**Agro-alimentaire : LAAGRIMA, filiale du groupe SGS, devient le premier laboratoire au Maroc à offrir des tests rapides accrédités de *Salmonella***

**. C’est une Première au Maroc ! Les résultats des tests rapides accrédités des aliments sont délivrés en 24 heures**

**. Le laboratoire LAAGRIMA vient d’obtenir l’accréditation ISO 17025 pour les tests PCR *Salmonella* dans les aliments.**

**Casablanca, le 2 Novembre 2021 -**Le laboratoire LAAGRIMA, filiale de SGS Maroc devient le premier laboratoire au Maroc à offrir des tests rapides accrédités de Salmonella dont les résultats sont délivrés en 24 heures. En effet, l’opérateur vient de décrocher NM ISO 17025 version 2018 pour les tests PCR Salmonella dans les aliments.

« Dans le cadre de notre engagement afin de permettre un monde meilleur, plus sûr et plus interconnecté, nous avons développé des méthodes de PCR rapide afin de tester Salmonella dans les aliments, fournissant des résultats de test rapides aux fabricants de produits alimentaires. Notre nouvelle accréditation NM ISO 17025 nous permet d’effectuer ces tests sur tous les types d’aliments et fortifie notre engagement à aider à construire de meilleurs processus pour les producteurs alimentaires locaux à partir de notre Multilab basé à Casablanca » fait valoir Guy Escarfail, directeur général de SGS Maroc et Maghreb et responsable du Digital & Innovation en Afrique.

Cette méthode basée sur la PCR offre des avantages significatifs en comparaison avec le test classique de Salmonella. Elle permet ainsi aux producteurs de mettre en place des tests libératoires, sans impacts sur le volume et le temps de stockage de leurs produits finis. Avec les méthodes classiques, et étant donné leurs délais (jusqu’à 7 jours pour la Salmonella), la mise en place des tests libératoires ne peut se faire qu’en stockant de larges quantités de produits finis, tout en perdant de la date limite de consommation (DLC). Enfin, les méthodes rapides évitent d’engager les procédures de retrait et rappel des produits objets de résultats non conformes. « Afin d’éviter ces désagréments, avec nos nouveaux tests en 24 heures, uniques au Maroc, les producteurs peuvent lancer leurs produits beaucoup plus rapidement, ce qui réduit la quantité stockée et allonge la durée de conservation de leurs produits », explique Guy Escarfail. Et d’ajouter : « Nous sommes persuadés que ces méthodes peuvent accélérer les flux de la chaîne d’approvisionnement de nos clients, tout en garantissant un niveau élevé de sécurité alimentaire. Nous nous attendons à ce que notre champ d’accréditation soit bientôt étendu à d’autres agents pathogènes, tels que Listeria et Staphylococcus, afin d'étoffer notre offre que nous fournissons aux producteurs d’aliments ».

Créé en 2018, le Multilab spécialisé notamment en analyses des aliments, les analyses des eaux et de l’environnement, est implanté à Casablanca dans des locaux adaptés sur une surface d’environ 1000 m². Il dispose des technologies et des méthodes les plus appropriées en matière d’analyses alimentaires et des analyses des eaux. Employant 100 personnes, il propose déjà des tests microbiologiques des aliments, des surfaces et des eaux. L'entreprise fournit également des services d’inspection des aliments pour les exportateurs et les importateurs. Par ailleurs, l’entreprise travaille avec ses clients pour les aider à digitaliser leurs processus d’assurance qualité.

# À propos de SGS Maroc

SGS Maroc est la filiale marocaine de la Multinationale suisse SGS S.A, leader mondial de l’inspection, du contrôle, de l’analyse et de la certification. Fondée en 1951, SGS Maroc propose des services qui couvrent l’inspection, la vérification, l'analyse de la qualité des produits, ainsi que les tests de performance selon des normes qui visent à protéger la santé, la sécurité des consommateurs, et préserver l’environnement.

Avec un réseau de 45 bureaux, centres de contrôle et laboratoires à travers le Royaume et un capital humain de plus de 400 employés, SGS Maroc est le partenaire préféré des acteurs économiques marocains en quête de la qualité pour tendre vers un objectif commun qui est de permettre un monde meilleur, plus sûr et plus interconnecté.

**###**

**Contact RP :**

**Une image contenant horloge, alimentation, dessin, signe

Description générée automatiquement**

Contact : **Nadia CHOKRY**

Téléphone : **06 63 62 05 63**

E-mail : **nadia.chokry@brandimage.ma**