Département Hérault

Laboratoire départemental vétérinaire

SOLIDARITÉ AU QUOTIDIEN, **ÉCOLOGIE** EN ACTIONS

herault.fr

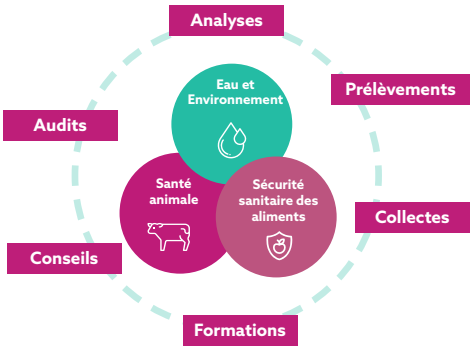
Le Département de l'Hérault a fait le choix de se doter d'un laboratoire vétérinaire pour pouvoir surveiller les risques sanitaires efficacement. Cette équipe départementale contribue à la sécurité sanitaire des aliments et à la protection de l'environnement. Le laboratoire intervient quotidiennement dans ces domaines, au service des Héraultais et de l'économie locale !

Kléber MESQUIDA
Président du Département de l'Hérault

Notre expertise au service des acteurs locaux

Installé à Montpellier, depuis les années 50, le laboratoire vous accompagne dans les domaines de l'environnement, la santé animale et la qualité sanitaire des aliments.
Notre équipe est composée de 26 agents experts dans leurs domaines. Nous proposons des prestations complémentaires.

Nous mettons notre expertise au service d'un public varié : professionnels de l'agroalimentaire, éleveurs, vétérinaires, établissements recevant du public, collectivités, services de l'Etat. Le laboratoire fonctionne en réseau (avec d'autres partenaires) pour offrir à ses clients et usagers des prestations qui répondent à leurs demandes.



Le laboratoire départemental vétérinaire de l'Hérault est agréé par les services de l'Etat.
Nos prestations sont réalisées dans le cadre d'une démarche qualité et sont éprouvées sous accréditation et certification.

+ de 75 000
ANALYSES RÉALISÉES EN 2022

230
PRESTATIONS
différentes regroupées dans les 3 domaines d'activités

- Réalisation d'activités sous accréditation COFRAC (N°1-0977) Portée disponible sur : www.cofrac.fr
- Agréments ministériels (en santé animale, hygiène des aliments, chimie et bactériologie des eaux)
- Certification Qualiopi

Département Hérault

Professionnels de l'élevage

Au service des éleveurs, pisciculteurs, abattoirs et producteurs (fromages, produits composés principalement de viandes) du département.

Professionnels de l'élevage

Le laboratoire départemental vétérinaire contribue au diagnostic et à la surveillance des maladies animales. Il vous accompagne également dans la transformation de vos productions animales.

POUR GARANTIR LA SANTÉ DES ANIMAUX

- Diagnostic des maladies pour aider les vétérinaires à élaborer un traitement
- Evaluation de la sensibilité des bactéries aux antibiotiques
- Surveillance sanitaire des élevages

POUR CONTRÔLER LA QUALITÉ DE VOS PRODUCTIONS ALIMENTAIRES

- Collecte de produits alimentaires sur l'ensemble du département
- Vérification de la qualité sanitaire des aliments dans le cadre d'auto-contrôles
- Contrôle de propreté des surfaces
- Contrôle de potabilité de l'eau

POUR SÉCURISER VOS PROCÉDÉS DE PRODUCTIONS

- Formation sur la sécurité sanitaire des aliments
- Conseil pour le développement de vos productions alimentaires et la rédaction de votre plan de maîtrise et/ou dossier d'agrément sanitaire

Nos véhicules sont réfrigérés pour assurer la maîtrise de la température lors de l'acheminement d'échantillons alimentaires.

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

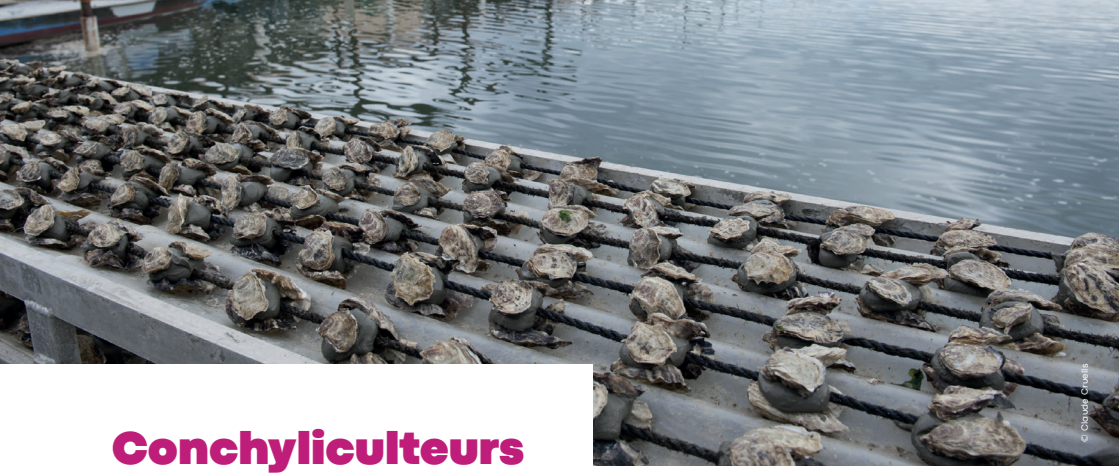
Dans le domaine de la santé animale, le laboratoire possède des compétences uniques au niveau départemental, notamment une expertise reconnue en santé des animaux aquatiques.

Departement Hérault

Conchyliculteurs

Spécialiste des productions aquatiques, le laboratoire départemental vétérinaire met en œuvre des techniques d'analyses reconnues par les services de l'Etat.

© Claude Cruells



Conchyliculteurs

POUR CONTRÔLER LA QUALITÉ DE VOS PRODUCTIONS

- Collecte de produits alimentaires sur l'ensemble du département
- Analyse d'auto-contrôle des coquillages
- Vérification de la qualité sanitaire des plats cuisinés dans le cadre d'auto-contrôles

POUR MAÎTRISER VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Contrôle de qualité d'eau des bassins de purification

POUR SÉCURISER VOS PROCÉDÉS DE PRODUCTION

- Conseil pour la validation de votre procédé de purification ainsi que pour la rédaction de votre plan de maîtrise et/ou dossier d'agrément sanitaire
- Conseil pour le développement d'une activité de dégustation de coquillages (réglementation en vigueur)
- Audit d'évaluation de la maîtrise de la qualité des aliments adaptés au niveau d'avancement de votre entreprise

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Les équipes du laboratoire départemental vétérinaire utilisent des méthodes accréditées et agréées, spécifiques à la microbiologie des coquillages. Vos besoins en formation sont analysés afin de proposer une offre adaptée. Nos formateurs font preuve d'expertise, de souplesse et de réactivité en animant des formations participatives.

Département Hérault

Artisans, métiers de bouche et restauration traditionnelle

Au service des traiteurs, charcutiers, bouchers, boulangers, pâtissiers, fabricants de conserve, restaurateurs et associations d'aide alimentaire.

Artisans, métiers de bouche et restauration traditionnelle

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Le laboratoire départemental vétérinaire propose une gamme d'analyses variées, réalisées sous accréditation COFRAC, pour la détection de bactéries pathogènes ou indicatrices des pratiques d'hygiène dans les aliments (ex : Salmonella, Listeria, Escherichia coli, flore totale, entérocoques).
Le laboratoire départemental vétérinaire est un organisme de formation certifié Qualiopi.

Le laboratoire départemental vétérinaire vous accompagne pour sécuriser la qualité sanitaire de vos produits.

POUR CONTRÔLER LA QUALITÉ DE VOS PRODUCTIONS ALIMENTAIRES

- Collecte réalisée sur l'ensemble du département
- Vérification de la qualité sanitaire des aliments dans le cadre d'auto-contrôle
- Détermination de la durée de vie d'un aliment conditionné
- Test de stabilité des conserves

POUR MAÎTRISER VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Contrôle de propreté des surfaces
- Contrôle de potabilité de l'eau

POUR SÉCURISER VOS PROCÉDÉS DE PRODUCTION

- Formation destinée aux personnels préparant, manipulant et distribuant des denrées alimentaires
- Audit d'évaluation de la maîtrise de la qualité des aliments adaptés au niveau d'avancement de votre entreprise
- Conseil pour le développement de vos produits alimentaires
- Accompagnement à la rédaction de votre plan de maîtrise sanitaire et/ou dossier d'agrément sanitaire

Département Hérault

Restauration collective

Pour les services de restauration des écoles, collèges, lycées, crèches, maisons de retraites, EHPAD, colonies de vacances, foyers pour personnes en situation de handicap et établissements de soins du département.

Restauration collective

Le laboratoire vous accompagne pour la maitrise de la qualité des repas servis au public et de votre environnement de travail.

POUR PROTÉGER VOS USAGERS

- Collecte réalisée sur l'ensemble du département
- Contrôle de potabilité de l'eau
- Vérification de la qualité sanitaire des aliments dans le cadre d'auto-contrôles
- Détermination de la durée de vie d'un aliment conditionné
- Prélèvement et analyses des eaux chaudes sanitaires (douches, bains etc.) pour la prévention de la légionellose et le suivi d'efficacité des traitements

POUR MAÎTRISER VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Vérification de la qualité microbiologique de l'air
- Contrôle de propreté des surfaces

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Ancré dans le territoire, le laboratoire peut être mobilisé rapidement pour réaliser des prélèvements sous accréditation, en cas de contamination détectée ou d'investigations épidémiologiques. Le laboratoire départemental vétérinaire est un organisme de formation certifié Qualiopi.

POUR SÉCURISER VOS PROCÉDÉS DE PRÉPARATION

- Formation destinée aux personnels préparant, manipulant et distribuant des denrées alimentaires
- Audit d'évaluation de la maîtrise de la qualité des aliments
- Accompagnement à la rédaction de votre plan de maîtrise sanitaire et/ou dossier d'agrément sanitaire
- Aide à la mise en place de l'équilibre des menus
- Réalisation de diagnostics de lutte contre le gaspillage alimentaire

Departement Hérault

Traitement des eaux

Au service des gestionnaires de stations d'épuration, bureaux d'études et industriels de tous secteurs.

Traitement des eaux

Le laboratoire vous accompagne dans la réalisation de vos analyses pour contrôler le traitement de vos différentes sources d'eau.

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Ancré dans le territoire, le laboratoire peut être mobilisé rapidement pour réaliser les prélèvements d'eau en cas de contamination détectée ou d'investigations épidémiologiques.

LA VÉRIFICATION DE VOS EAUX DE PROCESS

- Collecte réalisée sur l'ensemble du département
- Analyse d'eau pour le suivi du fonctionnement des stations d'épuration dans le cadre d'autosurveillance
- Analyse chimique et bactériologique pour le suivi de la qualité des eaux de rivière

Nos véhicules sont réfrigérés pour assurer la bonne maîtrise de la température lors de la collecte.

Departement Hérault

Structure d'accueil et hôtellerie

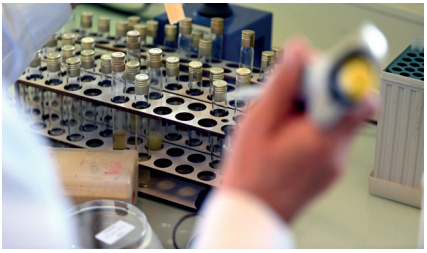
Hôtels, Campings et Centres d'hébergement.

Structures d'accueil et hôtellerie

Le laboratoire vous accompagne dans la réalisation des analyses d'autocontrôle ou obligatoires des eaux chaudes sanitaires, de vos denrées alimentaires et de votre eau de consommation

POUR PROTÉGEZ VOS RÉSIDENTS

- Prélèvement et analyse des eaux chaudes sanitaires (douches, bains etc.) pour la prévention de la légionellose et le suivi d'efficacité des traitements
- Contrôle de potabilité de l'eau
- Collecte de produits alimentaires sur l'ensemble du département
- Contrôle de propreté des surfaces
- Vérification de la qualité sanitaire des aliments dans le cadre d'auto-contrôle



POUR SÉCURISER VOS PROCÉDÉS DE PRÉPARATION

- Formation destinée aux personnels préparant, manipulant et distribuant des denrées alimentaires
- Audit d'évaluation de la maîtrise de la qualité des aliments adaptés au niveau d'avancement de votre entreprise

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Ancré dans le territoire, le laboratoire peut être mobilisé rapidement pour réaliser des prélèvements sous accréditation, en cas de contamination détectée ou d'investigations épidémiologiques. Le laboratoire départemental vétérinaire est un organisme de formation certifié Qualiopi.

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE

Adresse

306 rue Croix de Las Cazes
34967 MONTPELLIER CEDEX 2

Horaires d'ouvertures au public

Du lundi au vendredi : 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h30

Contacts

Tél : 04 67 67 51 40
Mail : ldv34@herault.fr
Site : herault.fr

SCANNEZ-MOI
pour plus d'informations
sur le laboratoire départemental

Atelier départemental des moyens graphiques - Avril 2025

Département Hérault

Hôtel du Département
Mas d'Alco
1977, avenue des Moulins
34087 Montpellier cedex 4

herault.fr
Appli Mon Hérault