



Comité Français d'Accréditation  
52, rue Jacques Hillairet 75012 Paris  
SIRET : 397 897 487 00031  
Téléphone : +33 (0)1.44.68.82.20  
Site internet : [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**Attestation d'accréditation**  
*Accreditation certificate*

**N° 1-0741**  
**Rev. 16**

**Bénéficiaire / Beneficiary: ARVALIS INSTITUT DU VEGETAL**  
**Opérant sous le nom / Operating as: ARVALIS INSTITUT DU VEGETAL**

Identifiant légal / *Legal identifier: N° 775685779*

Adresse / *Address: Le Pôle Analytique d'Arvalis, Route de Malesherbes, 91720, BOIGNEVILLE, FRANCE*

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que l'organisme satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017** et aux règles d'application du Cofrac pour son activité Essai / Analyse, pour les activités et sites précisées dans l'annexe technique ci-après, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)). / *The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that the body fulfils the requirements of the standard **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017** and Cofrac's application rules for its activity of Testing, for the activities and locations described in the following technical annex, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on Cofrac's website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Le Cofrac est signataire de l'accord de reconnaissance multilatéral de l'European co-operation for Accreditation (EA) pour les activités objets de la présente attestation. / *Cofrac is signatory of the European Co-operation for Accreditation (EA) multilateral agreement for the activities covered by this certificate.*

Cette version de l'attestation remplace toute version précédemment émise / *This version of the certificate supersedes all previously issued versions.*

Seul le texte en français engage la responsabilité du Cofrac / *Cofrac's liability applies only on the French text.*

Date de prise d'effet / *Valid from:*     **01/04/2026**

Approuvé par / *Approved by:*

Date de fin de validité / *Valid until:*   **31/03/2031**

L'accréditation peut être retirée, suspendue ou sa portée modifiée 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 withdrawn, suspended or its scope modified at any time. For a proper use the scope of accreditation and its validity should be checked on Cofrac's website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

## **Annexe technique / Technical annex**

AGROALIMENTAIRE / FOOD AND FOOD PRODUCTS

Sites intervenant dans le cadre de l'accréditation de l'organisme / *Locations included in the organisation's accreditation:*

<b>Désignation</b>	<b>Adresse complète</b>
Pôle analytique d'ARVALIS	Le Pôle Analytique d'Arvalis, 91720, BOIGNEVILLE, FRANCE

<b>AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques / 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 25/81</b>				
<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
REEO	Alimentation animale : Matières premières	Détermination de la teneur en eau	<u>Préparation / Analyse :</u> Spectroscopie Proche InfraRouge	Cf portée détaillée FLEX3
REEN	Alimentation animale : Matières premières	Détermination de la teneur en protéines (sur sec)	<u>Préparation / Analyse :</u> Spectroscopie Proche InfraRouge	Cf portée détaillée FLEX3

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques / 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 25/119</b>				
<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
RE5O	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en eau	<u>Préparation / Analyse :</u> Spectrophotométrie Proche Infrarouge	Cf portée détaillée FLEX3
RE5N	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en protéines (sur sec)	<u>Préparation / Analyse :</u> Spectrophotométrie Proche Infrarouge	Cf portée détaillée FLEX3

**AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques / 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 25/81**

<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
REED	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en amidon	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Traitement à l'acide chlorhydrique Défécation Polarimétrie	Règlement CE 2024/771
REE3	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres brutes	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Incinération Gravimétrie	NF ISO 5984
REE6	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en azote	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	NF EN ISO 16634-1
REEA	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cellulose brute	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Digestion Minéralisation Gravimétrie	NF EN ISO 6865
REE1	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en eau	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Dessiccation Gravimétrie	NF ISO 6496

**AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques / 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 25/81**

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
REEE	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en matières grasses	<u>Préparation / Analyse :</u> Procédé B : Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique, suivi du procédé A Extraction Distillation Gravimétrie	NF EN ISO 11085
REEG	Aliments des animaux	Détermination séquentielle des constituants pariétaux	<u>Préparation / Analyse :</u> Traitement (détergents neutre, acide et à l'acide sulfurique) Gravimétrie	NF V18-122

**AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques / 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 25/119**

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RE4E	Blés tendres Farines de blé	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	<u>Préparation / Analyse :</u> Alvéolab de Chopin	Méthode interne MO PAA 224
RE4V	Céréales et produits céréaliers	Détermination de la teneur en eau	<u>Préparation / Analyse :</u> Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 712-1

**AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques / 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 25/119**

<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
RE4Z	Blés tendres Blés durs Farines Orge	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	NF EN ISO 16634-2
RE5C	Farines de blé tendre	Détermination de l'endommagement de l'amidon	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Absorption d'iode (Ampérométrie)	NF EN ISO 17715
RE50	Blés tendres Blé dur	Détermination de la teneur en gluten humide gluten index	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Lixiviation Gravimétrie	NF EN ISO 21415-2
RE4X	Céréales et produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Incinération Gravimétrie	NF EN ISO 2171
RE55	Blés tendres Farines	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
RE4W	Maïs	Détermination de la teneur en eau (sur grains broyés et sur grains entiers)	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 6540
RE4P	Céréales et produits céréaliers	Détermination de la masse volumique, dite masse à l'hectolitre	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3

**AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CERALIERS / Analyses physico-chimiques / 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 25/119**

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RE5D	Blés tendres Farines	Détermination du test de panification de type pain courant français	<u>Préparation / Analyse :</u> Pétrissage Fermentation Façonnage Cuisson	NF V03-716

Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

*La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) ou directement auprès de l'organisme / The detailed list of services provided by the body is available on Cofrac's website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) or directly from the body.*