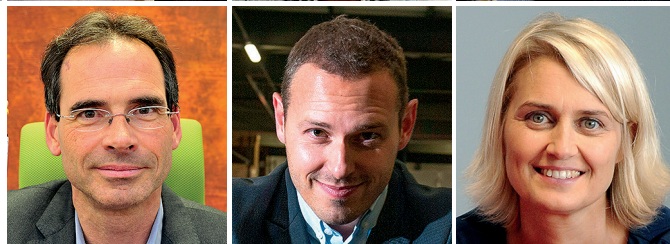


LA MONTAGNE ENTREPRENDRE

#13
Janvier - Février 2018
5,50 €



ENTREPRENEURS AUVERGNATS



ILS VONT COMPTER EN 2018



JEAN-VINCENT GAUZENTES



LE LIAL

DEPUIS VINGT-HUIT ANS À LA POINTE DE L'EXPERTISE

Jean-Vincent Gauzentes dirige le Lial (laboratoire interprofessionnel d'analyses laitières) Massif central, spécialisé dans l'expertise laitière et agroalimentaire, qui va ouvrir cette année un nouveau laboratoire de microbiologie alimentaire à Aurillac (Cantal).

Aurillacois de naissance, Jean-Vincent Gauzentes est attaché à ses racines cantaliennes. Une fierté qui transpire dans ses mots quand il parle de son département, mais aussi dans son bureau où trône en bonne place une photo du Stade Aurillacois, forcément. Même si ce jour-là les nuages sont bas, « on est tranquille ici », lance-t-il en regardant par la fenêtre qui domine la colline, au bout de la route de Salers, à Aurillac (Cantal).

Jean-Vincent Gauzentes est le directeur du laboratoire interprofessionnel d'analyses laitières (Lial) Massif central, qu'il a rejoint en 1989 au sortir de son service militaire, après des études de biochimie. C'était il y a vingt-huit ans. « C'était mon premier vrai employeur. Je suis rentré en juillet 1989, pour l'ouverture du laboratoire de microbiologie alimentaire, qui avait été fait, à l'époque, en partenariat avec l'institut Louis-Pasteur. »

Après avoir occupé divers postes au sein du laboratoire - « Je suis passé par tous les postes, c'est une chance » -, Jean-Vincent Gauzentes en est devenu le responsable en 2009. C'est le troisième directeur depuis la création du Lial, en 1971.

Suite à la loi Godefroy en 1969 instaurant le paiement du lait à la qualité, le président Pompidou décide l'ouverture d'un laboratoire d'analyses laitières pour le Massif central et l'implante à Aurillac. Son rôle est alors de fournir des résultats d'analyses bactériologiques et chimiques aux vendeurs et acheteurs de lait qui vont servir de base à la définition du prix du lait. Il analyse alors le lait de vache de 27.000 producteurs de six départements répartis sur le Cantal, la Corrèze, le Lot, la Dordogne, l'Aveyron et la Lozère. Mais avec un nombre de producteurs qui décroît, le Lial décide alors d'étendre son champ d'analyse sur le lait de brebis puis sur celui de chèvre... « Aujourd'hui, nous ne comptons plus que 6.000 producteurs. » Et conséquence, le cœur historique du métier, les analyses liées au paiement du lait, ne pèse plus 30 % de son chiffre d'affaires, en constante progression (6,8 M€ en 2017).

Au cours des quarante-cinq dernières années, les activités du Lial ont dû évoluer pour faire face à cette baisse. Ici, quel que soit le litrage, les producteurs paient tous la même cotisation, alors que dans d'autres laboratoires français, les cotisations sont liées au litrage.

Emmanuel Tremet
Photos : Christian Stavel



EN CHIFFRES

6,8 M€

de chiffre d'affaires en 2017

10 M

d'analyses annuels

2 M

d'échantillons traités
chaque année

100

salariés

Installé à Aurillac depuis 1971, le Lial (Laboratoire interprofessionnel d'analyses laitières) Massif central est spécialisé dans l'expertise laitière et agroalimentaire.



« Quand le volume augmente, leur chiffre d'affaires augmente alors même que le nombre de producteurs diminue. Nous, il a fallu qu'on trouve de nouvelles activités. »

Le Lial s'est diversifié vers la chimie laitière, la microbiologie laitière et alimentaire, les analyses des aliments du bétail avec les caractéristiques du fourrage qui lui sont livrés pour analyse et issus de toute la France... D'un laboratoire d'analyses paiement du lait, le Lial s'est transformé progressivement en un prestataire de services qui rayonne bien au-delà des frontières régionales. Et pour poursuivre son développement dans la préfecture du Cantal, le Lial fait construire, de l'autre côté de la rue, un nouveau bâtiment dédié à la microbiologie alimentaire, avec une plateforme technique de 600 m².

Les travaux ont démarré à l'automne 2017. L'ouverture est prévue pour mai-juin, et une mise en route en septembre, une fois les habilitations et agréments obtenus. « Notre outil doit être adapté et adaptable avec les nouvelles techniques qui vont arriver. On augmente la surface de quasiment 200 m² en plus. Avec un étage dit L2 consacré à la microbiologie assez classique, et un niveau habilité L3 pour isoler des germes hautement pathogènes, ce que nous n'avions pas aujourd'hui, en assurant la sécurité nécessaire pour le personnel et l'environnement. » Ce L3, le seul en Auvergne à détenir ce type de qualification, permettra de répondre aux besoins des industriels et d'aller plus loin dans les confirmations analytiques. L'idée aussi de s'ouvrir d'autres possibilités sur d'autres analyses, sur d'autres filières. « Nous sommes aujourd'hui spécialisés sur les produits laitiers (lait et fromages). On se tourne de plus en plus vers d'autres produits alimentaires. Mais demain, on peut très bien s'orienter sur d'autres produits alimentaires tels que les eaux de consommation pour lesquelles nous sommes accrédités. Ce sont quelques-unes des pistes envisagées mais il est trop tôt pour en parler. »

Aujourd'hui, le Lial compte cent salariés, dont quatre récemment embauchés en vue de l'ouverture du nouveau laboratoire. Le Lial traite chaque année près de 2 millions d'échantillons, avec des pointes à 12.000 par jour. L'équipe de techniciens réalise un total de 10.000.000 d'analyses par an. Les salariés, justement, c'est la force du labo, selon Jean-Vincent Gauzentes. Avec une moyenne d'âge de 36 ans, le laboratoire ne se situe pas dans le profil de beaucoup d'entreprises cantaliennes, qui doivent composer avec de nombreux départs en retraite à venir. « Nous on doit s'adapter à travailler avec les plus jeunes qui ont des ressorts psychologiques, des modes de réflexion qui ne sont pas les mêmes. Et pourtant c'est grâce à eux qu'on va progresser. » C'est d'ailleurs pour cela que le Lial consacre un budget à la qualification de son personnel pour garder une longueur d'avance dans le monde de l'expertise agroalimentaire. ■

