



**LALLEMAND, FRANCE (Blagnac)**

LALLEMAND, développe, produit et commercialise des ferments (levures et bactéries) et autres additifs pour l'industrie alimentaire. Les secteurs d'activités sont la boulangerie, les boissons fermentées, l'alimentation animale, la diététique et la pharmacie. Le centre de R&D de Blagnac a en charge la mise au point et l'optimisation des procédés de production de bactéries lactiques. De la pré-culture jusqu'au produit lyophilisé, toutes les étapes de production sont optimisées à l'échelle laboratoire et validées sur des équipements pilote.



Disposent de : 2 DiluFlow® Elite, easySpiral Pro®

**Une utilisation intuitive  
sur tous les équipements Interscience !**

Utilisatrice de l'easySpiral Pro® LALLEMAND

**Entretien avec Mme Séverine CHARLOT-ROUGE, Responsable du Laboratoire LALLEMAND:**

**Pourquoi aviez-vous besoin d'un ensemeur automatique ?**

« Notre activité grandissant, nous avons besoin d'augmenter notre capacité d'analyses. Le dénombrement sur boîtes est notre méthode de référence et ce mode d'étalement convient à la majorité de nos microorganismes. Nous sommes équipés d'un ensemeur spiral de la concurrence depuis près de 15 ans. Nous avons fait le choix de cet équipement Interscience pour ce second poste. »

**Comment easySpiral Pro® a-t-il changé votre façon de travailler ?**

« Cet équipement est compact, facile à utiliser, convivial. La rapidité de cet appareil est indéniable. L'utilisation est intuitive comme tous les équipements Interscience que l'on connaît ! Les résultats sont tout à fait équivalents à ceux obtenus avec l'appareil de la concurrence et nous pouvons utiliser indifféremment nos deux appareils selon la disponibilité. Un avantage supplémentaire est qu'il a un couvercle de protection qui permet de diminuer le risque de contamination croisée car nous travaillons beaucoup d'espèces et de genre bactériens différents. Ceci nous donne une réelle souplesse dans notre organisation. »

**Pourquoi avoir choisi Interscience ?**

« Nous apprécions travailler avec Interscience car l'équipe connaît très bien nos activités et nos contraintes. Interscience sait adapter les équipements avec beaucoup de réactivité et même devancer nos besoins parfois ! La mise à disposition gratuite est un réel plus, nous avons beaucoup de mal à nous décider sur un achat de ce type sans tester. L'évolution vers de la traçabilité a été un plus dans la décision ainsi que la négociation du prix avec l'achat groupé avec notre site de Saint Simon. De manière globale, la collaboration avec Interscience nous a toujours satisfait (support vente, SAV, achat et qualité consommable). Nous utilisons peu les supports de communication car nous faisons confiance et les explications sont toujours données par l'équipe vente/technique. Le fait que ce soit de fabrication française est également très apprécié. »

**PROTOCOLE D'ANALYSE**

**Type d'échantillons :** ferments lactiques, poudres, crème et liquide

**Nombre d'analyses par jour :** 60

**Modes de dilution :** mode automatique

**Facteurs de dilution :** 1/1 000 000e à 1/1 000 000 000e

**Bactéries :** Bactéries lactiques : *Lactobacillus*, *Bifidobacteries*

**Milieux de culture :** MRS, RCM, autres milieux internes