



## Le Laboratoire départemental d'analyses de la Somme certifié *Qualiopi* pour ses actions de formation

Amiens, le mercredi 12 mars 2025

**Le Laboratoire départemental d'analyses de la Somme assure des missions de service public en matière de sécurité alimentaire et de santé animale. Service du Conseil départemental créé en 1975, l'équipe de 25 personnes assure ses missions en toute indépendance des services de l'État. Le Laboratoire vient de recevoir la certification *Qualiopi*, qui atteste de la qualité de son offre de formation dans le cadre de la réglementation française.**

### Sécurité alimentaire et veille sur la santé des animaux

Les Laboratoires d'analyses gérés par les collectivités territoriales constituent un élément essentiel de la politique publique de sécurité sanitaire. Ils sont indispensables au maintien d'un maillage sanitaire territorial apte à prévenir des crises sanitaires comme la « vache folle » ou la grippe aviaire.

De la fourche à la fourchette, de l'étable à l'assiette, le Laboratoire départemental d'analyses de la Somme veille au quotidien sur la santé des animaux et la sécurité alimentaire, au service de la population, des éleveurs aux industriels.

Le Laboratoire départemental d'analyses de la Somme est un service du Conseil départemental. Issus des lois de décentralisation de 1982, les laboratoires vétérinaires de l'État ont été transférés dans les années 1990 aux Conseils généraux. Le LDA 80 est depuis accrédité COFRAC.

Il propose des services à la demande, pour les professionnels de l'alimentaire (artisans des métiers de bouche, petits producteurs ou industriels, restaurateurs, restaurations collectives, petites et moyennes surfaces) et en matière de santé animale des prestations pour les éleveurs, les vétérinaires, les chasseurs, ainsi que pour les particuliers.

### Des formations sur la sécurité alimentaire

Le Laboratoire départemental d'analyses intervient également dans le domaine de la formation, de l'audit et du conseil. L'approche réglementaire en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire impose aux professionnels de l'alimentation la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité et gestion des produits non conformes).

Afin de les accompagner dans la mise en œuvre de ces obligations, le Laboratoire départemental d'analyses, organisme de formation déclaré auprès des Services régionaux de contrôle de la formation professionnelle, propose des formations sur la sécurité alimentaire.



■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION

C'est à ce titre qu'il vient d'obtenir la certification *Qualiopi* mise en place par la loi "Avenir Professionnel" en 2018, qui est obligatoire pour les organismes de formation souhaitant bénéficier de financements publics ou mutualisés : opérateurs de compétences, France travail...

Le Laboratoire départemental répond à l'ensemble des critères qui portent notamment sur l'information des publics, l'adaptation des formations aux publics, l'expertise des formateurs, la mise en œuvre d'une démarche d'amélioration continue et l'évaluation des résultats.

Le Laboratoire a mis en place les processus internes pour garantir la qualité de ses prestations. Cette certification est valable pour une durée de trois ans, sous réserve de respecter les engagements pris lors de l'audit.

Les formations actuellement proposées sont au nombre de deux :

- la **formation sur les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)** qui s'adresse à toute personne manipulant des denrées alimentaires. Elle vise à sensibiliser aux pratiques d'hygiène essentielles ;
- la **formation Plan de maîtrise sanitaire** destinée aux chefs de cuisine, aux seconds ou responsables dans les métiers de bouche (boulangers, charcutiers, restaurateurs...). Elle concerne le paquet hygiène, qui vise à assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires de la production à la distribution, ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures de traçabilité, les normes de stockage et de transport, ainsi que les obligations en matière de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires.

### 310 300 analyses réalisées en 2024 : un record !

Le Laboratoire départemental d'analyses de la Somme a réalisé 310 300 analyses en 2024, un chiffre en hausse de 9,4% par rapport à 2023, en lien avec la crise FCO3, la recherche de besnoitiose et de paratuberculose chez les bovins.

Ses missions sont développées en adéquation avec les politiques départementales, notamment en matière de gestion des risques au profit des Samariens. Cet outil est mis à la disposition des autres collectivités, des administrations de l'État, des professionnels locaux, des associations et des particuliers. Toutes les prestations d'analyses et de conseils produites répondent à des critères de fiabilité, d'impartialité et d'indépendance exigés par les accréditations et les agréments obtenus et sont en conséquence conformes aux référentiels en vigueur.

Preuve de cela, le Laboratoire départemental a remporté en février 2023 un marché avec le CHU Amiens-Picardie pour une durée de 4 ans, pour l'analyse des aliments et des biberons pour les services de néonatalogie du Centre hospitalier.

Grâce à la certification *Qualiopi*, le Laboratoire départemental a notamment formé les agents du Conseil départemental de la « cuisine centrale », gérant plusieurs services de restauration scolaire des collèges d'Amiens, au Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette action vient en complément des analyses d'autocontrôle des cantines des collèges du département ainsi que des audits d'hygiène.

Pour Christelle Hiver, Présidente du Conseil départemental de la Somme, **« cette certification est une nouvelle reconnaissance du travail de qualité mené par les équipes du Laboratoire départemental d'analyses de la Somme, outil de proximité au service des usagers. Avec Pascal Bohin, Vice-président en charge de l'aménagement du territoire et de l'agriculture, et Emmanuel Noiret, Conseiller départemental délégué notamment à l'agriculture et à l'alimentation, nous tenons vivement à les féliciter pour leur engagement au service de la santé publique. »**

## CONTACT PRESSE

Eloïse DEVRED

03 22 71 81 33 - 06 11 46 81 18 - edevred@somme.fr

[www.somme.fr/presse](http://www.somme.fr/presse)

