

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0999 rév. 13**

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

**LABORATOIRE OFFICIEL D'ANALYSES ET DE RECHERCHES CHIMIQUES**

N° SIREN : -----

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 :*

**AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS -  
PRODUITS LAITIERS**

*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - MILK AND  
DAIRY PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

**LOARC**  
**25 rue Nichakra Rahal**  
**20000 CASABLANCA**  
**MAROC**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, 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)).

*and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

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 / *Valid from* : **19/11/2025**  
Date de fin de validité / *Valid until* : **30/04/2029**

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

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

DocuSigned by:  
*Safaa KOBBI ABIL*  
81E5B0ECBF63444...

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° 1-0999 Rév 12.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0999 Rév 12.*

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0999 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LOARC**  
**25 rue Nichakra Rahal**  
**20000 CASABLANCA**  
**MAROC**

Dans ses unités :

- Service contaminants
- Service produits agricoles et industriels
- Service Produits alimentaires

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : SERVICE CONTAMINANTS

#### PORTEE FLEX 1

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments non gras : fruits, légumes, céréales et fraction non grasse des aliments gras  Vins, Jus de Fruits et légumes	Détermination des résidus de dithiocarbamates et de bisulfures de thiurame	Méthode de Keppel : <b>Préparation / Extraction :</b> Hydrolyse <b>Analyse :</b> Spectrophotométrie UV-Visible	NF EN 12396-1
<b>Produits d'origine animale</b>  Produits carnés  Matières grasses Produits de la pêche sauf mollusques et crustacés	Détermination de la teneur en : <i>Organochlorés :</i> Aldrine, Chlordane Alpha, Chlordane Gamma, DDD-OP, DDD- PP, DDE-OP, DDE-PP, DDT-OP, DDT-PP, Dieldrine, Endosulfan- beta, Endosulfan-sulfate, Endrine, HCB, HCH-alpha, HCH-beta, HCH- delta, HCH-gamma (Lindane), Heptachlore-epoxyde, Heptachlore <i>Organo phosphorés :</i> Chlorpyriphos-éthyl, Diazinon, Malathion, Parathion-méthyl, Pirimiphos méthyl	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid <b>Purification :</b> Chromatographie par perméation de gel <b>Analyse :</b> Organohalogénés : GC- ECD Organophosphorés : GC-FPD/NPD	PAM volume 1

**PORTEE FLEX 1**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
<p><b>Produits d'origine végétale</b></p> <p>Produits riches en huile :</p> <p>graines oléagineuses</p>	<p>Détermination de la teneur en :</p> <p><i>Organochlorés :</i>                      Alachlore, Aldrine, Binapacryl, Bromopropylate, Captane, Chinomethionate, Chlordane Alpha, Chlordane Gamma, Chlorobenzilate, Chloropropylate, Chlorothalonil, DDD-OP, DDD-PP, DDE-OP, DDE-PP, DDT-OP, DDT-PP, Dichlofluanide, Dichlofop-méthyl, Dicofol ; Dieldrine, Endosulfan-beta, Endosulfan-sulfate, Endrine, HCB, HCH-alpha, HCH-beta, HCH-delta, HCH-gamma (Lindane), Heptachlore-epoxyde, Heptachlore, Iprodione, Methoxychlore, Procymidone, Pyridabene, Quintozene, Tetradifon, Tolulfluanide, Triallate, Triademefon, Trifluraline, Vinchlozoline</p> <p><i>Pyrethrinoides de synthèse :</i>                      Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine-Lambda, Cypermethrine, Deltamethrine, Fenpropathrine, Fenvalerate, Flucythrinate, Fluvalinate, Permethrine, Tetramethrine, Tralomethrine</p> <p><i>Organo phosphorés :</i>                      Azinphos-éthyl, Azinphos-méthyl, Bromophos-éthyl, Bromophos-méthyl, Carbofenthion, Chlorfenvinphos, Chlorméphos, Chlorpyriphos-éthyl, Cyanophos, Dialiphos, Diazinon, Dichlorvos, Disulfoton, Ethion, Ethoprophos, Ethrimphos, Fénitrothion, Fonophos, Hepténophos, Iodofenphos, Isazophos, Isofenphos, Leptophos, Malathion, Méthacriphos, Méthidathion, Paraxon-éthyl, Parathion-éthyl, Parathion-méthyl, Phenthoate, Phorate, Phosalone, Profenophos, Prothiophos, Pyrazophos, Pyridafenthion, Pyrimiphos-éthyl, Pyrimiphos-méthyl, Quinalphos, Terbuphos, Tetrachlorvinphos, Thiométhon, Triazophos</p>	<p><b><u>Préparation /</u></b>  <b><u>Extraction :</u></b>                      Solide / liquide à chaud</p> <p><b><u>Purification :</u></b>                      Chromatographie par perméation de gel</p> <p><b><u>Analyse :</u></b>                      Organohalogénés :                      GC-ECD                      Organophosphorés :                      GC-FPD/NPD</p>	<p>PAM volume 1</p>

## Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques

(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits d'origine végétale</b></p> <p>Produits riches en eau sauf bulbes, brassicées, légumes tiges</p> <p>Produits pauvres en eau et en matière grasse : céréales et produits dérivés</p> <p>Produits acides et riches en eau</p> <p>Produits riches en sucre et faible en eau</p> <p>Jus de fruits et de légumes</p> <p>Vins</p>	<p>Détermination de la teneur en : Acetamipride, Azoxystrobine, Benalaxyl, Boscalide, Butoxyde de piperonil, Carbendazime, Chlorfenvinphos, Chlorpyriphos-éthyl, Chlorpyriphos méthyl, Coumaphos, Cyprodinil, Diméthoate, Fenamidone, Fenbuconazole, Fludioxonil, Fenhexamide, Krésoxim-méthyl, Imazalil, Imidaclopride, Linuron, Malathion, Métalaxil-M, Myclobutanil, Oxadixyl, Penconazole, Phosalone, Propiconazole, Pyriméthanil, Pyrimicarbe, Pyrimiphos-méthyl, Téboufénozide, Tebufenpyrade, Thiabendazole, Thiaclopride</p>	<p><b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE dispersive</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>NF EN 15662</p>
<p><b>Produits d'origine végétale</b></p> <p>Produits pauvres en eau et en matière grasse : céréales et produits dérivés</p>	<p>Détermination de la teneur en Aalachlore, Aldrine, Anthraquinone, Beta-HCH, Bifenthrine, Carbophenothion, Chinomethionate, Chlorothalonil, Chlorpyriphos-éthyl, Chlorpyriphos-méthyl, Cyprodinil, Demeton-S-méthyl, Diazinon, Endrine, Endosulfan-alfa, Endosulfan-beta, Endosulfan-sulfate, Ethiofencarb, Ethion, Ethoprophos, Etrinfos, Fenitrothion, Fenpropathrine, Fenpropimorphe, Fenthion, Fonofos, Heptachlor, Heptenophos, Isazofos, Isofenphos, Lambda-Cyhalothrin, Linuron, Phosalone, Piperonyl Butoxide, Pirimiphos-éthyl, Pirimiphos méthyl, Propiconazole, Pyrazophos, Pyridabène, Quinalfos, Quintozène, Spiroxamine, Tétraméthrine, Triadimefon, Triallate, Trifluraline, Vinclozoline</p>	<p><b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE dispersive</p> <p><b>Analyse :</b> GC-MS/MS</p>	<p>NF EN 15662</p>

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

## PORTEE FIXE

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Dosage des mycotoxines et des phyco-toxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 21)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en Aflatoxines B1, B2, G1 et G2	<b>Extraction :</b> Solide-liquide <b>Purification :</b> Colonne d'immunoaffinité <b>Analyse :</b> LC-FLUO	Méthode interne DO-MLMT-001
Epices (hors poivre)	Détermination de la teneur en Aflatoxines B1, B2, G1 et G2	<b>Extraction :</b> Solide-liquide <b>Purification :</b> Colonne d'immunoaffinité <b>Analyse :</b> LC-FLUO	Méthode interne DO-MLMT-001

Portée 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.

## PORTEE FIXE

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits de la pêche	Détermination de la teneur en Arsenic, Cadmium, Mercure et Plomb	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS	Méthode interne DO-MLMT-006

Portée 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.

**UNITE TECHNIQUE 2 : SERVICE PRODUITS ALIMENTAIRES**

**PORTEE FLEX 1**

<b>Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Corps gras d'origines animale et végétale hors lait et produits laitiers	Détermination de la masse volumique conventionnelle (poids du litre dans l'air)	<b>Préparation / Analyse :</b> Pycnométrie	NF EN ISO 6883
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de saponification	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF EN ISO 3657
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'iode	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF EN ISO 3961
Corps gras d'origines animale et végétale (hors lait et produits laitiers)	Esters méthyliques d'acides gras	<b>Préparation :</b> Méthylation	NF EN ISO 12966-2
		<b>Analyse :</b> GC-FID	NF EN ISO 12966-4
Huile d'olive	Détermination des triglycérides à ECN42	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-Réfractométrie	COI/T.20/Doc n°20
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en insaponifiable	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction à l'oxyde de diéthylique Gravimétrie	NF EN ISO 3596
Huile d'olive et huile de grignon d'olive	Détermination de la composition de la fraction stérolique	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction de l'insaponifiable à l'ether diéthylique Séparation de la fraction stérolique par CCM Analyse par GC-FID	COI/T.20/Doc n° 26
Corps gras d'origines animale et végétale hors lait et produits laitiers	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie (méthode à froid)	NF EN ISO 660
Corps gras d'origines animale et végétale hors lait et produits laitiers	Détermination de l'indice de peroxyde	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF EN ISO 3960
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	<b>Préparation / Analyse :</b> Spectrophotométrie UV	NF EN ISO 3656
Corps gras d'origines animale et végétale hors lait et produits laitiers	Détermination de la teneur en impuretés insoluble	<b>Préparation / Analyse :</b> Filtration Gravimétrie	NF EN ISO 663
Corps gras d'origines animale et végétale hors lait et produits laitiers	Détermination de la teneur en eau et en matière volatiles	<b>Préparation / Analyse :</b> Séchage Gravimétrie	NF EN ISO 662

<b>Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Huiles d'olive	Détermination de la teneur en cires	<b>Préparation / Analyse :</b> Fractionnement : chromatographie sur colonne de gel de silice GC-FID	COI/T.20/Doc n°28

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

#### PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Corps gras du lait et des produits laitiers	Esters méthyliques d'acides gras	<b>Préparation :</b> Méthylation <b>Analyse :</b> GC-FID	Méthodes internes DO-MGPL-023 DO-MGPL-024
Corps gras d'origines végétales (hors huiles d'olive et huile de grignon d'olive)	Détermination de la composition de la fraction stérolique	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction de l'insaponifiable à l'éther diéthylique Séparation de la fraction stérolique par CCM Analyse par GC-FID	Méthode interne DO-MGPL-045

**Portée 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.

#### PORTEE FLEX 1

<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>
Fromages et Fromage fondu	Détermination de la teneur totale en matière sèche (méthode de référence)	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation (102°C) Gravimétrie	ISO 5534
Beurre Emulsions d'huiles alimentaires et matières grasses tartinables	Détermination de la teneur en matière grasse (méthode de référence)	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	ISO 17189
Beurre	Détermination de la teneur en eau (méthode de référence)	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation (102°C) Gravimétrie	ISO 3727-1
Beurre	Détermination de la teneur en matière sèche non grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation (102°C) Dégraissage Gravimétrie	ISO 3727-2
Lait et produits laitiers	Extraction des lipides et des composés liposolubles	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction par solvant	ISO 14156

**Agroalimentaire / Produits laitiers / 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 25/61)*

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Matières grasses laitières anhydres	Détermination de la composition stérolique	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction de l'insaponifiable Séparation de la fraction stérolique par CCM Analyse par GC-FID	ISO 12078

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**UNITE TECHNIQUE : SERVICE PRODUITS AGRICOLES ET INDUSTRIELS**

**PORTEE FLEX 1**

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres brutes	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Gravimétrie	ISO 5984
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	ISO 5983-2
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cellulose brute	<b>Préparation / Analyse :</b> Digestion Minéralisation Gravimétrie	ISO 6865
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en eau et en d'autres matières volatiles	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	ISO 6496
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en phosphore	<b>Préparation / Analyse :</b> Minéralisation Spectrophotométrie	ISO 6491
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en calcium	<b>Préparation / Analyse :</b> Minéralisation SAA	ISO 6869
Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en matières grasses	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction Distillation Gravimétrie	ISO 6492

**Portée flexible FLEX1** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

# *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 : **19/11/2025**    Date de fin de validité : **30/04/2029**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0999 Rév. 12.

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>
--