

Eurofins, numéro un de l'analyse alimentaire

La société nantaise Eurofins a ouvert un nouveau laboratoire de 3 000 m² et devient leader dans son secteur.

Trois questions à...

François Vigneau, directeur des activités d'analyses alimentaires d'Eurofins France (1).

Quel est l'enjeu de ce nouveau bâtiment ?

Nous regroupons nos métiers sur un seul site de 11 500 m², employant 450 salariés, ce qui en fait le premier site mondial d'analyse industrielle des aliments. Ce nouveau laboratoire de 3 000 m² est dédié à la microbiologie et à la recherche sur des bactéries de type listeria ou escheria coli.

Qu'est-ce qui fait la spécificité des activités d'Eurofins ?

Nous proposons une offre globale à nos clients (industries agro-alimentaire, grande distribution...) Notre organisation par centres de compétences nous permet de concentrer l'expertise et la qualité. Nous disposons, par exemple, de deux laboratoires pour analyser les dioxines. Les technologies de la biologie moléculaire réclament d'être à l'affût des nouveaux agents pathogènes et de répondre le plus vite possible à la demande, compte tenu des enjeux économiques.

Quelles sont vos perspectives de développement ?

Nous fabriquons annuellement 600 000 échantillons. Le nouveau laboratoire (4 millions d'euros investis), devrait atteindre sa vitesse de



François Vigneau sur le site de la Géraudière où Eurofins est implanté depuis 25 ans. Le nouveau laboratoire d'analyses était inauguré hier.

croisière d'ici la fin de l'année. Il analysera plus d'un million d'échantillons par an.

Jocelyne RAT.

(1) Le groupe Eurofins conserve son avance sur les marchés de l'analyse des produits agro-alimentaires et pharmaceutiques, avec un effectif de 9 500 personnes et 150 laboratoires répartis dans 30 pays. À Nantes, un laboratoire est dédié aux analyses médico-légales.