

Phytocontrol

Un laboratoire en plein développement

Le groupe Phytocontrol, basé à Nîmes, est spécialisé dans l'analyse des contaminants phytosanitaires dans les produits d'origines végétale et animale. Un service performant et innovant, accompagné de conseils techniques et réglementaires, à destination, notamment, des acteurs de la nutrition animale.

Implanté au cœur du parc scientifique de Nîmes depuis 2006, le laboratoire central du groupe Phytocontrol, accrédité par le Cofrac, propose près de 500 analyses différentes de contaminants, réparties en six pôles, au service des filières agricoles, agroalimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Dans le bâtiment de 2 000 m², en pleine expansion, un parc analytique composé d'appareils chromatographiques couplés en spectrométrie de masse en tandem (GCMS/MS et LCMS/MS) est dédié principalement à la recherche de pesticides (screening multirésidus, glyphosate, etc.) et de certains contaminants connexes (nitrates, phtalates, etc.). Il permet également de doser l'intégralité des métaux lourds et des éléments de traces métalliques en combinant des technologies modernes de préparation et détection par spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif (ICP-MS).

Le laboratoire a aussi développé la spéciation de l'arsenic et du mercure ainsi que des méthodes par chromato-

graphie liquide de dernière génération couplée à la spectrométrie de masse en tandem (UFLC/MS/MS) dédiées au dosage de toutes les mycotoxines d'intérêt (aflatoxines, ochratoxines, fumonisine, zéaralénone, deoxynivalenol, fusarénone, etc.). Il est ainsi en mesure de rechercher l'ensemble des mycotoxines faisant l'objet d'une réglementation européenne, ainsi que certaines mycotoxines secondaires. En complément, Phytocontrol propose une gamme complète d'identification et quantification des OGM autorisés et non autorisés présents dans le maïs, le soja et leurs produits dérivés (screening mono- et multi-événements par PCR temps réel), allergènes, dioxines et furanes, ainsi que l'analyse des principaux contaminants microbiologiques.

800 échantillons par jour

Chaque jour, entre 400 et 800 échantillons sont confiés au laboratoire. « La grande majorité est directement collectée par nos soins chez le client : négociants,



Mikael Bresson, directeur général.

© Phytocontrol

distributeurs, coopératives, producteurs ou industriels, liste Pauline Aldebert, coordinatrice marketing et communication. Nous sommes d'ailleurs dotés d'une flotte de véhicules frigorifiques pour le transport des échantillons de produits frais et surgelés. La température est contrôlée tout au long du trajet. » Les prélèvements,



Phytocontrol compte une centaine de scientifiques, ingénieurs et techniciens chimistes, biochimistes et agronomes spécialisés dans la chimie des contaminants.

© Phytocontrol



La salle principale du laboratoire central.

© Phytocontrol



Le laboratoire central, un bâtiment de 2 000 m² implanté au cœur du parc scientifique de Nîmes, est en plein agrandissement.

© Phytocontrol



Après homogénéisation, une partie des échantillons est conservée sur site pendant près de deux mois.

© Phytocontrol

liquides et solides, sont ensuite pris en charge par le service réception, qui les classe, les photographie et les reconditionne dans des petites boîtes en plastique sur lesquelles sont apposés des QR codes, « pour assurer la traçabilité ». Certaines matières premières nécessitent d'être broyées avant d'être conditionnées. « Après homogénéisation, une partie est conservée pendant près de deux mois, l'autre passe en préparation. C'est là que les chimistes interviennent. »

Les bulletins d'analyse sont prêts sous 2 à 5 jours, voire en 24 heures pour les urgences. « C'est ce qui fait notre force, souligne le directeur général, Mikaël Bresson. Pour les matières premières, il s'agit principalement d'analyses libérateurs. Notre objectif est donc d'établir un diagnostic le plus rapidement possible. Dans un souci de plus grande fiabilité analytique et une meilleure qualité de service client. » Autre force du groupe : « Un service R&D dynamique, qui développe de nouveaux modes opératoires toujours plus performants et innovants, ajoute le directeur, Jean Philippe Laval. Chaque année,

Analyses Les nouvelles tendances

« Les tendances 2017-2018 sont la microbiologie et l'hydrobiologie », estime Jean Philippe Laval, directeur du laboratoire Phytocontrol. Dans cette optique, le laboratoire vient d'être agréé par le ministère de la Santé pour le prélèvement et l'analyse du contrôle sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine et animale, mais également les eaux de baignade.

« Les analyses à très large spectre se développent, ajoute Mikaël Bresson, directeur général, pour détecter les multicontaminations, assurer un balayage complet de tous les contaminants, y compris les résidus médicamenteux. C'est très précieux et devient indispensable pour les matières premières d'importation. » C'est le cas du système Q-ToF, de spectrométrie de masse par détection à temps de vol, qui permet également une vitesse d'analyse rapide.

25 % de notre chiffre d'affaires (NDLR : qui s'élève en 2016 à 12 M€) est réinvesti dans la R&D. Nous sommes le Petit Poucet à forte valeur ajoutée sur le marché ! Avec une capacité énorme de développement, d'innovation et d'investissement. »

Et l'alimentation animale est l'une des pistes. « La filière représente aujourd'hui 10 à 15 % de notre activité », indique Mikaël Bresson. Le laboratoire est référencé Oqualim. « C'est un marché d'importance, particulièrement en France, important pays céréalier. Un créneau qu'on

aimerait développer, là où les professionnels du secteur prennent conscience des enjeux analytiques liés à la sécurité sanitaire de leurs productions et importations, notamment dans un cadre de durcissement des réglementations (NDLR : un service de veille est dédié à la sécurité alimentaire au sein du laboratoire) et de problématiques liées aux aléas climatiques comme les mycotoxines émergentes. »

Outre son laboratoire central nîmois, Phytocontrol détient sept agences en France, dont une à Vannes, principalement dédiée aux analyses pour le secteur de l'alimentation animale. « Nous sommes structurés en groupe depuis le début du mois de février », indique Pauline Aldebert. Une nouvelle organisation destinée à accélérer le déploiement à l'international. Le laboratoire compte déjà deux agences en Espagne, une au Maroc et une en Belgique et regarde aujourd'hui plus loin que les frontières européennes. Dans l'objectif de « devenir le laboratoire de référence en Europe ».

Conseils et expertises Centre de formation Phytocontrol

Phytocontrol dispose d'un centre de formation. Pour ses recrues, « chaque année, 35 personnes sont embauchées pour accompagner la croissance du laboratoire », mais aussi pour ses clients. Des sessions de conseils et d'expertises en sécurité et hygiène alimentaire, référentiels et certifications, sciences analytiques, réglementation, plans de contrôle et décriptage des rapports d'analyses ou encore management de laboratoires sont organisées, au sein du laboratoire central, des antennes locales ou encore des entreprises. Elles durent de 1 à 3 jours et sont assurées par une équipe d'experts techniques et scientifiques gérée par Julie Degoul. Des formations individuelles, inter ou intra entreprises, sont également mises en place pour répondre au mieux aux problématiques de chaque client.

Ermeline Mouraud