

CONSEIL

Phytocontrol s'associe à Food Expert Institute

Les laboratoires Phytocontrol et les experts en audit de Food Expert Institute se sont liés pour bâtir une offre complète et innovante dans la sécurité des produits alimentaires.

Spécialiste de l'analyse sanitaire des eaux et des aliments, Phytocontrol s'associe à Food Expert Institute (Fox Institute), société de conseil, d'inspection et d'audit en hygiène des aliments. Cette dernière a été fondée l'été dernier à Haubourdin (Nord) par Samuel Lamache et Matthieu Vanuxeem qui ont des expériences complémentaires de plus de 15 ans. Samuel Lamache, président, gère la direction commerciale de Fox Institute et Matthieu Vanuxeem dirige les opérations et supervise les prestations d'audit/inspection.

Allier analyse et compétence terrain

Concrètement, Phytocontrol Group prend une participation minoritaire, mais substantielle de 49 % du capital de Food Expert Institute. Les deux entreprises ont un projet de développement commun. « C'est un partenariat stratégique main dans la main, explique en substance Pierre Boulès, directeur du département AgriFood (produits agro-alimentaires) de Phytocontrol Group. Nous les accompagnons sur la microbiologie. Eux nous accompagnent sur les audits en industrie et distribution. »

Le groupe Phytocontrol annonce l'inscription à son catalogue d'« un service innovant et complet, qui rassemble compétence terrain et analyses de microbiologie alimentaire ». « Nous avons toujours eu un positionnement très fort sur l'accompagnement de nos clients dans leurs plans de contrôle, souligne Pierre Boulès. Nous allons formaliser cette activité. » « Ensemble, nous ambitionnons de figurer rapidement parmi



> De gauche à droite : Samuel Lamache, président de Food Expert Institute ; Matthieu Vanuxeem, directeur général de Food Expert Institute ; Pierre Boulès, directeur AgriFood Global de Phytocontrol Group ; Catherine Cabanis, directrice financière et administrative de Phytocontrol Group.

les solutions d'audit/inspection incontournables sur le marché des laboratoires-conseils en hygiène des aliments, prévoit Samuel Lamache de Food Expert Institute. On va décliner Food Expert sur Waters et Biopharma. »

Digitalisation

Phytocontrol, né à Nîmes (Gard) en 2006, possède son principal laboratoire dans cette ville. Le groupe a développé un maillage de dix-sept équipes commerciales et logistiques (dont six à l'étranger : Irlande, Royaume-Uni, Belgique, Italie, Espagne, Maroc) et s'est doté de deux laboratoires de proximité près de Rennes (Ille-et-Vilaine) et outre-Pyrénées, à Barcelone. Il a ajouté à son activité historique de recherche de résidus de produits phytosanitaires et autres contaminants* la microbiologie (critères de la Fédération du commerce et de la

distribution), les nutriments, l'authenticité, etc. Il emploie 380 salariés et compte d'importants clients en production agricole, industrie alimentaire et grande distribution. Phytocontrol a trois domaines d'analyse : produits alimentaires (AgriFood) ; eaux (Waters) et phytopharmaceutique, biocides, etc. (Biopharma). Phytocontrol et Fox Institute partagent la même ambition de se différencier dans le secteur très concentré, mais « traditionnel », de l'inspection. À cet égard, nous apprenons, auprès de Pierre Boulès, que Phytocontrol termine un projet de digitalisation. Le but est de proposer une gestion efficace des plans de contrôle analytiques, une parfaite traçabilité des PMS (plans de maîtrise sanitaire) et de pouvoir ainsi travailler sur le contrôle prédictif.

Sylvie Carriat

* Métaux lourds, toxines, allergènes, OGM, dioxine.

DERNIÈRES TECHNIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les laboratoires Phytocontrol sont accrédités Cofrac (l'équivalent espagnol à Barcelone) pour la microbiologie alimentaire comme toutes les analyses qu'ils proposent. Ils emploient les dernières technologies dans le domaine, pratiquant les méthodes classiques et rapides d'analyses en recherche et en dénombrement. Parmi les technologies émergentes employées, le PCR temps réel (par amplification) permet à la fois l'amélioration des délais de rendu et le niveau de confirmation du résultat. On y contrôle aussi la stabilité des produits appertisés.