa boucherie en prolongement de l'exploitation familiale. ■

Claudine Lavorel



Les trois enfants de la famille Césari préparent la poursuite de l'élevage. Florian espère créer sa boucherie en continuité de l'exploitation.