

## La santé des coquillages

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée dispose d'un bâtiment récent et bien équipé, lui permettant d'effectuer les analyses de biologie moléculaire dans des conditions optimales.

L'expérience en Biologie Moléculaire du laboratoire, permet de réaliser plus de 8 000 analyses par an, sur des matrices aussi variées que le sang de ruminants, les abeilles ou les huîtres.

Dans ce dernier domaine, le laboratoire réalise sur les coquillages des analyses à la demande de l'IFREMER<sup>3</sup> dans le cadre des réseaux de contrôle de bactéries appartenant au genre *Vibrio* (*V. splendidus* et *V. aestuarianus*) et de l'herpès virus OshV-1 et de son variant OshV-1  $\mu$ var) chez les mollusques marins.

## Les coquillages et l'environnement

Le Département de la Vendée, à travers le LEAV, a mené en collaboration avec le Comité Régional Conchylicole, une étude sur la teneur en pesticides dans l'eau de mer et les moules de la Baie de l'Aiguillon afin d'apporter sa contribution à la caractérisation du milieu côtier vendéen en lien avec les mortalités de moules.

Ce projet CAPEMOULES est soutenu par le Syndicat Mixte pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche (SMIDAP) en Pays de la Loire.



Rond-point Georges Duval  
CS 80802 - 85021 La Roche sur Yon cedex  
Tél. 02 28 85 79 79 • Fax 02 28 85 34 25  
labo@vendee.fr • laboratoire.vendee.fr

Horaires d'ouverture  
du lundi au jeudi : 8 h 30 - 12 h 30 et 13 h 30 - 17 h 30  
le vendredi : 8 h 30 - 12 h 30 et 13 h 30 - 17 h 00

# CONCHYLICULTURE



UNE ACTIVITÉ SPÉCIALISÉE ADAPTÉE AU TERRITOIRE VENDÉEN  
ET À SES PRODUCTIONS CONCHYLICOLES

## Le Département s'implique dans la filière conchylicole par l'intermédiaire du Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée.

### Le prélèvement

LE DÉPARTEMENT VOUS PROPOSE UN LABORATOIRE D'EXPERTISE AU CŒUR DU TERRITOIRE VENDÉEN ET PROCHE DES PRODUCTIONS CONCHYLICOLES.



### Des analyses officielles mais aussi des analyses d'autocontrôles

Garantir la bonne qualité des coquillages destinés à la consommation pour la protection du consommateur.

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est accrédité et agréé par le Ministère de l'agriculture : c'est une marque d'excellence et de maîtrise technique, d'indépendance par rapport aux résultats et de reconnaissance par les autorités sanitaires françaises.

Les autocontrôles pour les professionnels sont réalisés dans le respect de la réglementation, de la même manière que pour les Autorités sanitaires (ARS<sup>1</sup>, DDPP<sup>2</sup>) qui nous font confiance pour intervenir à leur côté dans le cadre de Toxi Infections Alimentaires Collectives. Le laboratoire de la Vendée guide les professionnels dans une démarche de prévention des risques sanitaires pouvant toucher les consommateurs de produits de la mer.

- Recherche des Norovirus (génotypes I et II) par biologie moléculaire (PCR) : le LEAV fait partie du réseau de quelques laboratoires français agréés par le Ministère de l'agriculture pour ces analyses.
- Recherche des trois familles de phycotoxines (lipophiles, ASP et PSP).
- Recherche de métaux lourds, dioxines-PCB, hydrocarbures polycycliques aromatiques...

### Une intervention et des résultats rapides

- La proximité géographique du laboratoire avec les zones de production, permet d'adapter au mieux les plannings de recontrôle ou les demandes spécifiques, au plus près de vos besoins, pour un délai de réaction le plus court possible.
- Les résultats non satisfaisants sont communiqués sans délai, directement au professionnel concerné afin de permettre la mise en œuvre des mesures de protection des consommateurs.

### À noter

Un atout technologique innovant pour un délai d'analyse plus court : **l'impédancemétrie.**

Il s'agit d'un atout technologique du Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée qui permet de proposer un **déla**  
**d'analyse plus court**, inférieur à 24h, tout en garantissant l'**exactitude des résultats** (validation ISO 16140 par le laboratoire communautaire de référence IFREMER<sup>3</sup> et accréditation COFRAC).

Le laboratoire réalise les prélèvements et les analyses prescrites par l'ARS ainsi que la surveillance des zones de production de coquillages (réseau REMI/REPHY/REPHYTOX).

### DES PRESTATIONS DE COLLECTES ET DE PRÉLÈVEMENTS

PAR DES ÉQUIPES EXPÉRIMENTÉES QUI PRATIQUENT LES PRÉLÈVEMENTS DE COQUILLAGES ET D'EAUX DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES.

### UNE POSITION CENTRALE

PAR SA SITUATION EN VENDÉE, LE LABORATOIRE GARANTIT UNE MISE EN ANALYSE RAPIDE, SANS INTERMÉDIAIRE, NI RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID.

### DES AGENTS SPÉCIFIQUEMENT FORMÉS ET HABILITÉS

LES ÉQUIPES DU LABORATOIRE DISPOSENT D'UNE CONNAISSANCE DES ZONES DE PRODUCTION, ACQUISE PAR LE TRAVAIL QUOTIDIEN AU CÔTÉ DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE.



Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est agréé par le Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt



Accréditation n° 1-1064  
portée disponible  
sur le site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est accrédité par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation)

1- Agence Régionale de Santé  
2 - Direction Départementale de la Protection des Populations  
3 - Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la MER