



SOAC ACCREDITED



**Découvrez
notre Laboratoire
Accrédité
ISO 17025: 2017**



LABORATOIRE RÉGIONAL D'EXPERTISES ET ANALYSES

LSSEA AGROANALYSES
PHARMACO-ANALYSES
CHIMIE ENVIRONNEMENT
ET MATÉRIAUX

+229 01 94 01 30 65

laboratoireagroanalyses@gmail.com
requetesirgibafrika@gmail.com

Analyses sur les aliments - boissons - produits pharmaceutiques - produits
pétroliers - analyses sur les matériaux et l'environnement
optimisation des processus de production - conformité réglementaire.

www.irgibafrika.university

©IRGIB-AFRICA V-2025

QUI SOMMES NOUS?

PRÉSENTATION DU LABORATOIRE

Le Laboratoire Régional de Sûreté Sanitaire d'Expertises et d'Analyses est une structure de référence destinée à la réalisation d'essais rigoureux dans les domaines de l'agroalimentaire, de la pharmaco-analyses, de la chimie, environnement et matériaux. Installé au sein d'un environnement académique dynamique, il joue un rôle fondamental pour la Recherche-Développement et fournit des services d'analyses avancées répondant aux besoins industriels. Doté d'équipements analytiques ultramodernes et animé par une équipe d'ingénieurs-chercheurs, le laboratoire s'impose dans la sous-région ouest-africaine comme un acteur décisif dans la garantie de la qualité et de la conformité des produits de santé.

MISSION ET VISION

Notre mission est de contribuer activement à la protection de la santé publique, à la préservation de l'environnement, et à l'essor des secteurs productifs en fournissant des services d'analyses fiables, accessibles et conformes aux normes internationales.



CERTIFICATION ET ACCRÉDITATION

Notre laboratoire est accrédité selon la norme ISO/CEI 17025 :2017, norme internationale de référence pour la compétence des laboratoires d'analyses et d'essais.

Cette accréditation positionne notre université comme la première université privée dans la sous-région Ouest africaine francophone à disposer d'un laboratoire accrédité selon ce référentiel, et l'une des toutes premières du continent à hisser aussi haut le standard de ses prestations analytiques pour les produits agroalimentaires de santé.

Cette reconnaissance est le fruit d'un long parcours entamé dès 2007, avec une structuration technique renforcée à partir de 2009, et la mise en œuvre effective des évaluations en 2022-2023. Ces évaluations ont été soutenues par l'ONUDI, le Ministère de l'Industrie et du Commerce, le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, le Ministère de la Santé, le Ministère de l'Agriculture et le Ministère d'Etat, de l'Economie et des Finances en charge de la Coopération.



ANALYSES AGROALIMENTAIRES



AGRO-ANALYSES

Nous opérons sur plusieurs paramètres à travers des équipements et technologies ultramodernes

Les industries agroalimentaires doivent constamment offrir aux consommateurs des produits sains, de qualité, conformes à la réglementation et à l'attente de la clientèle. Des milliers d'analyses sont réalisées afin de maîtriser les éléments suivants:



EQUIPEMENTS ET TECHNOLOGIES	
ANALYSE DE COMPOSITION	UV-VIS / Chromatographie / Spectométrie de Masse
CARACTÉRISATION DES MATIÈRES ALIMENTAIRES	Viscosimètre / Texturomètre
	Analyse de particules
	Lyophilisation / Deshydratation par infra rouge
MONITORAGE EN TEMPS REEL DES PROCÉDES	Inspection Rayons X
	Tri pondéral / Détecteurs métaux
ANALYSE DES CONTAMINANTS	HPLC / UHPLC / UPLC
	LCMSMS / LCGTOF
	GC - GC/MS
	SAA / ICP / ICP-MS
	PCR / RT-PCR
ÉQUIPEMENT CONVENTIONNEL DE LABORATOIRE	Spectrométrie gamma
	Balances / Broyage / Tamisage
	Titrateurs / pH-mètres
	Réfractomètres / Densimètres
	COT
	Méthodes Kjeldahl-Dumas-Soxhlet

AGRO-ANALYSES

Les analyses se font sur plusieurs matrices alimentaires

Pour chaque technologie, le LSSEA vous propose des solutions adaptées et vous apporte toute son expertise à chaque étape de la mise en place de votre solution : conseil, installation, validation et qualification des équipements, formation (sur site ou dans des centres de formation) et maintenance. LSSEA propose des solutions pour le contrôle qualité et l'optimisation des procédés de production des céréales, farines et de l'ensemble des produits agro-alimentaires.



PRODUITS BVP & SNACKS

Testez les ingrédients, optimisez la production et vérifiez les produits finis. Pour la qualité de la farine, pour l'analyse de composition en production et au laboratoire, pour la texture des produits et leur volume, nous vous proposons des solutions efficaces et rentables.



PRODUITS LAITIERS

Analysez la crème, le beurre, le fromage, les poudres de lait et plus encore avec un seul instrument au laboratoire et en production. Nos équipements mesurent également les propriétés fonctionnelles telles que la texture, la gélification et la sensation en bouche.



ALIMENTS POUR ANIMAUX

Analysez la composition des matières premières pour leur valeur énergétique, leur teneur en protéines et plus encore. Améliorez les formulations, optimisez le procédé, et contrôlez la qualité du produit fini avec des mesures en continu sur le flux de produit.



MEUNERIE

Des analyses fonctionnelles et de composition des blés et de la farine. Falling Number, mesures rapides proche infra-rouge au laboratoire et en production.



SEMENCIERS

Identifiez rapidement vos génotypes les plus prometteurs pour accélérer leur mise sur le marché. Déterminez la composition à la station, mais aussi en temps réel à bord de votre moissonneuse. Utilisez le micro-doughLAB pour tester la qualité du blé destiné à la panification, à partir de petits échantillons.



AMIDONNERIE ET MATÉRIAUX

L'analyse de viscosité RVA et nos analyseurs proche infra-rouge vous aident à caractériser vos matières premières et produits de fabrication pour garantir les propriétés fonctionnelles de vos amidons.

AGRO-ANALYSES

Technologie, l'Expertise et le support ...
... Pour garantir votre succès.



ALIMENTATIONS

Nos solutions sont multiples pour les boissons rafraichissantes sans alcool, les sodas, les liqueurs, les produits carnés, les plats préparés, les produits dérivés de céréales, fruits et légumes, tubercules et racines.



OLÉAGINEUX

Déterminez l'humidité, le taux d'huile, indice d'acide gras, indice de saponification, indice d'iode et profilage.



CONTRÔLE DE GRAINS ET AUTRES PRODUITS EN SILOS SUR LES INSTALLATION PARTUAIRES, DANS LES COOPÉRATIVES ET LABORATOIRES

Nous aidons les coopératives, négociants, installations portuaires, laboratoires de contrôle et agences gouvernementales à contrôler la qualité du grain.

CÉRÉALES



QUELQUES PARAMÈTRES SUR DES MATRICES FRÉQUEMMENT TRAITÉES EAU DE CONSOMMATION

PARAMETRES	METHODES
pH	PH-METRIE
Conductivité	CONDUCTIMETRIE
Caractéristiques O.	METHODE INTERNE
Chlorures	COLORIMETRIE
Nitrates	
Nitrites	
Sulfates	
Métaux lourds (Pb)	SAA / ICPMS / METHODE CLASSIQUE / PCR / METHODE UMMINO-ENZYMATIQUE / MALDI-TOFF
Métaux lourds (Hg)	
Profil microbiologique	METHODES CLASSIQUES
Résidus de pesticides (organochlorés ; organophosphorés et pyrétrinoïdes de synthèse)	CHROMATOGRAPHIE
Matières en suspensions	MICROSCOPIE ET COMPTEUR DE PARTICULES
Alcalinité	ALCALIMETRIE
Solides totaux dissous	ELECTROCHIMIE ET GRAVIMETRIE
Demande chimique en Oxygène	NFT90-101
Demande chimique en Oxygène	NF EN 1899-1

AGRO-ANALYSES

Analyse de composition

Dans les industries agroalimentaires, la nécessité de contrôler les matières premières, les produits semi-finis et finis pousse les laboratoires de production à rechercher des méthodes d'analyse rapides et fiables.

ANALYSES DE GRAINS ET DÉRIVÉS - MICROSCOPIE

- Spécifiquement dédié pour les industries de première transformation céréalière (minoteries- semouleries)
- **Produits** : blé tendre, blé dur, farine, semoules, couscous, maïs, orge, colza etc
- **Paramètres** : humidité, protéines, cendres, amidons endommagés, couleur, poids spécifique etc...
- Traçabilité des analyses : logiciel result plus Perten intégré.



ANALYSES DE LAIT LACTOSCOPIE

- Spécifiquement dédié aux industries de collecte et de première transformation laitière
- **Produits** : lait, crème, lactosérum, lait et crème concentrés, préparation crèmes glacées, lait aromatisé, UHT
- **Paramètres** : matière grasse, protéine, lactose, extrait sec, mouillage, protéines vraies, caséines, pH, cryoscopie, etc..
- **Vitesse de mesure** : 100 à 120 échantillons / heure
- Conforme à AOAC, IDF et ISO 9622



ANALYSES AGROALIMENTAIRE DA7250

- Multiproduits et multiparamètres pour la plupart des industries de transformation
- **Produits** : céréales, poudre de lait, beurre, fromage, sucre, cacao, café, chips, viandes, aliments bétail, etc..
- **Paramètres** : humidité/matière sèche, protéines, matières grasses, cendres, fibres, amidon, etc...



ANALYSES DES OLIGO-ELEMENTS ET SELS MINERAUX

- Analyses monoélémentaires par Absorption Atomique mode flamme et four graphite
- Analyses mutliélémentaires par ICP Optique (OES)
- Analyses des Macro-éléments : Na, K, Mg, Ca, (...) et des principaux oligo-éléments (Fe, Mg, Zn ...)
- **Produits** : eaux, produits laitiers, céréales, végétaux, aliments pour animaux, huiles, (...)



ANALYSE DE L'ADULTÉRATION

- Analyseur hautes performances à maintenance ultra réduite et interface de travail intuitive et simplifiée.
- **Produits** : huile de palme, huile d'arachide, huile de coton, huiles de table, mais aussi herbes et épices
 - Adapté pour la détection des produits frelatés et analyses des emballages alimentaires.



SOAC ACCREDITED



ANALYSES DE COULEUR BOISSONS & HUILES ALIMENTAIRES – UV-VIS

- Spectromètres avec gamme spectrale de 190 à 1100nm garantissant grande précision et excellente reproductibilité d'analyses
- Idéal pour la détection de défaut dans le processus de transformation
- **Exemple d'application** : Détermination de la pureté et qualité de l'huile d'olive à 200 / 300 nm (faible absorption pour une huile extra vierge VS grand niveau d'absorption pour les huiles frelatées / raffinées)



RECHERCHE DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (OGM) EN AGROALIMENTAIRE

Recherche et identification d'OGM dans les denrées alimentaires par les techniques PCR

RECHERCHE ET DOSAGE DE MYCOTOXINES / PHYCOTOXINES

Techniques utilisées: HPLC, ELISA, CHROMATOGRAPHIE

ANALYSES THERMIQUES - DSC

- Employé pour la comparaison des aliments sous une atmosphère contrôlée (chauffage/refroidissement)
- **Matrices** : bio-polymères, corps gras, poudres végétales, farine et amidon, pâtes et gels, etc..
- **Applications** : dénaturation/agrégation des protéines (congélation), température de début de fusion / cristallisation, comportement polymorphe, stabilité à l'oxydation, rétrogradation/gélatinisation, chaleur spécifique Cp



SPECTROMÉTRIE D'ABSORPTION ET D'ÉMISSION

MINÉRALISATION DES ÉCHANTILLONS PAR MINÉRALISATEUR, PAR L'ONDE, PAR FOURS.

SPECTROPHOTOMÉTRIE ET SPECTROFLUORIMÉTRIE



AGRO-ANALYSES

Analyses de composition

Le LSSEA vous propose un panel complet d'équipements analytiques les plus performants dans la détection des contaminants alimentaires vous permettant ainsi d'assurer la conformité aux normes réglementaires de sécurité, de santé et d'exportation. De la recherche de pesticides, mycotoxines, métaux lourds ou encore d'isotopes radioactifs à la présence d'allergènes et OGM, la plupart des contaminants sont couverts par nos solutions.

SURETÉ ALIMENTAIRE (Pesticides et autres composés) HPLC / UHPLC / UPLC

- Gamme complète de détecteurs optiques pour l'analyse des sucres, vitamines par RID, UV, ELSD (DEDL), FLUO
- Méthodes clés en main pour l'analyse des boissons, des acides aminés
- Gamme de consommables complète pour l'analyse LC et la préparation des échantillons



LCMSMS/ LCQTOF

- Solutions complètes pour le dosage de contaminants tels que les pesticides, dioxines, toxines naturelles, antibiotiques, etc par LCMSMS dans tous types de matrices alimentaires
- Identification de nouveaux contaminants par LCQTOF haute résolution et élucidation structurale grâce au logiciel UNIFY



CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE (GC – GC/MS)

- Contrôle qualité des matières premières et des produits finis (ex: analyses des acides gras, arômes, COV...)
- Couplée à la spectrométrie de masse (GC/MS) elle permet de mesurer de très faibles quantités de composés toxiques dans les aliments (pesticides, PCB, HAP, phtalates, médicaments et anabolisants...) et d'étudier les interactions contenant/contenu liées à l'utilisation des emballages plastiques.



SURETÉ ALIMENTAIRE (Mercure et métaux lourds) ICPMS & GFAA

- Recherche d'éléments à très faible concentration répondant aux normes internationales
- Analyses monoélémentaires par SAA four graphique et option générateur d'hydrure
- Analyses multiélémentaires par ICPMS
- **Éléments recherchés** : Hg, As, Pb, Al, Cd, Cr, Sn, Se, Zn et tous les autres éléments selon les besoins
- **Produits** : Tous produits alimentaires, Eaux, produits laitiers, céréales, végétaux, aliments pour animaux, huiles.



ANALYSE DES COMPOSANTS BIOLOGIQUES PCR (Polymerase Chain Reaction) et RT-PCR (Real-Time PCR)

- Détection de micro-organismes pathogènes dans l'alimentation tels que Listeria, Salmonelles, E. Coli etc.
- Détection des OGM, allergènes, etc..



ANALYSES DE RADIOACTIVITÉ ANALYSEURS DE RADIOACTIVITÉ

- Spectromètres Gamma ou Alpha/Beta
- Version portable ou de paillasse



AGRO-ANALYSES | Tests analytiques

Garantissez la sécurité sanitaire de vos aliments grâce à nos kits de détection. Une détection qualitative ou quantitative d'un ensemble d'analyses. Ces solutions vous permettent de tester rapidement, efficacement et sont issues de nombreuses années d'expérience. Les kits sont simples à utiliser et ne nécessitent qu'une formation minimale.

KITS ELISA

Une large gamme de kits ELISA proposée pour la détection rapide des contaminants industriels, des toxines naturelles, des constituants, des hormones, des antibiotiques et d'autres résidus de médicaments vétérinaires ou de petites molécules présentes dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Kits de test : Antibiotiques, Mycotoxine, Aflatoxine M1, Illégal, Additifs, Melamine, Hormones...

Autres résidus : Kit de vérification de la pasteurisation des produits laitiers, diéthylstilbestrol,



BANDELETTES DE TEST À FLUX LATÉRAL

- Conçues pour la détection d'une large gamme d'antibiotiques dans le lait de vache cru ou mélangé.
- Ces tests rapides détectent les antibiotiques bêta-lactames, les tétracyclines, et sulfonamides majeurs dans le lait, en accord avec les limites maximales de résidus (LMR) de l'UE et du CODEX. Kits de dépistage des antibiotiques et des résidus médicamenteux - bandelettes

tests : Bêta-Lactames, BT, BC, BTS, BTSC, BTSQ, BTSC LMR



INCUBATEURS

L'incubateur est utilisé pour garantir une température d'incubation constante pour tous les kits.

Une température fixe, combinée à des tubes optimisés améliorent le flux de l'échantillon le long des bandelettes tests, permettant une interprétation visuelle correcte. Chaque incubateur arrive prêt à l'emploi pour tous les kits sans programmation nécessaire.



LECTEUR DE BANDELETTES

Un système de mesure portable à flux latéral robuste et breveté qui fournit des résultats de tests qualitatifs rapides et augmente le rendement et l'efficacité des tests. L'unité dispose d'une batterie au lithium rechargeable et d'une interface pilotée par menu tactile et fournit aux utilisateurs des résultats en moins de 10 secondes. L'unité est compatible avec un large éventail de types de tests préprogrammés et le logiciel peut être mis à niveau pour accueillir des tests supplémentaires.



Afin de contrôler la stabilité des mélanges, vérifier les effets des ingrédients dans la formulation et développer de nouveaux produits, le LSSEA propose toute une gamme de techniques dédiées à la caractérisation de vos matrices alimentaires.

ANALYSES DE RHÉOLOGIE ET DE TEXTURE VISCOSIMÈTRE ROTATIF

Pour évaluer les propriétés fonctionnelles des produits agroalimentaires

- Reproduction en miniature de multiples procédés de fabrication
- Profils de viscosité en fonction de la température et de la force de cisaillement
- Application type : gélatinisation de l'amidon en industries céréalières
- Fonte du fromage et effet des ingrédients en industries laitières
- Degré de cuisson des produits extrudés
- Tests simples et rapides selon des méthodes standards agréées par AOAC



TEXTUROMÈTRE

Pour l'évaluation des propriétés physiques

- Mesures avec précision de la fermeté, moelleux, élasticité, friabilité,
- Logiciel simple avec comparaisons graphiques de chaque test
- Méthodes standards pour la majorité des produits (pain, pâtes, nouilles, viandes...)
- Sondes et accessoires fournis (disques de compression, sondes coupantes, cylindriques, etc...)



DUROMÈTRE

Pour le contrôle de la dureté et autres paramètres physiques (dimensions, poids, épaisseur) de vos échantillons et ce, quelles qu'en soient les formes

- Instrument multifonction pour un traitement unique de vos paramètres sur un rapport complet pour le contrôle en ligne et au laboratoire
- Données tracées avec rapports imprimables, sur clé ou PC avec 100 protocoles enregistrés



ANALYSES DE PARTICULES GRANULOMÉTRIE LASER / TAMISAGE

Pour le contrôle de la taille et de la distribution des particules

- Gamme d'échantillonneurs Plug'N Play en voie sèche ou liquide
- Mesures simples et rapides
- Exemples d'application : granulométrie café, cacao, chocolat, arômes boissons, cristaux de sucre, poudre de lait.





CHIMIE ENVIRONNEMENT & MATÉRIAUX

HYDROCARBURES ENVIRONNEMENT & MATÉRIAUX

Analyse de composition et de
contamination

Dans les secteurs pétrolier et environnemental, la nécessité de contrôler la qualité des hydrocarbures, l'impact des activités industrielles et la conformité environnementale pousse les laboratoires à adopter des méthodes d'analyse précises, rapides et fiables..

ANALYSES DES HYDROCARBURES

Dédiée au contrôle qualité dans les industries pétrolières, gazières et de distribution.

Produits : essence, gasoil, Jet A1 (kérosène), fuel, lubrifiants, huiles moteur, bitumes, etc.

Paramètres : indice d'octane, soufre, hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), azote, densité, points de distillation, impuretés etc...



ANALYSES DES EAUX ENVIRONNEMENTALES

Pour les stations d'épuration, unités de traitement, études d'impact.

Matrice : eaux usées, eaux de surface, eaux souterraines, eaux industrielles.

Paramètres : métaux lourds (Pb, Cd, Hg, As), turbidité, DBO5, DCO, pH, nitrates, phosphates, matières en suspension etc...



ANALYSES DES SOLS POLLUÉS

Suivi environnemental des sites industriels et de dépollution.

Matrice : sols, sédiments, boues, lixiviats.

Paramètres : hydrocarbures totaux (TPH), BTEX, métaux lourds, PCB, HAP.

Applications : cartographie de la pollution, remédiation des sites contaminés.



ANALYSES DE L'AIR ET ÉMISSIONS

Surveillance des émissions industrielles et de l'air ambiant.

Paramètres : COV, CO, CO₂, NO_x, SO₂, particules fines, surveillance de polluants et résidus de pesticides dans l'environnement, analyses de radioactivité



ANALYSES D'ADULTÉRATION DES CARBURANTS

Détection des fraudes et non-conformités, marquage et traçage de carburants.

Produits : gasoil, essence, kérosène mélangés à des solvants et autres additifs interdits.



HYDROCARBURES ENVIRONNEMENT & MATÉRIAUX

Les analyses se font sur plusieurs
matrices: Produits pétroliers, Sols, Eaux, Air

Pour chaque technologie, le LSSEA vous propose des essais analytiques adaptés et vous apporte toute son expertise à chaque étape du processus de production (conseil, installation, validation et qualification des équipements, formation sur site ou dans des centres de formation et de maintenances.



STATIONS-SERVICE

Analyses des risques de contamination du sol et des eaux souterraines.

Mise en place d'un suivi rigoureux des équipements pour la détections précoce des fuites et optimiser la sécurité environnementale.



INSTALLATIONS OFFSHORE, SITES INDUSTRIELS ET PORTUAIRES

Contrôle des rejets liquides et gazeux.

Evaluation des risques écotoxiques liés aux hydrocarbures et produits chimiques.

Surveillance de la qualité de l'air, des sols et des eaux sur et autour des zones de production, de stockage ou de transformation.



MATÉRIAUX

Expertises avancées (physiques, chimiques et structurales) des matériaux (bois, métaux, pierres-plastiques, textiles...)



LUBRIFIANTS

Tests de performance, de durabilité, et des dégradations thermiques et chimiques.



LABORATOIRE MOBILE & CONTRÔLE IN SITU

Notre unité dispose d'une équipe d'intervention mobile rapide pour les prélèvements, les mesures d'urgence.

UN ACTEUR CLÉ DANS LE PROJET DU PIPELINE NIGER-BÉNIN ET DANS LES INFRASTRUCTURES HYDRAULIQUES ASSOCIÉES

Dans le cadre du projet stratégique de construction et d'exploitation du pipeline qui transportera le pétrole brut du Niger vers le marché international via le port de Sèmè au Bénin, l'Unité Hydrocarbures, Environnement & Matériaux du LSSEA s'est imposée comme une référence dans les analyses des matériaux, des lubrifiants et de la validation des usures des systèmes de pompage.

Elle est intervenue également dans la construction des stations de pompage d'eau au Bénin pour la qualité de l'eau brute, et le respect des normes de sécurité.

ANALYSE DES LUBRIFIANTS

Surveillance de l'état des huiles en exploitation et diagnostic de machines tournantes.

Produits : huiles moteur, huiles hydrauliques, fluides de transmission, graisses industrielles.

Paramètres : viscosité, TBN, TAN, taux d'usure (Fe, Cu, Al, Pb), oxydation, nitration, glycol, suie.



VALIDATION DES USURES DE SYSTÈMES DE POMPAGE

Diagnostic d'usure et prévention de la casse dans les systèmes de pompage industriels.

Méthodes : analyse de particules métalliques, usure abrasive, corrosive et adhésive.



ANALYSE DES MATÉRIAUX

Matrices: Bois, métaux, plastiques, cuires, papiers, textiles, pierres, vitres et verres .

Paramètres : Authentification – Point d'étirement - Comportement à la chaleur - Étanchéité, maillage – nature de fibres etc...



PARAMETRES COURANTS EQUIPEMENTS

Authentification des matériaux et vérification de leur nature

Point d'étirement, résistance à la traction, point de fusion

Comportement à la chaleur, température d'inflammation, pouvoir calorifique

Étanchéité, maillage, structure des tissages et assemblages

Recherche de colles, teintures, amidons, colloïdes, adultérations

Analyse de radioactivité, recherche de micro-organismes contaminants

Évaluation des risques allergéniques

Caractérisation des fibres (longueur, diamètre, épaisseur, résistance)

- Microscopie, loupes, fours, spectromètres, colorimètres
- Logiciels de traitement d'images pour la reconnaissance de structures
- Logiciels de traitement d'images pour la reconnaissance de structures
- Calorimétrie pour l'analyse énergétiques
- Titrimétrie pour les dosages chimiques

HYDROCARBURES ENVIRONNEMENT & MATÉRIAUX

Nous opérons sur plusieurs paramètres à travers des équipements et technologies de pointe

Les industries des hydrocarbures, des matériaux et de l'environnement dans leurs activités doivent constamment veiller à garantir la sûreté environnementale et la sécurité des biens et des personnes.



TYPES D'INTERVENTIONS

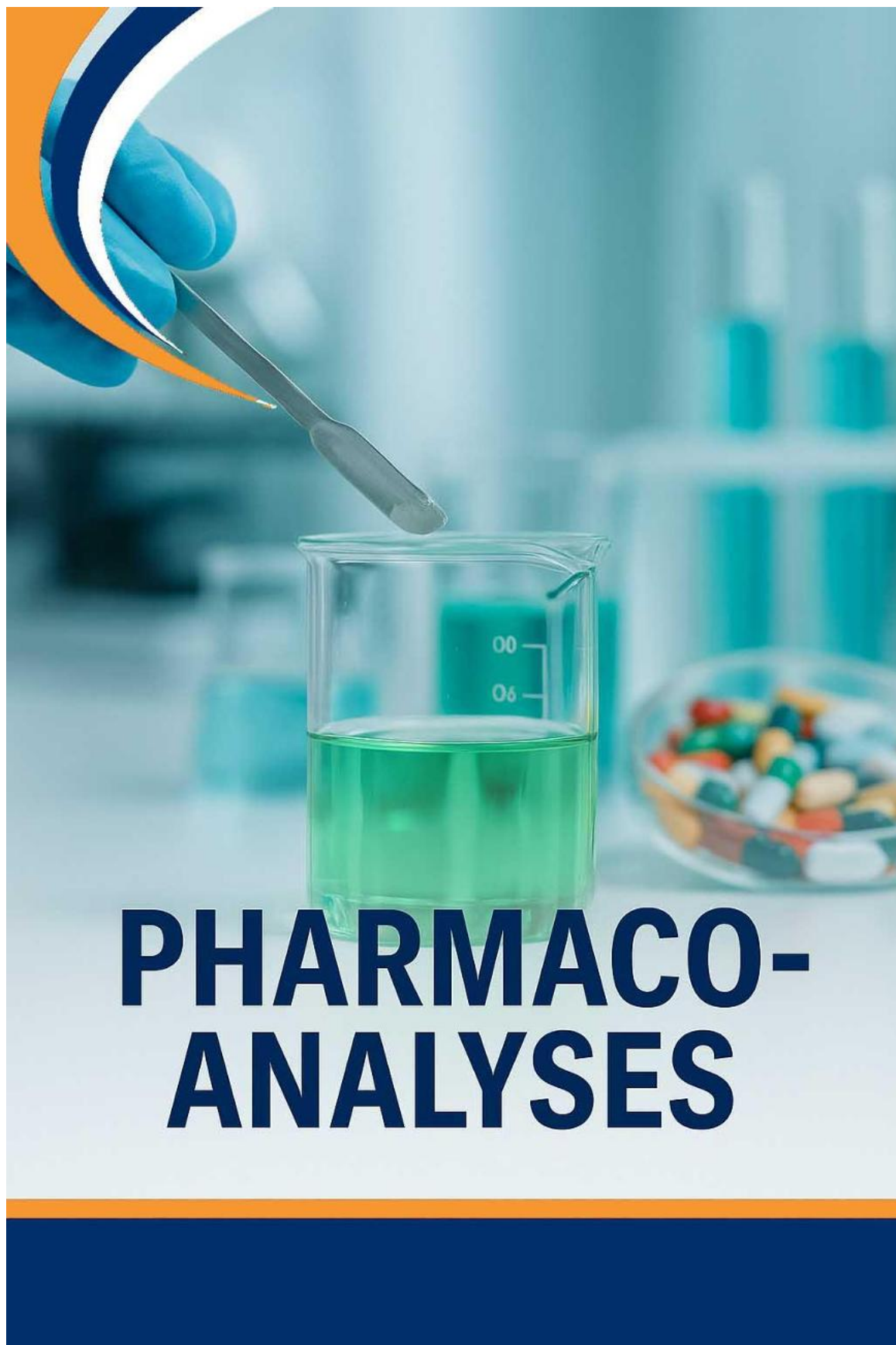
ANALYSES COMPLETES ET KEY-TESTS	• COMBUSTIBLES, HUILES LUBRIFIANTES, MOGAS, GASOIL, PRODUITS PETROLIERS JET A1 (Kérosène) • GAZS: BUTANES, PROPANE • EAUX DE FORAGE • PRODUITS CHIMIQUES DIVERS
SONDAGE DE L'ENVIRONNEMENT	• SOLS, EAUX • ATMOSPHERE- COMPTAGE DE PARTICULES • SURVEILLANCE DE POLLUANTS ORGANIQUES • DOSAGE DES MICROPARTICULES DANS L'AIR • RECHERCHES PAR DONES • SURVEILLANCE DE POLLUANTS ORGANIQUES PERSISTANTS- LES DETEX ET RESIDUS DE PESTICIDES DANS L'ENVIRONNEMENT ETC... • METAUX LOURDS
EVALUATION DES EMPREINTES CARBONES	• MESURES DES EMISSIONS DIRECTES (CO₂, CH₄, N₂O, COV etc....) • COMBUSTIBLES, DECHETS SOLIDES, SOLS ET SEDIMENTS etc....

QUELQUES PARAMÈTRES SUR LES HYDROCARBURES

DESIGNATION	GASOIL	
	PROPERTIES	TEST METHODS
ANALYSE COMPLETE	COMPOSITION	
	Total Sulphur	IP 336
	ASTM Color	ASTM D 1500
	Distillation	ASTM D 86
	Flash Point (Pensky Martens)	ASTM D 93(A)
	Density @ 15°C	ASTM D 4052
	Calculated Cetane index	ASTM D 976
	Kinematic Viscosity @ 37.8 ° C	ASTM D 445
	Cloud Point	ASTM D 2500
	Copper Corrosion (3hrs @ 50°C)	ASTM D 130
	Water by Distillation	ASTM D 95
	Ash content	ASTM D 482
	Sediments by Extraction	ASTM D 473
	Conradson Carbon Residue	ASTM D 189

DESIGNATION	GASOLINE	
	PROPERTIES	TEST METHODS
ANALYSE COMPLETE	COMPOSITION	
	Sulfur Content	IP 336
	Odour	Organoleptic
	Colour	Visual
	Aspect	Visual
	Distillation	ASTM D 86
	Reid Vapour Pressure @ 37.8 ° C	ASTM D 323
	Density @ 15°C	ASTM D 4052
	Gum (WASHED)	ASTM D 381
	Copper Corrosion (3hrs @ 50°C)	ASTM D 130
	Lead Content	ASTM D 5059
	Oxidation Stability	ASTM D 525
	Research Octane Number	ASTM D 2699

HUILES MOTEUR	
PROPERTIES	TEST METHODS
COMPOSITION	
Acid Number	ASTM D 974
Flash Point (Pensky Martens)	ASTM D 93(A)
Density @ 15°C	ASTM D 4052
Kinematic Viscosity @ 40 °C	ASTM D 445
Kinematic Viscosity @ 100 °C	ASTM D 445
Viscosity Index	ASTM D 2270
Base Number	ASTM D 974
TOTAL	



PHARMACO- ANALYSES

Afin de répondre aux exigences réglementaires et garantir la conformité des produits notre laboratoire met à votre disposition une large gamme d'essais analytiques.

CONTRÔLE DE CONFORMITÉ DES DIFFÉRENTES FORMES PHARMACEUTIQUES

Le contrôle de conformité vise à garantir que les formes pharmaceutiques respectent les normes établies (notamment celles des pharmacopées), assurant qualité, sécurité et efficacité des médicaments.

Formes solides (Comprimés, gélules, poudres)

- Apparence : Couleur, forme, absence de fissures, tâches ou cassures.
- Uniformité de masse : Vérifie que chaque unité contient la même masse de produit.
- Teneur en principe actif : Dosage quantitatif (HPLC, UV, etc.).
- Désagréation : Temps nécessaire à la désintégration dans des conditions normalisées.
- Dissolution : Vitesse et pourcentage de libération du principe actif.
- Friabilité (comprimés) : Résistance à l'érosion ou aux chocs.
- Dureté (comprimés) : Résistance mécanique à l'écrasement.

Formes liquides (Solutions, sirops, suspensions, émulsions)

- Aspect et limpidité : Absence de précipités, floculation, séparation de phases.
- pH : Doit favoriser stabilité et tolérance.
- Viscosité : Paramètre important pour les sirops et suspensions.
- Volume délivrable : Conformité du volume prélevé à la posologie.
- Homogénéité (suspensions/émulsions) : Uniformité après agitation.

Formes semi-solides (Crèmes, pommades, gels)

- Aspect et texture : Homogénéité, couleur, absence de grains ou grumeaux.
- Point de fusion : Garantie de stabilité thermique.
- pH : Doit être compatible avec la peau ou les muqueuses.
- Répartition du principe actif : Uniformité de distribution dans la matrice.

Formes injectables

- Stérilité : Test de croissance microbienne (selon la Pharmacopée européenne).
- Apyrogénicité : Absence d'endotoxines (test LAL, test du lapin).
- Particules visibles : Observation visuelle ou microscopique.
- pH et isotonicité : Compatibilité physiologique assurée.
- Volume extractible : Volume récupérable conforme.

Formes ophtalmiques et nasales

- Stérilité et conservation : Utilisation de monodoses ou conservateurs adaptés.
- pH et osmolalité : Pour éviter les irritations.
- Test de relargage : Si forme à libération prolongée.

Formes transdermiques (Patches)

- Aspect et intégrité : Pas de décollement ni de dégradation.
- Teneur en principe actif : Conforme aux spécifications.
- Libération contrôlée : Étude de la cinétique de diffusion.



ENGAGEMENT DANS LES RÉSEAUX D'INTER-COMPARAISON INTERNATIONAUX

La fiabilité de nos résultats, reconnue au-delà des frontières

Afin de garantir l'exactitude, la traçabilité et la comparabilité de ses résultats analytiques, le Laboratoire Régional de Sûreté Sanitaire d'Expertises Analyses est activement engagé dans des programmes internationaux d'inter-comparaison (proficiency testing).

- ◆ Évaluer la performance analytique du laboratoire face à des échantillons testés
- ◆ Vérifier la conformité aux exigences de la norme ISO/17025:2017
- ◆ Renforcer la confiance des clients et partenaires, en garantissant des résultats justes et reproductibles
- ◆ Maintenir une dynamique d'amélioration continue au sein des différentes unités du laboratoire

PARTENARIATS ET RÉSEAUX DE RÉFÉRENCE

Le laboratoire participe à des campagnes d'inter-comparaison organisées par des institutions et réseaux reconnus, tels que :

- ◆ **AFNOR (France)**
- ◆ **LGC Standards (Royaume-Uni)**
- ◆ **ERA (États-Unis)**
- ◆ **PTP (Proficiency Testing Programs – Laboratoires accrédités)**
- ◆ **Organisations régionales africaines de normalisation et de contrôle qualité**

Ces engagements traduisent notre volonté d'inscrire nos prestations dans une démarche d'excellence scientifique, conforme aux standards internationaux.



SOAC ACCREDITED





MOTS DE LA DIRECTION DU LABORATOIRE

Le Laboratoire Régional d'Expertises et Analyses

lance son Catalogue version 2025, sous les auspices de son accréditation selon le Référentiel ISO/CEI 17025 : 2017 et la progression dans la quête de l'accréditation en Biologie Médicale sur le Référentiel ISO 15189. De fait, notre Laboratoire devient le premier à être accrédité dans la région de l'Afrique subsaharienne, au titre des laboratoires universitaires. Nous prenons la mesure du défi pour évoluer dans l'amélioration continue au service de nos partenaires et des populations.

L'Université IRGIB AFRICA étant polytechnique et pluridisciplinaire a de par ses partenariats internationaux, longtemps travaillé à l'évolution progressive et synchrone de toutes ses unités d'intervention. De la chimie analytique à la toxicologie analytique en passant par les analyses agroalimentaires, pharmaceutiques, chimiques, les analyses de l'environnement, des matériaux et des intrants agricoles. L'Université a pris une option claire de garder un leadership dans l'innovation.

Nous restons très à l'écoute de nos partenaires et attendons les observations et suggestions.

Ensemble, produisons le développement. Merci pour la confiance accordée !

LA DIRECTION



SOAC ACCREDITED



CEUX QUI NOUS ON FAIT CONFIANCE

Acteurs essentiels de notre écosystème scientifique, nos partenaires contribuent chaque jour à faire du LSSEA un pôle de référence en matière d'analyse, de recherche et de développement.

Leur soutien alimente l'innovation, favorise la rigueur méthodologique et permet la mise en œuvre de solutions analytiques adaptées aux défis actuels en matière de sécurité alimentaire, environnementale et industrielle.

Merci de faire partie de cette dynamique d'excellence.



MINISTÈRE DE LA SANTÉ
RÉPUBLIQUE DU BÉNIN



MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
RÉPUBLIQUE DU BÉNIN



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
ET DES FINANCES
RÉPUBLIQUE DU BÉNIN



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ÉLEVAGE ET DE LA PÊCHE
RÉPUBLIQUE DU BÉNIN



MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE
ET DU COMMERCE
RÉPUBLIQUE DU BÉNIN



Erasmus+



UNIVERSITÄT
LEIPZIG



Union
Africaine



SOAC ACCREDITED



+229 01 94 01 30 65

laboratoireagroanalyses@gmail.com