

## ATTESTATION D'ACCREDITATION

### ACCREDITATION CERTIFICATE

**N° 1-0196 rév. 11**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :  
*The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :*

#### **AGROLAB'S**

N° SIREN : 779075910

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**  
*Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :*

#### **ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU**

*ENVIRONMENT / WATER QUALITY*

#### **AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS - SANTE ANIMALE**

*FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - ANIMAL HEALTH*

réalisées par / *performed by :*

#### **AGROLAB'S - Site Aurillac**

**38 rue de Salers  
15000 AURILLAC**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe  
*and precisely described in the attached technical appendix*

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

*Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

*Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.*

Date de prise d'effet / *granting date* : **02/06/2021**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/11/2024**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*Pole manager - Biology-Agri-food,*

**Safaa KOBBI ABIL**

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.

*This certificate is only valid if associated with the technical appendix.*

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

*The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0196 Rév 10.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0196 [Rév 10](#).*

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.

*The Cofrac's liability applies only to the french text.*

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21

Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0196 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**AGROLAB'S - Site Aurillac**  
**38 rue de Salers**  
**15000 AURILLAC**

Dans son unité :

**- LABO DEVELOPPEMENT**  
**- LABO LAIT**

Elle porte sur :

#### Unité Technique : LABO LAIT

#### Portée flexible FLEX1 :

<b># AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire LAB REF 15)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Lait cru (brebis)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-155
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie Moyen Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie Moyen Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination du point de congélation	Spectrométrie Moyen Infrarouge IR et/ou IRTF Conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de l'indice de lipolyse	Spectrophotométrie (savons de cuivre)	CNIEL LIPO selon bulletin FIL n°265/1991
Lait cru (vache)	Détermination de l'indice de lipolyse	Spectrométrie Moyen Infrarouge : IRTF	CNIEL LIPO IR

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### Portée flexible FLEX1 :

<b># AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire LAB REF 15)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Micro-organismes (germes totaux)	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Spoires butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant <i>Bacillus stearothermophilus</i>	CNIEL INHD (dépistage) Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### Portée flexible FLEX1 :

<b># AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses biochimiques</b> (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire LAB REF 15)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'antibiotiques	Tests immunochromatographiques	CNIEL ATBC Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

## Unité Technique : LABO DEVELOPPEMENT

### Portée flexible FLEX1 :

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF V08-054

**# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**  
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Recherche et dénombrement par technique NPP à 30°C (ou à 37°C)	NF ISO 4831
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Toutes matrices alimentaires	Entérotoxines staphylococciques type A à E	Extraction par dialyse/concentration Détection par réaction immuno-enzymatique ELFA Système automatisé VIDAS SET 2	NF EN ISO 19020
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Lait et produits laitiers	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	ISO 6611 / FIL 94
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	<i>Salmonella</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS <i>Salmonella</i> (double voie)	BIO 12/1-04/94
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS EASY <i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05

**# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**  
 (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria spp.</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® <i>Listeria</i> (VIDAS LIS)	BIO 12/2-06/94
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Etape d'enrichissement à 37°C Système automatisé VIDAS <i>Listeria monocytogenes 2</i>	BIO 12/11-03/04
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique <i>Bacillus Cereus</i> Rapid Agar (BACARA®)	AES 10/10-07/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX1 :**

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/61)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Beurre	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 3727-1
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 5534
Lait	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF EN ISO 1211
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19660
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Fromage	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-287 (Heiss)
Lait de brebis	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V 04-155
Lait	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	ISO 8968 Partie 1
Lait	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie	NF V 04-216
Beurre	Détermination de matière sèche non grasse	Dessiccation à l'étuve 102°C Dégraissage Gravimétrie	NF EN ISO 3727-2
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF EN ISO 2450
Lait (acidité titrable)	Détermination de l'acidité	Titrimétrie (indicateur coloré)	NF V 04-206
Lait	Détermination de l'activité de la peroxydase	Ajout d'eau oxygénée et de gaïacol Colorimétrie	ITSV p. 284
Lait	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE :**

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/61)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Fromage	Détermination de l'activité phosphatasique	Hydrolyse au phénol Colorimétrie	Arrêté du 05/02/80 (Qualitatif – Partie B)

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

**Portée FIXE :**

<b># Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques, biologiques et de biologie moléculaire des eaux – LAB GTA 23)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1 – septembre 2000

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

**Portée flexible FLEX1 :**

<b># Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques, biologiques et de biologie moléculaire des eaux – LAB GTA 23)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane. Méthode milieu chromogène sélectif (COMPASS cc AGAR) Dénombrement des colonies confirmées	BKR 23/08-06/12
Eaux douces	Spores de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs	Destruction des formes végétatives Filtration sur membrane Incubation à 37°C en anaérobiose Dénombrement des colonies caractéristiques	NF EN 26461-2
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.



## **PORTEE FLEX 2**

### **Portée générale**

<b># AGROALIMENTAIRE / SANTE ANIMALE / Immuno-sérologie</b> (Essais et analyses en immuno-sérologie animale - LAB GTA 27)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Référence de la méthode
1	Lait	Anticorps dirigés contre : - le virus de la diarrhée virale bovine (BVD), - <i>Brucella (abortus, suis, melitensis)</i> (Brucellose), - <i>Hypoderma bovis</i> et <i>lineatum</i> (varron), - le virus de la leucose bovine enzootique, - le virus de la rhinotracheite infectieuse bovine.	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre
2	Biopsie auriculaire	Antigène du virus de la diarrhée virale bovine (BVD)	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre

*Portée FLEX 2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.*

*La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.*

*# Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **02/06/2021**    Date de fin de validité : **30/11/2024**

La Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Céline BEAUGEARD**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0196 Rév. 10.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21    Siret : 397 879 487 00031 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--