

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1829 rév. 20**

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

**AGRO BIO**

N° SIREN : 434969911

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***PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS  
(MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS)***CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / BIOCIDES AND HYGIENE  
PRODUCTS (MEDICALS, COSMETICS, ANTISEPTICS AND DISINFECTANTS)*réalisées par / *performed by :*

**AGROBIO - Site d'Alençon**  
**Bâtiment B2 - Rue Paul Girod**  
**Pôle d'activités d'Ecouves**  
**61250 DAMIGNY**

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

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

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

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

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

Date de prise d'effet / *granting date* : **04/05/2024**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2026**

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

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

**Safaa KOBBI ABIL**

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° 1-1829 Rév 19.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1829 [Rév 19](#).*

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<br>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° 1-1829 rév. 20

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**AGROBIO - Site d'Alençon**  
**Bâtiment B2 - Rue Paul Girod**  
**Pôle d'activités d'Ecouves**  
**61250 DAMIGNY**

Dans son unité :

- MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
- MICROBIOLOGIE DES EAUX"
- MICROBIOLOGIE SELON PHARMACOPEE
- PRELEVEMENT DES EAUX

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

##### Portée FIXE

| # 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 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 7937<br>Février 2005<br>Norme annulée |

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

##### Portée flexible 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           |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale   | Entérobactéries présumées                                  | Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C  | NF V08-054                 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale   | Coliformes présumés  | Dénombrement des colonies à 30°C  | NF V08-050                 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale   | Coliformes thermotolérants                                 | Dénombrement des colonies à 44°C  | NF V08-060                 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale   | <i>Escherichia coli</i> - $\beta$ - glucuronidase positive | Dénombrement des colonies à 44°C  | NF ISO 16649-2             |

# **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 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        |
| 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>Bacillus cereus</i> présomptifs                    | Dénombrement des colonies à 30°C  | NF EN ISO 7932          |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale   | Bactéries lactiques mésophiles                        | Dénombrement des colonies à 30°C  | NF ISO 15214            |
| Viandes et produits à base de viande  | <i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs                   | Dénombrement des colonies à 25°C  | NF EN ISO 13720         |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale   | Levures et moisissures                                | Dénombrement des colonies à 25°C  | NF V08-059              |
| 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 de production industrielle   | <i>Salmonella</i> spp.                                | Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>  | BRD 07/11-12/05         |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle   | <i>Salmonella</i> spp.                                | Recherche par milieu chromogénique SALMA™ 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 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         |
| Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle  | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™  | AES 10/05-09/06         |
| 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         |

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

## Portée FIXE

| <b>AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement*</b><br>(Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59) |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <b>OBJET</b>  | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>    | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>          | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b>                |
| Surface environnement agroalimentaire   | Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques | Prélèvement instantané sur une surface | Méthode interne<br>LOG/INS/012<br>LOG/INS/009 |
| Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain   | Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques | Prélèvement instantané                 | Méthode interne<br>LOG/INS/013<br>LOG/INS/009 |

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

\*Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités ci-dessus.

## UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE DES EAUX

### Portée flexible FLEX1 :

| <b># ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques</b><br>(Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23) |   |  |                                |
|--|---|--|--------------------------------|
| <b>OBJET</b>   | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>            | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>  | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b> |
| 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  | Entérocoques intestinaux                                | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies confirmées   | NF EN ISO 7899-2               |
| Eaux douces <sup>(1)</sup>   | <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i>      | Ensemencement en direct<br>Et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide<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> par agglutination au latex | NF T 90-431                    |
| Eaux douces  | Spores de microorganismes 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  | <i>Pseudomonas aeruginosa</i>                           | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies confirmées   | NF EN ISO 16266                |

<sup>(1)</sup> A l'exception des eaux colorées et/ou non filtrables devant suivre le processus analytique des eaux « sales ».

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

**Portée FIXE :**

| <b># ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques</b><br>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) |   |  |                                    |
|--|---|--|------------------------------------|
| <b>Objet</b>   | <b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>    | <b>Principe de la méthode</b>  | <b>Référence de la méthode</b>     |
| Eaux douces  | <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes | Filtration sur membrane<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 : PRELEVEMENT DES EAUX****Portée flexible FLEX1 :**

| <b># ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement</b><br>(Echantillonnage 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 destinées à la consommation humaine  | Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques<br>Echantillonnage - en distribution | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-520<br>NF EN ISO 19458   |
| Eaux de réseaux sanitaires chaudes  | Echantillonnage pour la recherche de Légionelles   | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-522<br>NF EN ISO 19458<br>Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002<br>Arrêté ministériel du 01/02/2010 et Circulaire Légionelles n° 2010/448 du 21/12/2010 |
| Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA)  | Echantillonnage pour la recherche de Légionelles   | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-522<br>NF EN ISO 19458<br>Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002<br>Arrêté ministériel rubrique n° 2921  |

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

## UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE SELON PHARMACOPEE

Portée flexible FLEX1 :

| <b>Produits chimiques et biologiques, équipements médicaux / Produits bio-actifs / Analyses microbiologiques</b><br>(Essais microbiologiques appliqués aux produits pharmaceutiques et cosmétiques - LAB GTA 19) |   |  |                                   |
|--|---|--|-----------------------------------|
| <b>OBJET</b>   | <b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>                              | <b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>            | <b>REFERENCE DE LA METHODE</b>    |
| Produits cosmétiques à base de coton et compléments alimentaires   | Contrôle de la contamination microbienne : germes aérobies viables totaux | Dénombrement sur plaque (boite de pétri) | Pharmacopées en vigueur PE 2.6.12 |
| Produits cosmétiques à base de coton et compléments alimentaires   | Contrôle de la contamination microbienne : levures et moisissures totales | Dénombrement sur plaque (boite de pétri) | Pharmacopées en vigueur PE 2.6.12 |
| Produits cosmétiques à base de coton et compléments alimentaires   | Contrôle de la contamination microbienne : <i>Escherichia coli</i>        | Enrichissement Recherche                 | Pharmacopées en vigueur PE 2.6.13 |
| Compléments alimentaires   | Contrôle de la contamination microbienne : <i>Salmonella enterica</i>     | Enrichissement Recherche                 | Pharmacopées en vigueur PE 2.6.13 |
| Produits cosmétiques à base de coton   | Contrôle de la contamination microbienne : <i>Pseudomonas aeruginosa</i>  | Enrichissement Recherche                 | Pharmacopées en vigueur PE 2.6.13 |
| Produits cosmétiques à base de coton   | Contrôle de la contamination microbienne : <i>Candida albicans</i>        | Enrichissement Recherche                 | Pharmacopées en vigueur PE 2.6.13 |

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant 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 : **04/05/2024** Date de fin de validité : **31/08/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1829 Rév. 19.

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)