

# Inauguration du LACO :

un laboratoire dernier cri  
et une équipe de consultants renforcée



Après 46 ans passés au sein du château de Suze-la-Rousse, le LACO s'est installé dans un tout nouveau bâtiment l'été dernier. Plus spacieux, plus moderne et surtout plus accessible, il jouxte le magasin NTO en bordure de l'axe Suze-la-Rousse - Tulette.

14 mois de travaux ont été nécessaires pour réaliser le bâtiment de 780 m<sup>2</sup> qui accueille le laboratoire au rez-de-chaussée et, au premier étage, les bureaux des consultants, le laboratoire d'analyses microbiologiques et une salle de dégustation.

*« Ce nouveau bâtiment offre un cadre de travail optimal pour les équipes du LACO et un lieu d'accueil adapté aux échanges, aux dégustations et aux séances d'assemblages avec nos clients. »*

David Meynaud, directeur général du LACO.



## CHIFFRES CLÉS

**1 400 000€** de chiffre d'affaires

**90 000** échantillons de moûts et vins analysés / an (jusqu'à 1 200 / jour pendant les vendanges)

**600 000** hl d'AOP et d'IGP suivis

**4 700** analyses microbiologiques / an

**500** échantillons d'huiles analysés / an

**400** échantillons de bières analysés / an

**400** clients pour les analyses (vinificateurs, oléiculteurs, brasseurs, producteurs de jus/sirops)

**200** clients suivis pour la démarche HVE (Haute Valeur Environnementale)

**16** salariés + saisonniers et prestataires pendant les vendanges

**14** caves coopératives et **7** domaines viticoles adhérents

**LACO Analyse & Conseil**

56 route de Bouchet 26790 Suze-la-Rousse

☎ 04 75 97 21 40 ✉ [contact@laco-laboratoire.com](mailto:contact@laco-laboratoire.com)

[www.laco-laboratoire.com](http://www.laco-laboratoire.com)   

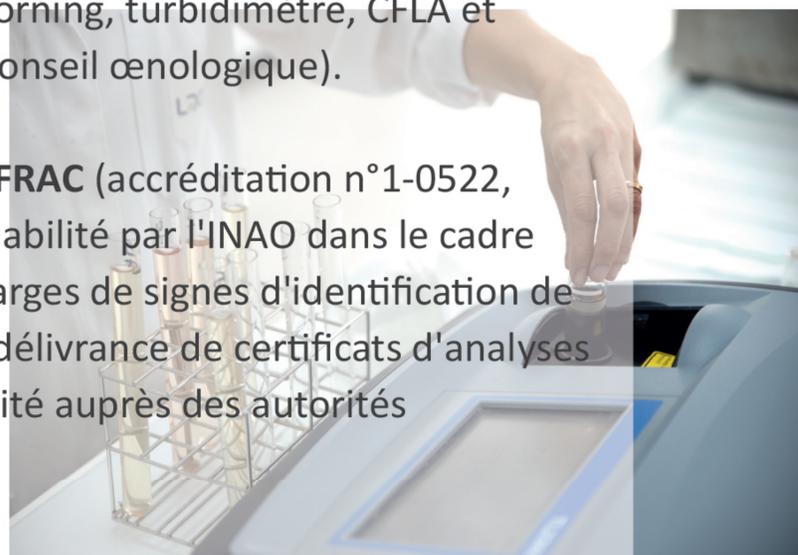
## Les analyses effectuées au laboratoire

Les analyses **œnologiques** telles que contrôles de maturité, suivi de vinification (fermentations alcoolique et malo-lactique), les contrôles après fermentation et en cours d'élevage, avant et après le conditionnement, les analyses officielles.



L'équipement du laboratoire est à la mesure du nombre d'échantillons (3 analyseurs IRTF, analyseur séquentiel à forte cadence) et de la recherche de qualité du laboratoire (Franz Paul, densimètre de Paar, distillateurs, spectrophotomètres UV/visible, pHmètres, spectrophotomètre d'absorption atomique pour les méthodes de référence OIV, CieLab, oxymètres, Corning, turbidimètre, CFLA et indice de colmatage pour un meilleur conseil œnologique).

Le laboratoire est accrédité par le **COFRAC** (accréditation n°1-0522, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), habilité par l'INAO dans le cadre du contrôle externe des cahiers des charges de signes d'identification de la qualité et de l'origine, agréé pour la délivrance de certificats d'analyses de vins destinés à l'exportation et habilité auprès des autorités brésiliennes et japonaises.



### Les analyses microbiologiques :

dénombrement des bactéries, levures vivantes et viables non-cultivables (VNC) par épifluorescence, des levures *Brettanomyces* vivantes et VNC par vPCR, des levures (dont *Brettanomyces*), moisissures, bactéries lactiques et acétiques par culture sur boîte de Petri.

Ces différentes méthodes permettent également la détection de la présence de microorganismes dans **la bière** ; levures sauvages telles que *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*, *Dekkera/brettanomyces sp.*, *Brettanomyces bruxellensis sp.* et bactéries lactiques (*Lactobacillus/Pediococcus sp.*) ou anaérobies (*Megasphaera/Pectinatus*), ainsi que des gènes de résistance au houblon.

**LACO Analyse & Conseil**

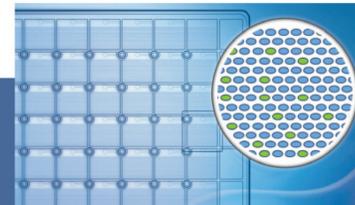
56 route de Bouchet 26790 Suze-la-Rousse

☎ 04 75 97 21 40 ✉ [contact@laco-laboratoire.com](mailto:contact@laco-laboratoire.com)

[www.laco-laboratoire.com](http://www.laco-laboratoire.com)   

## NOUVEAUTE

La PCR digitale : 100 à 1 000 fois plus sensible que la PCR quantitative pour détecter et quantifier les microorganismes



La PCR (Polymerase Chain Reaction) est une réaction biochimique de multiplication d'un ADN cible pour mettre en évidence sa présence ou son absence. La D-PCR consiste à diviser les échantillons en 26 000 fractions.

Une PCR est réalisée dans chacune de ces fractions.

*« Avec la D-PCR, on s'affranchit de l'effet matrice. Les microorganismes sont quantifiés de façon absolue et avec une précision accrue. »*

Laurent Massini, responsable du service microbiologie du LACO.

La D-PCR permet d'effectuer des contrôles avant et après conditionnement, de prévenir les contaminations ou encore de vérifier l'hygiène au chai.



## Le conseil

Le LACO a augmenté ses effectifs pour passer de 3 à 5 consultants. Quatre œnologues conseil accompagnent caves coopératives et domaines de la Drôme et du Vaucluse dans leurs vinifications.

L'an dernier, le LACO a également développé un service agronomie avec un consultant et deux chargés de mission qui accompagnent les viticulteurs pour le suivi de vendanges, la protection du vignoble, l'aide à la plantation, la gestion des sols, le mode de conduite de la vigne, la conversion en viticulture biologique, la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) et le Conseil Stratégique Phytosanitaire (CSP).



## LACO Analyse & Conseil

56 route de Bouchet 26790 Suze-la-Rousse

☎ 04 75 97 21 40 ✉ [contact@laco-laboratoire.com](mailto:contact@laco-laboratoire.com)

[www.laco-laboratoire.com](http://www.laco-laboratoire.com)   

## Les audits microbiologique, hygiène et oxygène, l'aide à la gestion des effluents vinicoles



L'audit **microbiologique**, préventif ou curatif, permet de faire le lien entre les pratiques œnologiques et les populations de micro-organismes.

L'audit **hygiène** répond à un problème de perte de maîtrise microbiologique, une déviation organoleptique, une contamination chimique, une altération du matériel, une nouvelle procédure d'hygiène, la validation des mesures d'hygiène appliquées à la chaîne de conditionnement en bouteille ou en Bag in Box, dans le cadre du plan HACCP ou tout simplement, nous intervenons dans le cadre d'un contrôle de routine.

L'audit **oxygène** permet de déterminer les enrichissements en oxygène dissous après tous les différents types de transferts de vin, réalisés en cave (filtration, centrifugation, soutirage, pompage, conditionnement) et qui peuvent avoir des conséquences préjudiciables sur les arômes, la couleur et la stabilité microbiologique du vin.



LACO accompagne également la mise en place d'un programme analytique des **effluents** et/ou d'un suivi agronomique des parcelles d'épandage et se charge du rapport de l'étude à produire auprès des services de l'Etat (DREAL, Agence de l'eau).



**Les analyses de produits oléicoles :**  
huiles végétales et corps gras (contrôle qualité, revendication d'appellation),  
olives (suivi de la fermentation).

**Les analyses de bières :** en complément des analyses microbiologiques permettant de sécuriser les brassins, le LACO analyse notamment le T.A.V. (Titre Alcoométrique Volumique), la couleur via l'indice E.B.C. (European Brewery Convention) et l'amertume via l'indice I.B.U. (International Bitterness Unit).



**LACO Analyse & Conseil**

56 route de Bouchet 26790 Suze-la-Rousse

☎ 04 75 97 21 40 ✉ [contact@laco-laboratoire.com](mailto:contact@laco-laboratoire.com)

[www.laco-laboratoire.com](http://www.laco-laboratoire.com)   

## L'équipe



*LACO Analyse & Conseil est une société d'intérêt collectif agricole (SICA) qui accompagne depuis 1977 les professionnels dans l'élaboration de leurs vins, bières, jus, sirops et produits oléicoles.*

*Outre les analyses physico-chimiques et microbiologiques réalisées par le laboratoire, les consultants en agronomie et en œnologie accompagnent les viticulteurs et vinificateurs de la parcelle au conditionnement.*

*La vocation du LACO est d'apporter un soutien technique à la profession, en s'appuyant sur les autres laboratoires du groupe, LACO Rolland à Pont-St-Esprit (Gard) et Laboratoire Mouriesse à Courthézon (Vaucluse).*



**LACO Analyse & Conseil**

56 route de Bouchet 26790 Suze-la-Rousse

☎ 04 75 97 21 40 ✉ [contact@laco-laboratoire.com](mailto:contact@laco-laboratoire.com)

[www.laco-laboratoire.com](http://www.laco-laboratoire.com)   