

Illkirch-graffenstaden Sécurité alimentaire

Le Larebron s'étend



Inauguration des nouveaux locaux du laboratoire Larebron, spécialisé dans les analyses alimentaires. Photo DNA
– Michel Frison

Spécialisé dans les analyses alimentaires, le Larebron a connu ces dernières années une forte croissance de son activité qui l'a poussé à étendre ses locaux. Un nouveau bâtiment, abritant le service de microbiologie, a été inauguré hier. A point nommé.

Jusqu'à présent, le Larebron ne procédait à aucune analyse de spéciation d'espèce animale dans ses locaux d'Illkirch-Graffenstaden. « Ce sera le cas dans les tout prochains jours », a annoncé hier Bruno Schnepf, le PDG du groupe Carso alimentaire (130 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2012), dont fait partie le laboratoire illkirchois.

« Avec l'affaire de la viande de cheval découverte dans des lasagnes surgelées outre-Manche, nous sommes assaillis de demandes », explique le directeur commercial du groupe, Laurent Sluzarek, qui met en avant la nécessaire réactivité d'un laboratoire d'analyses alimentaires, « dont l'activité est certes liée à l'évolution des législations, mais aussi aux scandales alimentaires », reconnaît-il.

Tous deux étaient venus inaugurer, aux côtés du maire d'Illkirch-Graffenstaden et président de la CUS, Jacques Bigot, les locaux de 700m² qui abritent depuis avril 2012, rue Geiler-de-Kaysersberg, au cœur du Parc d'innovation, le service de microbiologie du Larebron (locaux laissés vacants par un laboratoire de génétique humaine appartenant au groupe).

Installé depuis 1994 route du Rhin, le laboratoire connaît depuis quelques années un fort développement. De 2003 à 2012, ses effectifs ont triplé, passant de 30 à 90 salariés, tandis que dans le même temps, le chiffre d'affaires connaissait « une croissance à deux chiffres, pour atteindre six millions d'euros en 2012 », précise sa directrice, Éliane Langevin.

D'où la nécessité de s'agrandir. Le plateau technique de chimie -qui procède aux analyses nutritionnelles et de conformité des produits à la réglementation, où l'on recherche par exemple les additifs ou les substances allergènes- est resté route du Rhin, tandis que la partie microbiologie -où l'on traque notamment les bactéries et germes pathogènes, type escherichia-coli, listéria, salmonelles...- s'est installée rue Geiler-de-Kaysersberg et a vu sa surface doublée.

500 à 600 échantillons analysés chaque jour

Les clients du Larebron sont des industriels, pour lesquels le laboratoire réalise des plans d'auto-contrôle, mais aussi des professionnels de la grande distribution, des entreprises de restauration -depuis de la restauration collective type restaurants d'entreprises, crèches, hôpitaux, jusqu'à des pâtisseries ou des restaurateurs étoilés.

Au total, 500 à 600 échantillons alimentaires transitent ici chaque jour. À son arrivée, chacun se voit attribuer un numéro et un code-barres. Il passe alors par une zone de préparation, où il est transformé à l'état liquide -après avoir été broyé si nécessaire. La solution obtenue rejoint une série de boîtes de Petry -spécifiques pour chaque bactérie recherchée, jusqu'à 30 par échantillon analysé-, « dans lesquelles on ajoute de la gélose pour les faire croître et que l'on fait incuber de 24 heures à cinq jours, entre 25 et 44 degrés », explique Fanny Berenguel, responsable du service de microbiologie, où travaillent une vingtaine de techniciens. À leur sortie, les bactéries seront détectables à l'œil nu -par les spécialistes, s'entend (tous les techniciens reçoivent une formation en interne de six mois).

Si l'activité du laboratoire se porte bien, Éliane Langevin remarque néanmoins qu'en temps de crise économique, « les budgets d'auto-contrôle des entreprises sont de plus en plus souvent rognés au profit d'autres postes de dépenses, publicitaires par exemple ». Sauf crise majeure qui vient rééquilibrer -pour quelque temps au moins- le balancier. Comme c'est le cas ces jours-ci.

D'ici la fin de la semaine, le Larebron proposera ainsi des analyses de spéciation animale (via la technique ELISA, basée sur une réaction antigène et à des anticorps spécifiques aux protéines de cheval) à des clients qui veulent être sûrs qu'on ne leur vend pas du cheval pour du bœuf. « Pour le moment, ce type d'analyse -effectué sur Lyon au niveau du groupe- nous était essentiellement demandé par la filière du halal, qui voulait s'assurer de l'absence totale de porc », explique le PDG, Bruno Schnepf.

A Illkirch, une réunion téléphonique de calage est prévue ce matin. « Nous avons le savoir-faire. L'analyse alimentaire, c'est notre métier depuis 20 ans ; il ne nous faudra pas plus de deux ou trois jours pour être opérationnels », assure la directrice du Larebron. La sécurité alimentaire et la confiance du consommateur sont à ce prix.