

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1466 rév. 15**

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

**DEPARTEMENT DE LA GIRONDE**

N° SIREN : 223300013

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***FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS*réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE GIRONDE****33 avenue du Docteur Albert Schweitzer****33608 PESSAC CEDEX**

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* : **21/01/2026**  
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/05/2028**

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° 1-1466 Rév 14.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1466 Rév 14.*

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° 1-1466 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE GIRONDE**  
**33 avenue du Docteur Albert Schweitzer**  
**33608 PESSAC CEDEX**

Dans ses unités :

- **HYGIENE ALIMENTAIRE**
- **MICROBIOLOGIE DES EAUX**
- **PRELEVEMENTS**
- **CHIMIE / ENVIRONNEMENT**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

### UNITE TECHNIQUE : HYGIENE ALIMENTAIRE

#### Portée flexible FLEX1

#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, 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 et 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>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
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> - $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2

**#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**

*(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 ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF EN ISO 16649-3
Coquillages vivants	<i>Escherichia coli</i> présumés	Dénombrement indirect par impédancemétrie directe à 44°C	NF V08-106
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05
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 ou 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	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<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> présumptifs	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 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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche 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) Système automatisé VIDAS® UP <i>Salmonella</i>	BIO 12/32-10/11
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11

**#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques***(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 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 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 par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/02-11/02
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement sur milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/05-12/07

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

## UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE DES EAUX

### Portée flexible FLEX1

<b>#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques</b>			
<i>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Micro-organismes revivifiables 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Micro-organismes revivifiables 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	Spoires de micro-organismes anaérobies sulfito-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
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 16266
Eaux douces	Staphylocoques pathogènes (coagulase positive)	Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu sélectif Dénombrement des colonies confirmées	NF T 90-412
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Entérocoques intestinaux	Ensemencement en microplaques Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP	NF EN ISO 7899-1
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	<i>Escherichia coli</i>	Ensemencement en microplaques Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-3
Eaux douces Eaux résiduaires (hors eaux usées brutes) Eaux salines et saumâtres	<i>Salmonella</i>	Méthode qualitative Pré-enrichissements Enrichissements en milieu sélectif liquide Isolement sur milieu gélosé Confirmation	NF EN ISO 19250

<b>#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques</b>			
<i>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces <sup>(1)</sup> Eaux de process <sup>(1)</sup>	<i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i>	Ensemencement en direct Et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide Ou après concentration par filtration puis traitement et ensemencement d'une partie du concentrât. Incubation à 36°C Confirmation des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> après identification : - par agglutination au latex	NF T 90-431

<sup>(1)</sup>A l'exception des eaux non filtrables nécessitant une centrifugation.

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

### **Portée fixe**

<b>#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques</b>			
<i>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation 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.

## UNITE TECHNIQUE : PRELEVEMENTS

### Des techniciens délocalisés sont rattachés au laboratoire

#### Portée flexible FLEX1

*ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement <i>(Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et de radionucléides - LAB GTA 29)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux destinées à la consommation humaine	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et de radionucléides Echantillonnage - à la ressource - en production - en distribution	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-520
Eaux de tours aérorefrigérantes (IRDEFA) Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes	Echantillonnage pour la recherche de Légionelles	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-522
Eaux de loisirs naturelles Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines...)	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques - microbiologiques - de radionucléides	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-521
Eaux superficielles continentales (eaux de rivières, canaux...)	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques - microbiologiques - de radionucléides	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-523-1
Eaux souterraines	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques, - microbiologiques - de radionucléides <b>Suivi environnemental</b>	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) sur un point de prélèvement équipé (exemple : AEP, ...) Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) sur un point de prélèvement non équipé (exemples : piézomètre, puits, source...)	FD T 90-523-3
Eaux résiduaires	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques, - microbiologiques - de radionucléides	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) Echantillonnage automatique avec asservissement au temps (prise d'un échantillon automatique à fréquence fixe) Echantillonnage automatique avec asservissement au débit (prise d'échantillon représentatif des variations de débit de l'écoulement dans : - les canaux découverts	FD T 90-523-2

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

## Portée fixe

<b>#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement</b> (Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et de radionucléides - LAB GTA 29)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux salines et saumâtres	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques, - microbiologiques - de radionucléides	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	ISO 5667-9 (hors échant. automatique et isocinétique pour le prélèvement instantané) <u>Méthode interne</u> * PR23-11-I-26

\*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 flexible FLEX1

<b>#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement</b> (Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces Eaux salines et saumâtres Eaux résiduaires	pH (mesure instantanée)	Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523
Eaux douces	Chlore libre et total	Colorimétrie	NF EN ISO 7393-2
Eaux douces Eaux résiduaires	Conductivité (mesure instantanée)	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces Eaux salines Eaux saumâtres	Oxygène dissous (mesure instantanée)	Méthode par luminescence (LDO)	NF ISO 17289
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	Turbidité	Néphélométrie	NF EN ISO 7027-1

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

## Portée fixe

<b>#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement</b> (Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces Eaux salines et saumâtres Eaux résiduaires	Température	Méthode à la sonde	Méthode interne PR23 11-I-08
Eaux douces	Acide isocyanurique	Colorimétrie	Méthode interne PR23-11-I-32

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 flexible FLEX1**

<b>#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement *</b> (Prélèvement d'objets 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>
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, 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

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

*\* Le laboratoire satisfait aux exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais de sa portée d'accréditation.*

## **Portée flexible FLEX2**

### **Portée générale**

<b>#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement</b> (Prélèvements de denrées alimentaires réalisés dans le cadre du dispositif PSPC – LAB REF 49)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
<b>1</b>	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle et de la surveillance des contaminants chimiques (hors pesticides), des améliorants alimentaires, des compléments alimentaires et nouveaux aliments	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »
<b>2</b>	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle et de la surveillance des résidus de pesticides	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »
<b>3</b>	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue de la surveillance des radionucléides et du contrôle des denrées traitées ou susceptibles d'être traitées par ionisation	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »
<b>4</b>	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue de la surveillance de contaminants biologiques et de la surveillance de l'antibiorésistance des microorganismes	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »
<b>5</b>	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle des OGM non autorisés	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »

*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.*

## UNITE TECHNIQUE : CHIMIE / ENVIRONNEMENT

### Portée flexible FLEX1

<b>#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces Eaux résiduaires	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces Eaux résiduaires	pH	Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523
Eaux douces	Turbidité	Spectrophotométrie	NF EN ISO 7027-1
Eaux douces	Alcalinité	Titrimétrie	NF EN ISO 9963-1
Eaux douces	Chlorure, fluorure, sulfate, nitrate	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux douces	Nitrate, nitrite, ammonium, orthophosphate, silicate, chlorure	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 15923-1
Eaux résiduaires	Nitrite, nitrate, ammonium, orthophosphate	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 15923-1
Eaux douces Eaux résiduaires	Chlorure	Titrimétrie	NF ISO 9297
Eaux douces Eaux résiduaires	Carbone organique total (COT) Carbone organique dissous (COD)	Oxydation chimique et détection par IR	NF EN 1484
Eaux résiduaires	Carbone organique total (COT), Carbone organique dissous (COD)	Oxydation par voie humide sous UV et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux résiduaires	Carbone organique total (COT), Carbone organique dissous (COD)	Combustion et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux résiduaires	Matières en suspension	Gravimétrie	NF EN 872
Eaux douces	Calcium, Potassium, Sodium, Magnésium	Chromatographie ionique	NF EN ISO 14911
Eaux douces	Couleur	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 7887 – méthode C
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	Chlorophylle a et phéopigments	Spectrophotométrie	NF T 90-117
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN ISO 5815-1
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN 1899-2
Eaux douces Eaux résiduaires	ST DCO	Méthode en tube fermé à petite échelle	ISO 15705
Eaux douces Eaux résiduaires	Azote Kjeldhal	Titrimétrie	NF EN 25663
Eaux résiduaires	Ammonium	Titrimétrie	NF T 90-015-1

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

## Portée fixe

<b>#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces	Dureté calcique et magnésienne	Calcul après dosage du calcium et du magnésium par chromatographie ionique	Méthode interne PRO5-11-I-07
Eaux douces Eaux résiduaires	Phosphore total	Spectrophotométrie	Méthode interne PRO5-11-I-34
Eaux salines et saumâtres	Nitrites	Spectrophotométrie	Méthode interne PR05-11-I-28
Eaux salines et saumâtres	Nitrates	Spectrophotométrie	Méthode interne PRO5-11-I-29
Eaux salines et saumâtres	Ammonium	Spectrophotométrie	Méthode interne PR05-11-I-27
Eaux salines et saumâtres	Orthophosphates	Spectrophotométrie	Méthode interne PR05-11-I-30
Eaux salines et saumâtres	Silicates	Spectrophotométrie	Méthode interne PR05-11-I-31

*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.*

# *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 : **21/01/2026**    Date de fin de validité : **31/05/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1466 Rév. 14.

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>
--