

Catalogue des Prestations 2026



Le LIAL Rioz est une association loi 1901 indépendante fondée en 1979, dirigée par des producteurs de lait, des coopératives agricoles laitières et des industriels privés laitiers. Le LIAL Rioz est au service des différents acteurs de la filière laitière et plus largement de l'agroalimentaire et accompagne ses clients/adhérents dans la maîtrise de la qualité, de la sécurité sanitaire et de la conformité réglementaire de leurs produits.

Grâce à une expertise reconnue et à des équipes qualifiées, nous garantissons des analyses fiables et exploitables.

À travers ce catalogue, découvrez l'ensemble de nos prestations conçues pour répondre avec rigueur, réactivité et sens du service à vos besoins quotidiens.

Le LIAL de Rioz s'engage durablement à vos côtés, en partenaire de confiance.



*Qualité du Lait et
performance des
troupeaux*



*Microbiologie
Alimentaire*



Santé Animale



*Qualité des
Fourrages*

QUATRE DOMAINES DE COMPÉTENCES RECONNUS

**DANS CHACUN DE CES
DOMAINES, LE LIAL PROPOSE
DES PRESTATIONS
D'ANALYSES, DE CONSEIL, DE
CONTRÔLE, D'EXPERTISE ET
DE FORMATION.**

La qualité comme fondement de notre fonctionnement

Garante de la fiabilité de nos résultats, la qualité se manifeste à chaque étape de nos missions grâce à un service client à l'écoute, animé par l'engagement de chacun de nos collaborateurs.

Depuis 2012, pour répondre aux exigences réglementaires qui encadrent son activité, et à la demande de ses clients, le LIAL Rioz a mis en place un Système de Management de la Qualité conforme à la norme NF EN ISO/IEC 17025*. Notre système assure la compétence, l'impartialité et la cohérence de toutes nos activités, qu'il s'agisse d'analyses, d'étalonnages ou de nos autres prestations.

Nos clients bénéficient d'une logistique parfaitement adaptée aux exigences de la filière laitière : rapidité de collecte, traçabilité et maîtrise de la chaîne du froid des échantillons, 7 jours sur 7.

Le laboratoire vous accueille du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h.

Nos équipes réalisent chaque année plus de 4 400 000 analyses, au service des producteurs et sites de transformation laitiers.



*Accréditation N°1-2393

Le détail de la portée d'accréditation est disponible sur le site du COFRAC www.cofrac.fr. Dans ce catalogue, le symbole [AC] signale les analyses couvertes par l'accréditation.





SOMMAIRE

QUALITÉ DU LAIT ET PERFORMANCE DES TROUPEAUX	-----	05
MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE	-----	10
SANTÉ ANIMALE	-----	19
QUALITÉ DES FOURRAGES	-----	22
BÉTAIL ET ENVIRONNEMENT	-----	25
AUTRES PRESTATIONS	-----	27

Les conditions générales sont disponibles sur notre site Internet, à la rubrique "Nos prestations"
<http://lialrioz.fr/nos-prestations/>



Qualité du lait et Performance des Troupeaux



**Le service PLQ réalise les analyses bactériologiques et physicochimiques de laits, dans le cadre du Paiement du Lait à la Qualité, à la demande de l'interprofession laitière (CNIEL).
Il répond aussi à toutes les demandes des producteurs laitiers ou des laiteries.**

Le secteur chimie met en œuvre des méthodes de référence permettant d'analyser et de contrôler la composition des produits laitiers.

Ce pôle d'analyse compte 20 collaborateurs et réalise plus de 2,7 millions d'analyses par an. Il contribue à l'amélioration de la qualité du lait et au suivi de la performance des troupeaux en apportant des données précises et fiables aux producteurs et aux acteurs de la filière.

Pour les méthodes du LAB REF 15, l'accréditation du COFRAC (Accréditation Essais N° 1-2393, portée disponible sur www.cofrac.fr) s'applique uniquement pour les échantillons dans le cadre du Paiement du Lait à la Qualité (lait de vache et lait de chèvre).

Les analyses réalisées sur d'autres échantillons (citernes, vache/vache, ...) ne sont pas couvertes par l'accréditation COFRAC.

Pour toute demande de renseignements complémentaires, vous pouvez contacter :

- **Marie DUCHENE, Responsable du service, m.duchene@lialrioz.fr,**
- **Jean-Michel VERNIER, Adjoint au responsable, jm.vernier@lialrioz.fr.**

Analyse de Composition et de Qualité (Païement du Lait à la qualité - LAB REF 15)

Critères d'acceptation des échantillons :

Les échantillons doivent être conditionnés en flacons aseptiques non détériorés. Ils doivent être clairement identifiés et accompagnés d'un bon de demande d'analyses dûment rempli et signé, précisant la ou les analyses à effectuer.

Analyses	Matrice	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Code
Cellules somatiques	Lait cru de vache ^[AC] , chèvre ^[AC] et brebis	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2	A1
Détermination du point de congélation	Lait cru de vache ^[AC] , chèvre ^[AC] et brebis	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764	A2
	Lait cru de vache ^[AC]	Spectrométrie infrarouge IRTF Conductimètre	CNIEL PROC CR IR	A3
Inhibiteurs	Lait cru de vache ^[AC] et chèvre ^[AC]	Dépistage par test d'acidification	CNIEL INHD	A4
		Test de confirmation de résidus de substances à activité antibiotique	CNIEL ATBC	A25
Lipolyse (Analyse B1 obligatoire à faire dans le protocole)	Lait cru de vache	Spectrophotométrie (savon de cuivre)	CNIEL LIPO selon le bulletin FIL n°265/1991	A5 + B1
	Lait cru de vache	Spectrométrie infrarouge IRTF	Méthode interne	A21 + B1
Matière grasse	Lait cru de vache ^[AC] , chèvre ^[AC] et brebis	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662	A6
	Lait cru de vache ^[AC]	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622	A7
Matière protéique	Lait cru de vache ^[AC] , chèvre ^[AC] et brebis	Complexométrie/ Spectrophotométrie	NF V04-216	A8
	Lait cru de vache ^[AC]	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622	A9
Forfait matière grasse/matière protéique	Lait cru de vache	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622	A10
Microorganismes à 30°C (Germe totaux)	Lait cru de vache ^[AC] et chèvre ^[AC]	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC	A11

Analyses	Matrice	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Code
Spores Butyriques (Clostridia)	Lait cru PLQ analyse supplémentaire de vache ^[AC] et chèvre ^[AC]	Nombre le plus probable	CNIEL BUTY	A13
	Lait cru Divers de vache, chèvre et brebis		CNIEL BUTY	A15
	Lait cru de vache, chèvre et brebis		Dérivée CNIEL BUTY / analyse en 30 tubes	A16
Urée	Lait cru de vache, chèvre et brebis	pHmétrie différentielle	CL 10	A17
	Lait cru de vache	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL UREE IR	A18
Lactose	Lait cru de vache	Spectrométrie infrarouge IRTF	Méthode interne	A19
Acides Gras (les 14 principaux)	Lait cru de vache	Spectrométrie infrarouge IRTF	Méthode interne	A20

Lait de vache individuel (hors contrôle laitier)

Analyses	Principe de la méthode	Code
Matière grasse, matière protéique, cellules somatiques, cryoscopie, urée (prix par échantillon)	Spectrométrie infrarouge IRTF Comptage instantané fluoro-opto électronique	B1
Forfait de prise en charge 10 flacons ou plus De 5 à 9 flacons Moins de 5 flacons	-	B2

Chimie Crème / Fromage

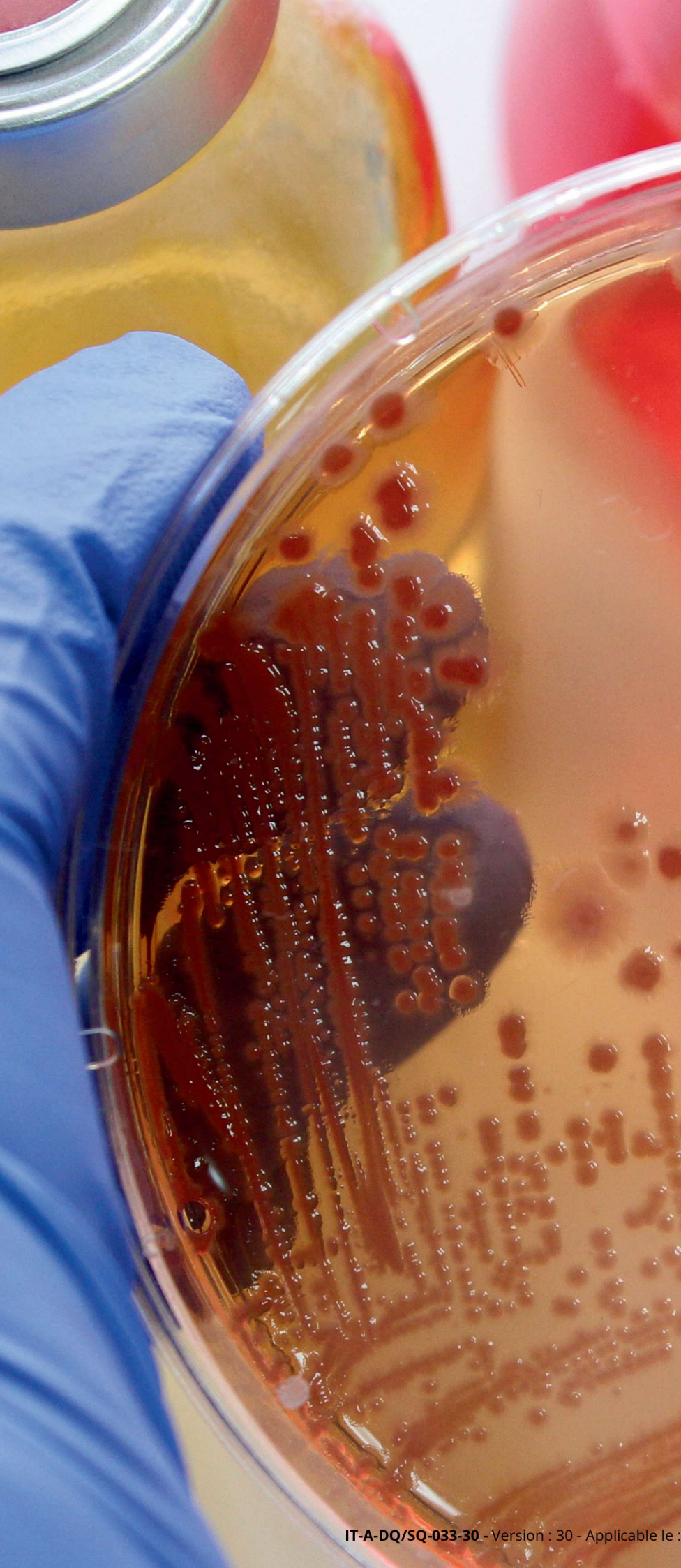
Critères d'acceptation des échantillons :

Les échantillons doivent être accompagnés d'un bon de demande d'analyses précisant :

- La nature et les références des échantillons : veiller à une bonne identification sur les emballages,
- Les paramètres à analyser
- Vos coordonnées : téléphone, mail, lieu d'envoi des rapports d'essai et de facturation.

Si les conditions décrites ci-dessus ne sont pas remplies, le laboratoire peut refuser l'échantillon ou émettre des réserves sur le rapport d'analyse.

Analyse	Matrice	Référence de la méthode	Code
Chlorures (Taux de sel)	Fromage	Chloruremètre	F4
Lactofermentation	Lait	Interne	F5
Matière grasse	Crème	NF ISO 19660	F6
	Fromage	NF V 04-287	F7
Matière sèche	Fromage	NF EN ISO 5534	F8
	Lait / Crème / Lait concentré non sucré	Méthode interne	F9
	Lactosérum liquide	Méthode interne	F10
	Lactosérum concentré	Méthode interne	F11
pH	Lait / Lactosérum	Méthode interne	F15
	Fromage	Méthode interne	F16
Détermination de la masse volumique	Lait	NF V 04-204	F17
Détermination de l'acidité titrable	Lait	NF V04-206	F18



Microbiologie Alimentaire



Le service de Microbiologie Alimentaire répond à la demande des professionnels de notre zone d'intervention (coopératives laitières, Industriels de l'agroalimentaire, producteurs fermiers, métiers de bouche, cuisines collectives...).

Il réalise les analyses bactériologiques des denrées alimentaires et des eaux afin d'assurer la sécurité sanitaire des produits de nos clients et adhérents.

Le laboratoire met son expertise au service de la sécurité alimentaire en réalisant des analyses rigoureuses pour détecter la présence de micro-organismes pathogènes ou dénombrer des micro-organismes indicateurs d'hygiène.

Avec plus de 400 000 analyses réalisées chaque année, il s'appuie sur une équipe de 22 collaborateurs pour accompagner les professionnels dans la maîtrise des risques microbiologiques et le respect des normes sanitaires.

Le Lial Rioz est accrédité par le COFRAC (Accréditation Essais N°1-2393, portée disponible sur www.cofrac.fr) selon le référentiel LAB GTA 59, pour les analyses identifiées par le symbole ^[AC].

Pour toute demande de renseignements complémentaires, vous pouvez contacter :

- **Magali VERNEREY, Responsable du service, m.vernerey@lialrioz.fr**
- **Virginie GANNARD, Adjointe au responsable, v.gannard@lialrioz.fr**

Microbiologie Alimentaire (LAB GTA 59)

Les analyses bactériologiques nécessitent un prélèvement représentatif en quantité suffisante, précisée pour chaque analyse.

Dans le cas des produits liquides, le contenant doit être rempli au 4/5ème de son volume de l'échantillon.

Les analyses bactériologiques nécessitent une bonne homogénéisation, un prélèvement aseptique et des contenants stériles.

Préparation d'un échantillon issu d'un produit solide : 2.00 € HT

Préparation d'un échantillon moyen : 3.00 € HT

Dilution supplémentaire selon la flore prévisionnelle : 1,50€ HT

Les rapports d'analyse ne comportent pas d'avis et d'interprétation.

Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Confirma- tion	Volume (g ou ml)	Code
Recherche d'entérotoxines staphylococciques				
Méthode de référence Milieu de culture	NF EN ISO 19020 :2017- VIDAS SET2	Sans	50	C1
	Confirmation : Analyse sous-traitée	Avec		
Recherche de Salmonella spp.				
Méthode de référence Milieu de culture (de 3 à 5 jours) ¹	NF EN ISO 6579-1 :2017 / A1 :2020 ^[AC] Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manutention de denrées alimentaires du secteur agroalimentaire.	Sans	50	C2
		Avec		
Méthode rapide Milieu de culture (2 jours) ¹	Méthode validée AFNOR IRIS Salmonella BKR 23/07-10/11 :2023 ^[AC] Tous produits d'alimentation humaine et animale, ainsi que les échantillons de l'environnement de production industrielle.	Sans	50	C5
		Avec		
Méthode rapide Test immuno-enzymatique (26h si mis en analyse de l'échantillon avant 15H - 48h en cas de confirmation) ¹	Méthode validée AFNOR VIDAS UP Salmonella (SPT) - BIO 12/32-10/11 :2023 ^[AC] Produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production, matières fécales des animaux	Sans	50	C6
		Avec		
Méthode rapide Test de biologie moléculaire par PCR en temps réel (24h - 48h en cas de confirmation) ¹	Méthode validée AFNOR GENE-UP Salmonella (SLM) - BIO 12/38-06/16 :2024 Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production	Sans	50	C10
		Avec		
Sérotypage de Salmonella spp.	FD CEN ISO/TR 6579-3 :2014 Culture pure de Salmonella spp.	-	-	C4

¹ Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.

Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Confirmation	Volume (g ou ml)	Code
Recherche de <i>Listeria</i> spp. et monocytophages				
Méthode de référence pour <i>Listeria</i> spp. et monocytophages Milieu de culture (de 5 à 7 jours) ¹	NF EN ISO 11290-1 :2017^[AC] Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	Sans	50	C7
		Avec		
Méthode rapide pour <i>Listeria</i> spp. et monocytophages Milieu de culture (de 3 à 6 jours) ¹	Méthode validée AFNOR COMPASS <i>Listeria</i> BKR 23/02-11/02 :2023^[AC] Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement et de production	Sans	50	C8
		Avec		
Méthode rapide pour <i>Listeria</i> spp. Test immuno-enzymatique (28h si mis en analyse de l'échantillon avant 13h - 48h à 72h en cas de confirmation) ¹	Méthode validée AFNOR VIDAS UP <i>Listeria</i> spp. (LPT) - BIO 12/33-05/12 :2024^[AC] Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement et de production	Sans	50	C16
		Avec		
Méthode rapide pour <i>Listeria</i> spp. Test immuno-enzymatique (28h si mis en analyse de l'échantillon avant 13h - 48h à 72h en cas de confirmation) ¹	Méthode validée AFNOR VIDAS UP <i>Listeria</i> monocytophages II (LMO2) BIO 12/11-03/04 : 2022^[AC] Protocole d'enrichissement à 30°C Produits carnés, produits laitiers, produits de la mer et les échantillons de production agroalimentaire	Sans	50	C16
		Avec		
Méthode rapide pour <i>Listeria</i> monocytophages Test de biologie moléculaire par PCR en temps réel (24 h - 48h en cas de confirmation) ¹	Méthode validée AFNOR GENE-UP <i>Listeria</i> monocytophages (LMO) BIO 12/40-11/16 : 2024 Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	Sans	50	C12
		Avec		
Sérotypage moléculaire (Délai sur demande auprès du sous-traitant)	Analyse sous-traitée	-	-	C9

¹ Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.

Méthode et délai d'analyses		Référence de la méthode	Volume (g ou ml)	Code
Recherche des STEC hautement pathogènes				
Recherche des facteurs de virulence : gènes stx et eae		Méthode par Immunoconcentration et PCR en temps réel. Produits d'alimentation humaine	50	C13
Recherche des : • sérogroupes majeurs selon ANSES O26, O103, O111, O145, O157:H7 • sérogroupes pour l'export O45 et O121		Méthode par Immunoconcentration et PCR en temps réel Produits d'alimentation humaine	50	C14
Confirmation finale d'une souche EHEC		Analyse sous-traitée	-	C15
Dénombrements				
Bactéries anaérobies sulfito- réductrices par comptage des colonies à 46°C (1 jour) ¹	Formes végétatives et sporulées	NF V08-061 : 2009 [AC] (Dénombrement en tubes à essais) Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	40	D1
	Formes Sporulées			D2
Bactéries lactiques hétérofermentaires (3 jours) ¹		Méthode interne : Bouillon MRS (NPP sur 3 tubes)	40	D3
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C (3 jours) ¹		NF ISO 15214 :1998 Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	40	D4
Coliformes présumés à 30°C (1 jour) ¹		NF V08-050 :2009 [AC] Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	40	D5
Coliformes totaux (1 jour) ¹		Méthode validée AFNOR TEMPO TC BIO 12/17-12/05 :2021 Produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie à l'exclusion des boissons et de l'alimentation du bétail	40	D30
Coliformes thermotolérants à 44°C (1 jour) ¹		NF V08-060 : 2009 Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	40	D7
Entérobactéries à 37°C (1 jour) ¹		Méthode validée AFNOR REBECCA + EB AES 10/07-01/08 :2023 Produits d'alimentation humaine et animale	40	D8
Escherichia coli β-glucuronidase positive (1 jour) ¹		NF ISO 16649-2 :2001[AC] Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	40	D10

¹ . Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.

Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Volume (g ou ml)	Code
Dénombrements			
Levures – moisissures (de 5 à 7 jours) ¹	NF ISO 21527-1 :2008 Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale Matrice avec une activité de l'eau > 0,95	40	D13
	NF ISO 21527-2 :2008 Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale Matrice avec une activité de l'eau > 0,6 et ≤ 0,95		D14
	NF V08-059 :2002 Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale (hors viandes et produits de la pêche)		D25
Listeria monocytogenes (De 2 à 4 jours) ¹	ISO 11290-2 :2017^[AC] Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	50	D15
Listeria monocytogenes (De 2 à 3 jours) ¹	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria BKR 23/05-12/07 :2023^[AC] Produits d'alimentation humaine et échantillon d'environnement de production	50	D16
Micro-organismes à 30°C (3 jours) ¹	NF EN ISO 4833-1 : 2013 / A1 :2022^[AC] Produits destinés à la consommation humaine aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement dans le domaine de la production et la manipulation des aliments, sauf aliments fermentés	40	D17
Micro-organismes thermorésistants (3 jours) ¹	Méthode adaptée de NF EN ISO 4833-1 :2013 / A1 :2022 Traitement thermique de l'échantillon 35 minutes à 63.5°C. Produits destinés à la consommation humaine aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement dans le domaine de la production et la manipulation des aliments, sauf aliments fermentés	40	D19
Pseudomonas spp. Présomptifs (2 jours) ¹	Méthode validée AFNOR Rhapsody Agar BKR 23/09-05/15 A et B :2023 Produits laitiers et produits carnés	40	D21
Staphylocoques à coagulase positive (De 1 à 2 jours) ¹	NF EN ISO 6888-2 :2021/ A1 :2023^[AC] Produits destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments.	40	D22

¹ Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.

Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Volume (g ou ml)	Code
Dénombrements			
Staphylocoques à coagulase positive (1 jour) ¹	Méthode validée AFNOR TEMPO STA BIO 12/28- 04/10 :2022 ^[AC] Produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	40	D28
Micro-organismes psychrotrophes à 6,5°C (10 jours) ¹	NF ISO 17410 :2019 Produits destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manutention de produits alimentaires et animaux.	40	D31
Bacillus cereus présomptifs (1 jour) ¹	Méthode validée AFNOR COMPASS Bacillus cereus PLUS - BKR 23/06-02/10 :2021 ^[AC] Tous produits d'alimentation humaine et animale	40	D26

¹ Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.

Microbiologie des eaux

Pour une prise en charge efficace de vos échantillons :

- Utiliser un flaconnage stérile d'une contenance de 1 litre à usage unique (disponible sur demande)
- Identifier clairement et durablement le flaconnage
- Mentionner la date, le lieu et l'heure du prélèvement
- Réfrigérer l'échantillon
- Compléter le bon de demande d'analyses

Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Volume (ml)	Code
Coliformes (1 jour) ²	Méthode validée AFNOR COMPASS cc Agar BKR 23/08-06/12 :2024 (Filtration sur membrane) Eaux douces /Eaux résiduaires	200	E1
Entérocoques intestinaux présumés (2 jours) ²	NF EN ISO 7899-2 :2000 (Filtration sur membrane) Eaux douces /Eaux résiduaires	200	E3
Escherichia coli (1 jour) ²	Méthode validée AFNOR COMPASS cc Agar BKR 23/08 – 06/12 :2024 (Filtration sur membrane) Eaux douces /Eaux résiduaires	200	E4
Micro-organismes revivifiables à 22°C (3 jours) ²	NF EN ISO 6222 :1999 Eaux douces	200	E5
Micro-organismes revivifiables à 36°C (2 jours) ²	NF EN ISO 6222 :1999 Eaux douces	200	E6
Salmonella spp. (2 jours) ²	Méthode Interne adaptée de IRIS Salmonella (Filtration sur membrane) Eaux douces /Eaux résiduaires/Eaux salines et saumâtres	500	E7
Spores Butyriques (7 jours) ²	Dérivée CNIEL BUTY Eaux douces/Eaux résiduaires	100	E8
Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C (2 jours) ²	NF T90-415 :1985-10 (Dénombrement en tubes à essais) Eaux douces	200	E9
Staphylocoques à coagulase positive (2 jours) ²	XP T90-412 :2006-06 (Filtration sur membrane) Eaux douces	200	E10

² Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.

Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Volume (ml)	Code
Listeria monocytogenes et Listeria spp. (de 3 à 6 jours) ²	VIDAS UP Listeria spp. (LPT) (Filtration sur membrane) Eaux douces /Eaux résiduaires	500	E11
Levures – Moisissures (5 jours) ²	Méthode interne adaptée de NF ISO 21527-1 Eaux douces /Eaux résiduaires	200	E12
Pseudomonas spp. (2 jours) ²	Méthode Rhapsody (Filtration sur membrane) Eaux douces	200	E13

² Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.



Santé Animale



Les analyses en santé animale jouent un rôle crucial dans la prévention et la gestion des maladies au sein d'un élevage. La détection précoce des pathologies permet d'intervenir avant que les symptômes ne se manifestent de manière visible.

Le pôle santé animale du LIAL Rioz effectue des analyses par méthode ELISA pour détecter des maladies telles que la brucellose, la BVD, la paratuberculose, la douve, l'IBR... ainsi que des tests de gestation.

Ces analyses sont réalisées à la demande des GDS, des éleveurs ou des contrôles laitiers.

Le LIAL Rioz réalise environ 45 000 analyses de santé animale annuellement.

Le Lial Rioz est accrédité par le COFRAC (Accréditation Essais N°1-2393, portée disponible sur www.cofrac.fr) selon le référentiel LAB GTA 27, pour les analyses identifiées par le symbole ^[AC].

Pour toute demande de renseignements complémentaires, vous pouvez contacter :

- Marie DUCHENE, Responsable du service, m.duchene@lialrioz.fr,
- Jean-Michel VERNIER, Adjoint au responsable, jm.vernier@lialrioz.fr.

Prophylaxies (LAB GTA 27)

Méthode et délai d'analyses		Matrice	Méthode	Référence de la méthode	Volume (ml)	Code
Brucellose ^[AC]		Lait de tank vache	Elisa - IDEXX	Protocole technique du fabricant de trousse NF U47-019 NF U47-020	30	G1
BVD ^[AC]		Lait de tank vache	Elisa - ID.vet protocole court : application « quantitative »		30	G12
			Elisa - ID.vet protocole long : application « sensible »		30	G13
Douve		Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		30	G3
IBR ^[AC]		Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		30	G4
Leucose ^[AC]		Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		30	G5
Varron		Lait de tank vache	Elisa – ID.vet		30	G6
Forfait analyses sanitaires (1 leucose, 1 IBR, 1 brucellose + frais de tri)						G7
Test Pregnancy	Sous contrat	Lait individuel de vache, chèvre et brebis	Elisa - IDEXX	Protocole technique du fabricant de trousse	30	G8
	Demande ponctuelle					G9
Paratub		Lait de tank ou lait individuel, vache	Elisa - IDEXX		30	G10
Besnoitiose		Lait de tank vache	Elisa – ID.vet		30	G11



Nouveau

Qualité des Fourrages



Le LIAL Rioz réalise la détermination de la valeur alimentaire de foin et d'ensilage d'herbe ou de maïs afin d'optimiser les calculs de ration et contribuer à une meilleure maîtrise de la production en élevage.

La qualité du fourrage influe directement sur la productivité, la santé des animaux et la rentabilité de l'exploitation. En réalisant des analyses régulières, les éleveurs peuvent ajuster les rations alimentaires, anticiper les carences, prévenir les risques de contamination, et maximiser l'efficacité de la nutrition.

Pour une analyse précise des fourrages, il est important de s'équiper des meilleurs outils à la pointe de la technologie. Le LIAL Rioz dispose d'un analyseur infrarouge NIRS pour vous garantir des résultats fiables.

Cette technologie moderne permet de mesurer rapidement et avec une grande précision la composition chimique des échantillons de fourrage.

En choisissant le LIAL Rioz, vous êtes assurés de recevoir des analyses précises, fiables et rapides.

Échantillonnez correctement vos fourrages (un échantillon représentatif est essentiel pour obtenir des résultats fiables) et expédiez-le avec la fiche d'accompagnement pour un résultat rapide.

Pour toute demande de renseignements complémentaires, vous pouvez contacter :

- **Marie DUCHENE, Responsable du service, m.duchene@lialrioz.fr,**
- **Jean-Michel VERNIER, Adjoint au responsable, jm.vernier@lialrioz.fr.**

Fourrages

Matrice	Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Volume (g ou ml)	Code
Herbe (verte ou fermentée) Foin Maïs (vert ou fermenté)	Analyses : Matière sèche Matière minérale Matière organique Matière azotée totale Cellulose brute Digestibilité pepsine-cellulase Fibre insoluble dans le détergent neutre Fibre insoluble dans le détergent acide Lignine insoluble dans l'acide sulfurique Sucres totaux Amidon Sucres solubles Calcium Phosphore Valeurs alimentaires : Digestibilité apparente de la matière organique Ingestibilité des fourrages mouton Ingestibilité des fourrages vache laitière Ingestibilité des fourrages bovin Valeur d'encombrement pour les moutons Valeur d'encombrement pour les bovins en croissance et les femelles allaitantes Valeur d'encombrement pour les vaches et chèvres laitières Energie brute Niveau d'ingestion de référence Unité fourragère lait Unité fourragère viande Dégradabilité théorique calculée avec un taux de passage des particules de 6%/h de N Dégradabilité théorique des protéines dans le rumen Protéines digestibles dans l'intestin d'origine alimentaire et non dégradées dans le rumen Protéines digestibles dans l'intestin d'origine microbienne Protéines digestibles dans l'intestin Balance protéique du rumen	Proche infrarouge NIRS (calibrages Upscience) Equations INRA 2018	400	L1



Bétail et Environnement



Aliments du Bétail et Environnement

Matrice	Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Confirmation	Volume (g ou ml)	Code
Bouse	Listeria spp. et monocytogenes (De 2 à 3 jours) ²	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02	Sans	50	H1
			Avec		
	Salmonella spp. (2 jours) ²	Méthode interne adaptée de IRIS Salmonella	Sans	50	H2
			Avec		
	Spores de Clostridia (7 jours) ²	Dérivée CNIEL BUTY	-	50	H3
	Extrait sec et pH	Interne	-	500	H4
Ensilage ou autre aliment	Listeria spp. et monocytogenes (De 2 à 3 jours) ²	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02	Sans	100	H1
			Avec		
	Salmonella spp. (2 jours) ²	Méthode interne adaptée de IRIS Salmonella	Sans	100	H6
			Avec		
	Spores de Clostridia (7 jours) ²	Dérivée CNIEL BUTY	-	100	H7

Pour toute demande de renseignements complémentaires, vous pouvez contacter
le secrétariat au 03.84.91.86.86

² Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.



Autres prestations



En complément de nos services d'analyses, le laboratoire met à votre disposition une gamme de prestations sur mesure, adaptées à vos besoins spécifiques.

Le service Contrôles Externes assure la formation des chauffeurs préleveurs dans le cadre de l'activité Paiement du Lait à la Qualité pour les bonnes pratiques de prélèvement.



Notre laboratoire est déclaré en tant qu'organisme de formation sous le numéro d'activité 027700075870 et certifié Qualiopi sous le n° 2022/99299.2

Nous réalisons également des visites de conseil en hygiène et sécurité alimentaire, visant à accompagner votre démarche qualité et à assurer un environnement conforme aux normes sanitaires.

Nous nous tenons également à votre disposition pour vous proposer des prestations de contrôle de l'efficacité du nettoyage et ainsi que la fourniture de consommables.

**Pour toute demande de renseignements complémentaires, vous pouvez contacter
le secrétariat au 03.84.91.86.86**

Autres prestations

Description		Contenu		Code	Informations	
Formations						
Formation chauffeurs	Initiale	Bonnes pratiques de prélèvement et de conservation des échantillons de lait destinés au paiement du lait à la qualité		P00-FORMCH	Durée : 7h00	Groupe de 15 personnes maximum. Etablissement d'une attestation de formation pour chaque participant
	Renouvellement	Bonnes pratiques de prélèvement et de conservation des échantillons de lait destinés au paiement du lait à la qualité		P00-FORMCHR	Durée : 4h00	
Essai d'aptitude au lavage et de performance du lavage des refroidisseurs de lait en vrac à la ferme		Souillure réalisée par le constructeur Selon norme NF EN 13732		-	Matériel et réactifs fournis par le laboratoire	
Evaluation de l'environnement						
Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection sur site		Boîte contact : Micro-organismes à 30°C		I1	Matériel fourni par le laboratoire	
		Lames gélosées bi-faces : Micro-organismes et entérobactéries à 30°C		I2		
		Aérobiocontamination sur 1m³ d'air aspiré : microorganismes à 30°C sur 20 points		I3	Prestation faite uniquement par le technicien du laboratoire (Déplacement compris)	
		Aérobiocontamination sur 1m³ d'air aspiré : levures et moisissures sur 20 points		I4		
		Réalisation de prélèvements (aérobiocontamination ou boîte de contact) par un technicien. Facturation à l'heure.		I5	Prestations réalisées dans les départements de la Haute-Saône et limitrophes. Prendre contact avec le laboratoire	
Autre						
Participation aux frais de transport et de collecte		Sur tournées de collecte spécifiques (producteurs fermiers 67)		I8	-	
		Sur tournées de collecte existantes	Fréquence mensuelle	I9	-	
			Fréquence hebdomadaire	I10	-	
		Spécifique : facturation du nombre de km parcouru sur le trajet aller		I7	-	
Visite de conseil Hygiène et Sécurité Alimentaire		Visite de l'établissement en activité pour un bilan en vue d'une démarche qualité d'amélioration continue de l'hygiène et de la sécurité alimentaire		I11	Dans un périmètre de 80 km	

Consommables

Désignation
Eau déminéralisée – le litre Flacons plastiques capsules dures 60 ml – Carton de 600 Flacons plastiques capsules molles 60 ml – Carton de 600 Flacons avec neutralisant (Thiosulfate) Louches aseptiques à usage unique 40 ml Envoi courrier

Merci de nous contacter pour de plus amples renseignements ou pour toute autre modalité.

En particulier pour :

- Toute analyse ne figurant pas dans le catalogue.
- Toute demande de série ou d'analyses en nombre.
- Pour tout renseignement complémentaire :
 - Téléphone : 03 84 91 86 86
 - Mail : [**bureau@lialriz.fr**](mailto:bureau@lialriz.fr)



Laboratoire Interprofessionnel d'Analyses Laitières

2,7
milliards
litres de lait
collectés / an



4978

exploitations
laitières



ANALYSES / an

PLQ **2 694 810**

CONTRÔLE LAITIER **1 405 000**

MICROBIOLOGIE **408 900**

SANTÉ ANIMALE **45 350**



15

départements



+80

collaborateurs



plus de
1 million
kms parcourus / an





Laboratoire Interprofessionnel Analyses Laitières



Contactez-nous

du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 13h à 17h

2, rue de l'Agriculture 70190 RIOZ
03 84 91 86 86
bureau@lialrioz.fr
www.lialrioz.fr

