

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2112 rév. 15**

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

**ETABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER  
FRANCEAGRIMER**  
N° SIREN : 130006364

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 / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS - VEGETAUX**  
**FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - PLANT  
PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES**

réalisées par / *performed by :*

**LABORATOIRE FranceAgriMer**  
**34 rue Chef de Baie**  
**17000 LA ROCHELLE**

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* : **17/02/2026**  
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/08/2028**

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° 1-2112 Rév 14.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2112 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° 1-2112 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE FranceAgriMer**  
**34 rue Chef de Baie**  
**17000 LA ROCHELLE**

Dans son unité :

- **LABORATOIRE DE LA ROCHELLE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### Portée fixe

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Céréales et farine	Détermination de la teneur en déoxynivalénol	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant (eau) Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC/UV	Méthode interne METH DON HPLC UV-1
Céréales	Détermination de la teneur en zéaralénone	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant (acétonitrile/eau) Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC/FLUO	Méthode interne METH ZEA HPLC FLUO-1
Céréales et farine	Détermination de la teneur en ochratoxine A	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC/FLUO	Méthode interne METH OTA HPLC FLUO-1
Céréales	Détermination de la teneur en aflatoxines B1, B2, G1, G2 et somme	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC/FLUO	Méthode interne METH AFLA HPLC FLUO-1

**#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques***(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Maïs	Détermination de la teneur en Fumonisines	<b>Extraction :</b> Par solvant <b>Purification :</b> Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC/FLUO	Méthode interne METH FUMO HPLC FLUO-1

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****Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques***(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/119)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Blés	Détermination de la masse du blé par hectolitre (Nilemalitre)	Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3
Blés tendres Blés durs Orge	Détermination des impuretés	Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 15587
Céréales à paille ou grain ou broyats Farine et semoule	Détermination de la teneur en eau	Etuvage (130 - 133°C) Gravimétrie	NF EN ISO 712-1
Blés tendres et durs Farines - Orge Autres produits de la mouture	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 20483
Maïs broyés	Détermination de la teneur en eau	Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 6540
Blés tendres et durs Farines	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Blés tendres	Détermination de l'indice de sédimentation – Test de Zélény	Mise en solution (acide lactique) Mesure graduelle	NF EN ISO 5529
Blés tendres Farines	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	Alvéographe de Chopin	NF EN ISO 27971
Blés durs	Détermination du taux de mitadinage	Farinotome de Pohl	NF V 03-779

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

## Portée fixe

<b>Agroalimentaire / Produits céréaliers / 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 25/119)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Blés tendres Blés durs Orge	Détermination de la teneur en eau	Spectrophotométrie Proche infra Rouge	Méthode interne METH HUMPROT INFRA-1
Blés tendres Blés durs Orge	Détermination de la teneur en protéine	Spectrophotométrie Proche infra Rouge	Méthode interne METH HUMPROT INFRA-1

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 / Végétaux / Virologie</b> (Essais en Santé Végétale - LAB GTA 40)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Végétal : Vigne	Virus*	Détection par la technique sérologique ELISA	VV/04/05

(\*) La liste détaillée des virus détectés (cités dans l'annexe 1 de la méthode VV/04/05) est disponible et mise à jour par le laboratoire.

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

## Portée fixe

<b>#Agroalimentaire / Végétaux / Virologie</b> (Essais en Santé Végétale - LAB GTA 40)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vigne : Bois	Virus GLRaV1 + GLRaV3	Détection par la technique sérologique ELISA	Méthode interne METH/GLRAV1+GLRAV3/DAS ELISA

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 : **17/02/2026** Date de fin de validité : **31/08/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2112 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 [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)