

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1290 rév. 38**

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

**DEPARTEMENT DES BOUCHES DU RHÔNE**

N° SIREN : 221300015

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 - SANTE ANIMALE - VEGETAUX***FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - ANIMAL HEALTH - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES***PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / BIOLOGIE VETERINAIRE***CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / ANIMAL BIOLOGY*réalisées par / *performed by :***LDA 13****Technopôle Château-Gombert****29 rue Frédéric Joliot-Curie - CS 60006****13455 MARSEILLE CEDEX 13****FRANCE**

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* : **25/12/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/05/2026**

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:  
*Sepa 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° 1-1290 Rév 37.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1290 Rév 37.*

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° 1-1290 rév. 38

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LDA 13**  
**Technopôle Château-Gombert**  
**29 rue Frédéric Joliot-Curie - CS 60006**  
**13455 MARSEILLE CEDEX 13**  
**FRANCE**

Dans son unité :

- MICROBIOLOGIE - EAU – ALIMENTAIRE
- CHIMIE - EAU - ALIMENTAIRE
- VEGETAL
- BIOLOGIE VETERINAIRE

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE – EAU – ALIMENTAIRE

#### PORTEE FLEX 1

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques<br>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59) |  |   |                            |
|---|--|---|----------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE<br>MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA<br>METHODE |
| Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement   | Micro-organismes                         | Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur | NF EN ISO 4833-1           |
| Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie, échantillons d'environnement de production industrielle                         | Flore mésophile aérobie revivifiable     | Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® AC          | BIO 12/35-05/13            |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire                           | <i>Enterobacteriaceae</i>                | Recherche<br>Enrichissement / Isolement et confirmation                         | NF EN ISO 21528-1          |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire                           | <i>Enterobacteriaceae</i>                | Dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C           | NF EN ISO 21528-1          |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire                           | <i>Enterobacteriaceae</i>                | Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)                                      | NF EN ISO 21528-2          |

**# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques**  
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

| OBJET   | CARACTERISTIQUE<br>MESUREE OU RECHERCHEE             | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA<br>METHODE                  |
|---|--|---|---|
| Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)   | <i>Enterobacteriaceae</i>                            | Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB  | BIO 12/21-12/06                             |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale   | <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive | Dénombrement des colonies à 44°C  | NF ISO 16649-2                              |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire   | <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive | Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C   | NF EN ISO 16649-3                           |
| Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)   | <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive | Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC  | BIO 12/13-02/05                             |
| Coquillages vivants   | <i>Escherichia coli</i>                              | Dénombrement indirect par impédancemétrie directe à 44°C  | NF V08-106                                  |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | Staphylocoques à coagulase positive                  | Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène | NF EN ISO 6888-2                            |
| Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie  | Staphylocoques à coagulase positive                  | Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® STA   | BIO 12/28-04/10                             |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments     | <i>Clostridium perfringens</i>                       | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation  | NF EN ISO 15213-2                           |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire   | <i>Bacillus cereus</i> présomptifs                   | Dénombrement des colonies à 30°C  | NF EN ISO 7932                              |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement   | <i>Bacillus cereus</i>                               | Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® BC  | 2014 LR47<br>Méthode certifiée par Microval |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale   | Bactéries lactiques mésophiles                       | Dénombrement des colonies à 30°C  | NF ISO 15214                                |

**# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques**  
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE   | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE                    |
|--|---|---|--|
| Produits destinés à la consommation humaine  | Entérotoxines staphylococciques SEA à SEE   | Extraction et concentration par dialyse<br>Détection immuno-enzymatique par test ELFA qualitatif<br>Kit VIDAS SET 2 | NF EN ISO 19020                            |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire                        | <i>Salmonella</i> spp.  | Recherche<br>Isolement / Identification et confirmation   | NF EN ISO 6579-1                           |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement   | <i>Salmonella</i> spp.  | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA)<br>Système automatisé VIDAS® UP <i>Salmonella</i>                  | BIO 12/32-10/11                            |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle  | <i>Salmonella</i> spp.  | Recherche par milieu chromogénique SALMA™<br>One Day  | BIO 12/41-03/17                            |
| 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</i> spp.   | Recherche<br>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</i> spp.   | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation  | NF EN ISO 11290-2                          |
| Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle  | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.   | 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire                        | <i>Campylobacter</i> spp.   | Dénombrement des colonies à 41,5°C  | NF EN ISO 10272-2                          |
| Viandes, volailles et prélèvement de l'environnement   | <i>Campylobacter</i> spp.   | Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar   | 2009LR28<br>Méthode certifiée par MICROVAL |
| Volailles crues et produits à base de volaille prêts à cuire   | <i>Campylobacter</i> thermotolérantes :<br><i>Campylobacter jejuni</i> ,<br><i>Campylobacter coli</i> et<br><i>Campylobacter lari</i> | Dénombrement à 41,5°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® CAM   | BIO 12/43-04/20                            |

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

## PORTEE FLEX 1

| <b># Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage / Prélèvement*</b><br>(Prélèvements d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59) |   |   |                         |
|--|---|---|-------------------------|
| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE           | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE |
| Surface de l'environnement de la chaîne alimentaire  | Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques | Prélèvement instantané sur une surface au moyen de boîtes de contact, de bilames gélosées, d'écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes | NF EN ISO 18593         |
| Produits agroalimentaires  | Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques | Prélèvement instantané  | XP CEN ISO/TS 17728     |

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

\* Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités dans sa portée.

## PORTEE FLEX 1

| <b># Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b><br>(Echantillonnage d'eau en vue d'analyses microbiologiques – LAB GTA 29) |   |  |                         |
|--|---|--|-------------------------|
| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE   | PRINCIPE DE LA METHODE                                     | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux destinées à la consommation humaine   | Echantillonnage en vue d'analyses microbiologiques<br>Echantillonnage<br>- à la ressource<br>- en production<br>- en distribution | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-520             |
| Eaux de loisirs naturelles<br>Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines...)   | Echantillonnage en vue d'analyses microbiologiques  | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-521             |
| Eaux de tour aérorefrigérantes (IRDEFA)<br>Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes   | Echantillonnage pour la recherche de Légionelles  | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-522             |

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

## PORTEE FIXE

| <b># Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b><br>(Echantillonnages d'eau en vue d'analyses microbiologiques – LAB GTA 29) |  |  |   |
|---|--|--|---|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE              | PRINCIPE DE LA METHODE                                     | REFERENCE DE LA METHODE   |
| Eaux salines<br>Eaux saumâtres  | Echantillonnage en vue d'analyses microbiologiques | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | ISO 5667-9 (hors échant. automatique et isocinétique pour le prélèvement instantané)<br><u>Mode opératoire interne</u> : MOP G 52 008 |

**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

| # Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques<br>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) |   |  |                         |
|---|---|--|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                     | PRINCIPE DE LA METHODE   | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces   | Micro-organismes revivifiables 36°C                       | Ensemencement par incorporation<br>Incubation à 36 °C<br>Dénombrement des colonies   | NF EN ISO 6222          |
| Eaux douces   | Micro-organismes revivifiables 22°C                       | Ensemencement par incorporation<br>Incubation à 22 °C<br>Dénombrement des colonies   | NF EN ISO 6222          |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires<br>Eaux salines et saumâtres  | <i>Escherichia coli</i>                                   | Ensemencement en microplaque<br>Incubation à 44 °C<br>Confirmation des puits positifs par fluorescence<br>Détermination du NPP   | NF EN ISO 9308-3        |
| Eaux douces   | Spoires de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs | Destruction des formes végétatives<br>Filtration sur membrane<br>Incubation à 37 °C en anaérobiose<br>Dénombrement des colonies caractéristiques   | NF EN 26461-2           |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires<br>Eaux salines et saumâtres  | Entérocoques intestinaux                                  | Ensemencement en microplaque<br>Incubation à 44°C<br>Confirmation des puits positifs par fluorescence<br>Détermination du NPP  | NF EN ISO 7899-1        |
| Eaux douces   | Entérocoques intestinaux                                  | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies confirmées   | NF EN ISO 7899-2        |
| Eaux douces   | <i>Pseudomonas aeruginosa</i>                             | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36 °C<br>Dénombrement des colonies confirmées  | NF EN ISO 16266         |
| Eaux douces   | Staphylocoques pathogènes (coagulase positive)            | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C sur milieu sélectif<br>Dénombrement des colonies confirmées   | NF T 90-412             |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires<br>Eaux salines et saumâtres  | <i>Salmonella</i>   | Méthode qualitative :<br>Pré-enrichissement<br>Enrichissement en milieu sélectif liquide<br>Isolement sur milieu gélosé<br>Confirmation  | NF EN ISO 19250         |
| Eaux douces<br>Eaux de process  | <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i>        | Ensemencement en direct et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide<br>Ou. après concentration par filtration ou centrifugation puis traitement et ensemencement d'une partie du concentrât<br>Incubation à 36°C<br>Confirmation des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i><br>Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> après identification par agglutination au latex | NF T 90-431             |

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

## PORTEE FIXE

| # Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques<br>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) |   |   |                                    |
|---|---|---|------------------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE           | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE            |
| Eaux douces   | <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36 °C<br>Dénombrement des colonies confirmées | NF EN ISO 9308-1<br>Septembre 2000 |

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

## UNITE TECHNIQUE : CHIMIE – EAU – ALIMENTAIRE

### PORTEE FLEX 1

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques<br>(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 26-25/80) |   |   |                         |
|---|---|---|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE   | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE |
| Poissons et produits de la pêche  | Détermination de la teneur en Histamine | Préparation :<br>Extraction en milieu acide<br>Dérivation (chlorure de dansyle)<br><br>Analyse :<br>HPLC-UV | NF EN ISO 19343         |

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

### PORTEE FLEX 1

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques<br>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21) |  |  |                                   |
|--|--|--|-----------------------------------|
| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE   | REFERENCE DE LA METHODE           |
| <b>Coquillage</b> :<br>Chair totale ou partie comestible des coquillages   | Dosage des toxines lipophiles réglementées :<br>Groupe AO et analogues DTX<br>Groupe AZA<br>Groupe YTX | <u>Extraction des toxines</u> :<br>Par méthanol<br>Purification (option) :<br>Liquide / Solide SPE<br><br><u>Analyse</u> :<br>LC-MS/MS | ANSES LSAiments /<br>LSA-INS-0147 |
| <b>Coquillages</b> :<br>Chair totale des coquillages   | Dosage de l'acide domoïque :<br>Phycotoxines amnésiantes (ASP)   | <u>Extraction</u> :<br>Par solvant<br><br><u>Analyse</u> :<br>HPLC-UV  | ANSES LSAiments /<br>LSA-INS-0140 |
| <b>Coquillages</b> :<br>Chair totale des coquillages   | Détermination de la teneur en toxines du groupe de la saxitoxine                                       | <u>Extraction</u> :<br>Acide<br><br><u>Purification</u> :<br>SPE<br><br><u>Analyse</u> :<br>HPLC-FLUO avec dérivation pré-colonne      | NF EN 14526                       |

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

## PORTEE FIXE

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Mesures de radioactivité<br>(Analyses des radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'animaux et dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35) |  |   |                                  |                             |
|--|--|---|----------------------------------|-----------------------------|
| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                      | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE          | ETENDUE DE LA MESURE ACTIVE |
| Denrées alimentaires solides<br>Denrées alimentaires liquides  | Radionucléides émetteurs $\gamma$<br>$^{134}\text{Cs}$ , $^{137}\text{Cs}$ | <u>Préparation</u> :<br>Homogénéisation conditionnement<br><br><u>Mesure</u> :<br>Détermination de l'activité massique des radionucléides par spectrométrie $\gamma$ à haute résolution | Méthode interne<br>MOP EA 54 022 | 0.2 Bq/kg à 2000Bq/kg       |

**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

| # Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques<br>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05) |  |   |                         |
|---|--|---|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces   | Conductivité   | Méthode à la sonde  | NF EN 27888             |
| Eaux douces   | pH   | Potentiométrie  | NF EN ISO 10523         |
| Eaux douces   | Ammonium, nitrate, nitrite   | Spectrophotométrie automatisée  | NF EN ISO 15923-1       |
| Eaux douces   | Turbidité  | Néphélométrie   | NF EN ISO 7027-1        |
| Eaux douces   | Alcalinité   | Titrimétrie   | NF EN ISO 9963-1        |
| Eaux douces   | <u>Anions</u> :<br>Bromure, chlorure, nitrates, sulfate, fluorure  | Chromatographie ionique   | NF EN ISO 10304-1       |
| Eaux douces   | Chlorate, chlorite   | Chromatographie ionique   | NF EN ISO 10304-4       |
| Eaux douces   | Bromates   | Chromatographie ionique   | NF EN ISO 15061         |
| Eaux douces   | <u>Cations</u> :<br>Calcium, magnésium, potassium, sodium  | Chromatographie ionique   | NF EN ISO 14911         |
| Eaux douces   | Carbone organique total (COT)  | Oxydation chimique et détection par IR  | NF EN 1484              |
| Eaux douces   | <u>Métaux</u> :<br>Aluminium, antimoine, arsenic, baryum, bore, cadmium, chrome, cuivre, fer, manganèse, mercure, nickel, phosphore, plomb, sélénium, zinc | <u>Préparation</u> :<br>Filtration et/ou acidification par de l'acide nitrique<br><br><u>Dosage</u> :<br>ICP-MS | NF EN ISO 17294-2       |

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

## **PORTEE FIXE**

| <b># Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques</b><br>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05) |  |  |                                |
|--|--|--|--------------------------------|
| <b>OBJET</b>   | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b> | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>  | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b> |
| Eaux douces  | Dureté calcique et magnésienne               | Calcul après dosage du calcium et du magnésium par chromatographie ionique | Méthode interne : FT EH 54 001 |

**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 FLEX 1**

| <b># Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b><br>(Echantillonnages d'eau en vue d'analyses physico-chimiques – LAB GTA 29) |  |  |                                |
|--|--|--|--------------------------------|
| <b>OBJET</b>   | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>   | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>                              | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b> |
| Eaux destinées à la consommation humaine   | Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques<br>Echantillonnage<br>- à la ressource<br>- en production<br>- en distribution | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-520                    |
| Eaux de loisirs naturelles<br>Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines...)   | Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques  | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-521                    |

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

## **PORTEE FIXE**

| <b># Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b><br>(Echantillonnages d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques – LAB GTA 29) |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>OBJET</b>   | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>        | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>                              | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b>  |
| Eaux salines<br>Eaux saumâtres   | Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | ISO 5667-9 (hors échant. automatique et isocinétique pour le prélèvement instantané)<br><u>Mode opératoire interne</u> : MOP G 52 008 |

**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># Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b><br>(Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29) |  |  |                                |
|--|--|--|--------------------------------|
| <b>OBJET</b>   | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b> | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>                    | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b> |
| Eaux douces  | Conductivité (mesure instantanée)            | Méthode à la sonde                               | NF EN 27888                    |
| Eaux douces  | pH (mesure instantanée)                      | Potentiométrie<br>Méthode à l'électrode de verre | NF EN ISO 10523                |
| Eaux douces  | Turbidité                                    | Néphélométrie                                    | NF EN ISO 7027-1               |
| Eaux douces  | Oxygène dissous (mesure instantanée)         | Méthode par luminescence (LDO)                   | NF ISO 17289                   |

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

## **PORTEE FIXE**

| <b># Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b><br>(Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29) |  |                               |                                 |
|--|--|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>OBJET</b>   | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b> | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b> | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b>  |
| Eaux douces  | Chlore libre et total                        | Colorimétrie                  | Méthode interne<br>MOP G 52 006 |
| Eaux douces  | Acide isocyanurique                          | Colorimétrie                  | Méthode interne<br>MOP G 52 015 |
| Eaux douces<br>Eaux salines<br>Eaux saumâtres  | Température (mesure instantanée)             | Méthode à la sonde            | Méthode interne<br>MOP G 52 014 |

**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.

## **Portée FLEX1**

| <b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b><br>(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>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>          | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>   | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b>      |
| Produits carnés<br>Produits de la pêche  | Détermination de la teneur en Cadmium, Plomb, Mercure | <u>Préparation</u> :<br>Voie humide par système fermé<br><u>Détection et quantification</u> :<br>ICP-MS | ANSES/LSA aliments/<br>LSA-INS-0084 |

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

## UNITE TECHNIQUE : VEGETAL

### PORTEE FLEX 1

| # Agroalimentaire / Végétaux / Bactériologie<br>(Essais en Santé végétale – LAB GTA 40) |  |                                 |                            |
|---|--|---------------------------------|----------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE<br>MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE          | REFERENCE DE LA<br>METHODE |
| Plantes hôtes   | <i>Xylella fastidiosa</i>                | Détection par PCR en temps réel | ANSES/LSV/MA039            |

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

### PORTEE FLEX 1

| # Agroalimentaire / Végétaux / Mycologie<br>(Essais en Santé végétale – LAB GTA 40) |  |  |                            |
|---|--|--|----------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE   | PRINCIPE DE LA METHODE   | REFERENCE DE LA<br>METHODE |
| Céréales : semences et graines  | <i>Tilletia indica</i> , <i>T. caries</i> ,<br><i>T. controversa</i> , <i>T. foetida</i> | Détection par filtration sélective et identification morphologique | MOA 017                    |

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

### PORTEE FLEX 1

| # Agroalimentaire / Végétaux / Virologie<br>(Essais en Santé végétale – LAB GTA 40) |  |                                    |                            |
|---|--|------------------------------------|----------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE                                 | PRINCIPE DE LA METHODE             | REFERENCE DE LA<br>METHODE |
| Semences/végétal  | Virus de la mosaïque du pépino (PepMV)                                   | Détection par ELISA                | MOA 026 partie A           |
| Végétal   | Virus Plum Pox Potyvirus (virus de la Sharka)                            | Détection par ELISA                | ANSES/LSV/MA 021           |
| Végétal   | Tomato Ringspot Nepovirus (ToRSV)  | Détection par ELISA                | VH/06/13                   |
| Végétal   | Tobacco Ringspot Nepovirus (TRSV)  | Détection par ELISA                | VH1/06/01                  |
| Végétal   | Tomato Spotted Wilt Virus (TSWV) et Impatiens Necrotic Spot Virus (INSV) | Détection par ELISA                | VH/04/08                   |
| Tomate : Plante   | Tomato Yellow Leaf Curl Virus (TYLCV)                                    | Détection par ELISA                | VH/01/03                   |
| Feuilles, fruits et semences de plantes hôtes                                       | Tomato Brown Rugose Fruit Virus (ToBRFV)                                 | Détection par RT PCR en temps réel | ANSES/LSV/MA066            |

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

## PORTEE FIXE

| # Agroalimentaire / Végétaux / Virologie<br>(Essais en Santé végétale – LAB GTA 40) |                                       |                        |                               |
|---|---------------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE       |
| Tomate : Plante   | Tomato Mosaïc Virus (ToMV)            | Détection par ELISA    | Méthode interne MOP EV 54 010 |
| Tomate : Plante   | Tomato Black Ring Virus (TBRV)        | Détection par ELISA    | Méthode interne MOP EV 54 009 |

**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 : BIOLOGIE VETERINAIRE

### PORTEE FLEX 1

| # AGROALIMENTAIRE / SANTE ANIMALE / Immuno-sérologie<br>(Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27) |  |                        |                         |
|---|--|------------------------|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Sérum individuel  | Anticorps dirigés contre <i>Brucella</i> ( <i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i> ) (Brucellose) | Agglutination Rapide   | NF U47-003              |
| Sérum individuel  | Anticorps dirigés contre <i>Brucella</i> ( <i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i> ) (Brucellose) | Fixation du complément | NF U47-004              |

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

### PORTEE FLEX 2

#### Portée Générale

| # AGROALIMENTAIRE / SANTE ANIMALE / IMMUNO-SEROLOGIE<br>(Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27) |                                       |  |  |
|---|---------------------------------------|--|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE   | OBJET                                 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE   |
| 1   | Sérum individuel<br>Mélange de sérums | Anticorps dirigés contre :<br>- le virus du West-Nile,<br>- <i>Brucella</i> ( <i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i> ) (Brucellose),<br>- le virus de la fièvre catarrhale ovine,<br>- <i>Hypoderma bovis</i> et <i>lineatum</i> (varron),<br>- le virus de la leucose bovine enzootique,<br>- le virus de la rhinotracheite infectieuse bovine,<br>- le virus de la diarrhée virale bovine. | ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre |
| 2   | Sérum individuel                      | Antigène du virus de la diarrhée virale bovine   | ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre |

**Portée flexible FLEX2 :** Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

**La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme**

## **PORTEE FLEX 1**

| <b># Agroalimentaire / Santé animale / Bactériologie</b><br>(Analyses en bactériologie animale – LAB GTA 36) |  |                               |                                |
|--|--|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>OBJET</b>   | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>                     | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b> | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b> |
| Prélèvements d'animaux domestiques et sauvages   | <i>Brucella</i> spp autres que <i>B. ovis</i> et <i>B. canis</i> | Isolement et identification   | NF U47-105                     |
| Environnement des productions animales   | Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles            | Isolement et identification   | NF U47-100                     |
| Oiseaux  | Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles            | Isolement et identification   | NF U47-101                     |
| Mammifères   | Mycobactéries du complexe <i>Mycobacterium tuberculosis</i>      | Recherche et isolement        | NF U47-104                     |

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

## **PORTEE FLEX3**

### **Portée générale :**

| <b># Produits chimiques et biologiques / Biologie vétérinaire / Génétique moléculaire</b><br>(Analyses de biologie moléculaire en santé animale - BIOMOLSA) |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <b>REFERENCE PORTEE GENERALE</b>  | <b>OBJET</b>                                 | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>    | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>  |
| 3   | Sang<br>Sérum<br>Biopsie auriculaire         | Virus à ARN pathogène pour l'animal (Vertébrés) | Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques en plaque 96 puits<br>Amplification par RT-PCR en temps réel (méthode qualitative)              |
| 4   | Ecouvillons<br>Tissus (broyats de ganglions) | Bactéries pathogènes pour l'animal (Vertébrés)  | Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques en plaque 96 puits<br>Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative et quantitative) |

**Portée flexible FLEX 3** : 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 [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de 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 : **25/12/2025** Date de fin de validité : **31/05/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1290 Rév. 37.

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)