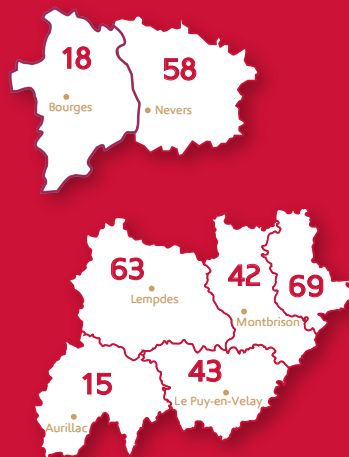


Un réseau  
de proximité  
Pour veiller  
à la qualité  
de vie de tous



#### TERANA CANTAL

100 rue de l'Égalité  
15013 Aurillac Cedex  
04 71 45 58 80  
cantal@labo-terana.fr

#### TERANA CHER

216 rue Louis Mallet • 18020 Bourges Cedex  
02 48 21 15 31 • cher@labo-terana.fr

#### TERANA LOIRE

7 avenue Louis Lépine • Z.I. de Vaure  
CS 80207 • 42605 Montbrison Cedex  
04 77 58 28 05 • loire@labo-terana.fr

#### TERANA HAUTE-LOIRE

16 rue de Vienne • CS 70081 • 43009 Le Puy-en-Velay Cedex  
04 71 05 76 76 • hauteloire@labo-terana.fr

#### TERANA NIÈVRE

Rue de la Fosse aux Loups • CS 30025 • 58028 Nevers Cedex  
03 86 71 93 60 • nievre@labo-terana.fr

#### TERANA PUY-DE-DÔME

Site de Marmilhat • 20 rue Aimé Rudel  
BP 42 • 63370 Lempdes  
04 73 90 10 41 • puydedome@labo-terana.fr

Retrouvez  
toutes nos prestations sur  
[www.labo-terana.fr](http://www.labo-terana.fr)

• Analyses • Audits  
• Formations • Conseils



## Le choix de la qualité et de la proximité

Avec ses **six laboratoires**, TERANA assure un **service public de proximité** auprès des professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire des départements du Cantal, Cher, Loire, Haute-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme et du Rhône.

Analyses, audits, formations, conseils en hygiène et gaspillage alimentaire... TERANA met à votre disposition ses **60 ans d'expertise** et un **accompagnement personnalisé**.

Accrédité par le COFRAC\* et agréé par le Ministère de l'Agriculture pour la réalisation des analyses en microbiologie alimentaire et de radioactivité, le laboratoire TERANA garantit la **fiabilité de vos résultats**.

\* Accréditation Cofrac, Essais, liste des sites  
et portées disponibles sur le site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



LABORATOIRES D'ANALYSES  
POUR LA SANTÉ PUBLIQUE

- Analyses
- Formations
- Audits
- Conseils



# HYGIÈNE & ALIMENTATION DURABLE

## Visez l'expertise !



LABORATOIRES D'ANALYSES  
POUR LA SANTÉ PUBLIQUE



## Des professionnels à votre écoute

Métiers de bouche, restaurateurs, industriels, professionnels de l'agroalimentaire... TERANA vous accompagne pour **assurer la qualité de vos produits** et garantir la sécurité des consommateurs.

**Nos professionnels vous conseillent et vous forment** afin que vous soyez armés pour répondre aux exigences réglementaires en matière d'hygiène.

Prélèvements sur site, analyses bactériologiques, radioactivité... Chaque année, le laboratoire analyse plus de **70 000 échantillons** pour plus de **4 000 professionnels**.



## SIMPLIFIEZ-VOUS l'hygiène !

Professionnels de la restauration et de l'agro-alimentaire, TERANA vous accompagne et vous aide à répondre à la réglementation européenne<sup>1</sup> en matière d'hygiène. Objectif : assurer la sécurité sanitaire tout au long du processus de fabrication de vos produits.

### FORMATIONS À LA CARTE

- ✓ Bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Nettoyage et désinfection
- ✓ Formation réglementaire restauration commerciale 14h
- ✓ Plan de Maîtrise Sanitaire / Méthode HACCP
- ✓ Comprendre des résultats d'analyse

### AUDITS HYGIÈNE

- ✓ Évaluation de vos locaux et matériels avant une vente ou un contrôle officiel
- ✓ Valorisation de vos bonnes pratiques
- ✓ Conseils et préconisations pour engager une démarche d'amélioration continue
- ✓ Débriefing et remise d'un rapport détaillé

### ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

- ✓ Conseils pour la formalisation de vos documents réglementaires : Plan de Maîtrise Sanitaire, Dossier d'Agrément, validation de process...
- ✓ Études de plans
- ✓ Gestion de crise
- ✓ Étiquetage des denrées pré-emballées (règlement INCO 1169/2011)

**FORMATIONS À RENOUELER TOUS LES 2 À 5 ANS**

## VEILLEZ à la qualité de vos produits !

La réglementation européenne<sup>1</sup> est formelle : les métiers de bouche (boulangers, bouchers, traiteurs...), restaurateurs, grandes surfaces, industriels et autres professionnels du secteur agro-alimentaire sont tenus de réaliser des auto-contrôles. Tous ont ainsi l'obligation de faire analyser le matériel, les matières premières et les produits finis.



### L'EXPERTISE QUALITÉ POUR VOS ANALYSES !

- ✓ Collecte des prélèvements
- ✓ Analyses microbiologiques de denrées et de surfaces
- ✓ Contrôle à l'exportation des produits industriels
- ✓ Analyses de la contamination radioactive
- ✓ Conseils et accompagnement hygiène

**UNE EXIGENCE RÉGLEMENTAIRE MAIS AUSSI UNE OPPORTUNITÉ POUR PROGRESSER ET VALORISER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS**



## LUTTEZ contre le gaspillage alimentaire !

Métiers de bouche, professionnels de la restauration collective et commerciale, TERANA lutte à vos côtés

**RESTAURATEURS, SOYEZ EN RÈGLE AVEC LA LOI EGALIM !**

et vous propose un diagnostic gaspillage alimentaire personnalisé. Un plan d'action sur-mesure sera élaboré pour réduire de 20 à 80 % vos déchets alimentaires. Récupérez les kilos d'euros mis à la poubelle tous les jours et faites le choix de la qualité dans vos menus.



### ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

- ✓ Pilotage et coordination de votre projet d'établissement
- ✓ Diagnostic gaspillage alimentaire
- ✓ Animation/sensibilisation des convives
- ✓ Formation des professionnels



## OPTEZ pour l'équilibre dans vos menus !

Nos auditeurs-formateurs accompagnent les professionnels de la restauration collective dans l'élaboration de leurs plans alimentaires en vue de respecter les critères du GEMRCN.

Des formations diététique et repas végétariens sont également proposées afin de mieux comprendre les convives et ainsi réaliser des menus plus adaptés.



### FORMATIONS ALIMENTATION ET DIÉTÉTIQUE

- ✓ Sensibilisation à l'équilibre nutritionnel
- ✓ Pour un menu végétarien équilibré
- ✓ Élaboration et utilisation du plan alimentaire

### CONTRÔLEZ LA QUALITÉ DE L'EAU DU ROBINET !

Restaurants, hôtels, campings... D'après l'Article L1321-1 du Code de la Santé Publique, les professionnels ont l'obligation de contrôler la qualité de l'eau délivrée au robinet et destinée à la consommation humaine.

Chaque année, le laboratoire TERANA analyse plus de 8 600 échantillons et évalue ainsi les risques bactériologiques (Escherichia coli, Enterococcus faecalis...) et chimiques pour une eau plus sûre.

**Contrôle à réaliser une fois par an.**

