



SEPTEMBRE 2020

# LABORATOIRE MYLAB NEWSLETTER

**MyLab**

LABORATOIRE INDÉPENDANT D'ANALYSES

Né de l'union de LILLAB (Châteaugiron 35) et URCIL (Carhaix 29) **LABORATOIRE MYLAB** se positionne entre les producteurs et les laiteries afin de veiller continuellement à l'équité du paiement du lait.

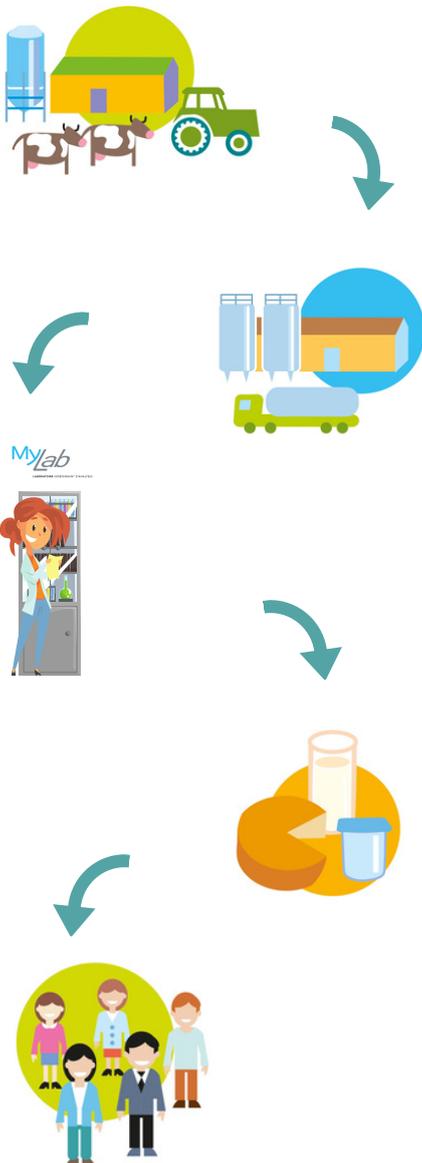
Notre vision stratégique est d'être un référent sur le métier de l'analyse au service des éleveurs, des acteurs et des partenaires de la filière laitière Ouest, en assurant fiabilité et indépendance, dans une exigence de réactivité et de compétitivité, dans un esprit pro actif au service de son territoire, avec une volonté de promouvoir les synergies.

## Actualités du laboratoire

- Gestion de la crise du covid 19
- Développement des prestations pour les auto-contrôles
- MyLab évolue et recrute
- Les analyses antibiotiques
- Nouvelle responsable laboratoire unité lait: MyLab Chateaugiron
- Les analyses PCR



# GESTION DE LA CRISE DU COVID-19



Depuis le début de ce contexte exceptionnel, le laboratoire MyLab a mis tout en œuvre pour continuer à assurer la prise en charge de vos analyses. Nous avons depuis appris à nous adapter à la situation et le laboratoire a mis en place plusieurs mesures pour contribuer à l'endiguement de la pandémie et assurer la continuité de ses activités.

- L'instauration de mesures barrière dans toute situation de travail,
- La modification des organisations du travail avec notamment le souhait de mettre en place des équipes alternantes d'une semaine à une autre ou la modification des horaires pour limiter les croisements de personnes,
- La mise à disposition de masques et de lunettes de protections depuis le 1<sup>er</sup> mai 2020.
- Mise en place du télétravail lorsque cela était possible et le nécessitait du fait de la circulation importante du virus.
- L'aménagement des espaces de travail et consignes de sécurité spécifiques en concertation avec les services de santé au travail.

# Développement des prestations pour les auto-contrôles

MyLab propose aux producteurs différents forfaits d'analyses permettant un suivi régulier des produits en accord avec les exigences des organismes sanitaires officiels. Vous pouvez déposer vos échantillons sur nos sites situés à Carhaix et Chateaugiron.

## Auto-contrôle sur vos produits finis :

Lait - Crème - Fromage - Beurre - Yaourt



ACCREDITATION N° 1 - 6716  
Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)  
Site de Chateaugiron

**MyLab obtient l'accréditation COFRAC LAB GTA 59.** Cette nouvelle accréditation obtenue en septembre 2019 est la reconnaissance de la compétence du laboratoire pour la réalisation des analyses microbiologiques des produits agro-alimentaires et un gage de qualité pour le rendu de vos résultats.



Si vous souhaitez éviter le déplacement, MyLab vous propose un forfait collecte pour la prise en charge de vos échantillons sur votre site (transport réfrigéré).

### Fromage au lait cru :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Recherche des *Salmonella*  
Dénombrement de staphylocoques à coagulase positive à 37°C

### Lait cru destiné à la vente directe:

#### Paramètres

Dénombrement de *Listeria monocytogenes*  
Recherche des *Salmonella*  
Dénombrement des *Escherichia coli* -  $\beta$ -glucuronidase positive à 44°C  
Dénombrement des microorganismes à 30°C

**Demandez votre  
devis personnalisé !**

**09.72.57.78.71**

***clients@labo-  
mylab.fr***

*Ensemble des forfaits  
disponibles dans la fiche  
produit ci-joint.*

## MyLab évolue et recrute

Actuellement le laboratoire MyLab regroupe **125 collaborateurs sur ses 2 sites** (Carhaix et Chateaugiron) et il continue d'évoluer et de recruter (laborantins, chauffeurs etc..). Si vous êtes intéressé ou vous souhaitez en parler autour de vous, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez également consulter notre site internet ou notre page linkedin.



<https://www.linkedin.com/company/laboratoiremylab>

<http://www.labo-mylab.fr>



La fréquence des analyses de résidus d'antibiotiques évolue. Au 1er janvier 2020, les échantillons de lait de tank prélevés dans les exploitations pour les analyses de paiement font systématiquement l'objet d'une recherche de résidus d'antibiotiques selon la méthode reconnue par le ministère de l'Agriculture.

Dès janvier 2019, il y a eu des réunions de concertation en interne afin de réfléchir à des scénarios de travail et d'organisation. En effet, passer d'une journée d'analyse moyenne autour de 1800 analyses/jour en janvier 2019 et d'atteindre jusqu'à 10 000 analyses par jour les lundi en janvier 2020 nécessite un travail minutieux.

Nous avons fait des investissements importants pour multiplier nos capacités de pipetage et d'analyses. Nous avons aussi mis en place un nouveau logiciel informatique pour nous permettre d'assurer une traçabilité fine de toutes nos opérations d'analyses.

L'absence de résidus d'antibiotiques est un des éléments clés pour garantir la sécurité sanitaire du lait à tous les consommateurs mais aussi lutter contre tout risque d'apparition d'antibiorésistance. C'est pour cela que la filière s'est dotée d'un dispositif global de qualité, exigeant et irréprochable.



### **Nouvelle responsable laboratoire unité lait: MyLab Chateaugiron**

"Je suis arrivée en mars 2020 en tant que responsable laboratoire des unités lait.

Ma mission consiste à gérer le service (constitué d'une équipe de 37 personnes) en charge de l'activité analytique pour le paiement du lait et pour le contrôle laitier, en mettant les moyens matériels et techniques nécessaires à la réalisation de ces analyses. Je suis garante de la fiabilité de celles-ci dans le respect des obligations réglementaires. Je dois également m'assurer que les résultats soit rendus dans les délais prévus.

Pour m'aider dans ma mission j'ai une équipe de responsables techniques spécialisés sur les différents groupes d'activités du laboratoire, à savoir la composition du lait, la qualité du lait, la santé animale et aussi la maintenance."





L'évaluation de la santé du pis chez les vaches est la base fondamentale des programmes de contrôle et de l'amélioration de la qualité du lait. C'est aussi un élément déterminant dans la qualité du lait livré au conformément à la réglementation européenne.

Actuellement le test effectué est le comptage des cellules somatiques (CCS). Cette méthode nous indique la présence d'inflammation mais ne détermine pas les germes responsables.

Le PCR est une méthode moléculaire qui identifie l'agent pathogène par la présence d'ADN. Le PCR s'effectue directement sur le lait. Les avantages du PCR sont que les bactéries peuvent être vivantes ou non, qu'on peut utiliser des échantillons contenant des conservateurs et que les résultats sont disponibles rapidement. Il est possible d'identifier plusieurs germes différents. Nous pourrions vous proposer 2 tests qui englobent l'ensemble des bactéries.

### **Les différentes utilisations:**

Lot 1: lait de tank. Outil d'indicateurs d'hygiène pour apprécier la qualité du lait et vérifier la qualité des installations conformément aux bonnes pratiques d'hygiène.

Lot 2: Lait individuel de vache. Diagnostic de cheptel lors de comptages cellulaires en augmentation. Bilan complet sur 5 à 10 vaches afin d'évaluer les germes présents qui pourraient être responsables des mammites chroniques.

### **Avantages**

- Davantage de résultats interprétables en pathogènes mineurs ou majeurs avec la PCR versus bactériologie.
- Amélioration de l'identification des pathogènes en cause
- Améliorer la maîtrise sanitaire par un diagnostic ciblé.

**Contact: 09.72.57.78.71 [clients@labo-mylab.fr](mailto:clients@labo-mylab.fr)  
[www.labo-mylab.fr](http://www.labo-mylab.fr)**

