

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2393 rév. 14**

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

LABORATOIRE INTERPROFESSIONNEL D'ANALYSES LAITIÈRES
N° SIREN : 778542605

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 LAITIERS - SANTE ANIMALE
FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - ANIMAL HEALTH

réalisées par / *performed by :*

LIAL - Rioz
2 rue de l'Agriculture
Parc d'activités 3R Rioz Nord-Est
70190 RIOZ
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).

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).

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).

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).

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* : **01/01/2026**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/12/2030**

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:
Sofia 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).
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).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-2393 Rév 13.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2393 Rév 13.

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
--

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-2393 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LIAL - Rioz
2 rue de l'Agriculture
Parc d'activités 3R Rioz Nord-Est
70190 RIOZ

Dans ses unités :

- **PAIEMENT DU LAIT A LA QUALITE**
- **SANTE ANIMALE**
- **MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE : PAIEMENT DU LAIT A LA QUALITE

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru de vache, de chèvre	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Lait cru de vache	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie moyen Infrarouge Filtre ou IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622
Lait cru de vache, de chèvre	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait cru de vache	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie moyen Infrarouge Filtre ou IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622
Lait cru de vache	Détermination du point de congélation	Spectrométrie moyen Infrarouge Filtre ou IRTF avec ou sans Conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Lait cru de vache, de chèvre	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses microbiologiques (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru de vache, de chèvre	Micro-organismes (germes totaux)	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Lait cru de vache, de chèvre	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC
Lait cru de vache, de chèvre	Spores butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Lait cru de vache, de chèvre	Recherche des résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant <i>Bacillus stearothermophilus</i>	CNIEL INHD Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses biochimiques (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru de vache, de chèvre	Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2
Lait cru de vache, de chèvre	Recherche de résidus d'antibiotiques	Test immuno-chromatographique	CNIEL ATBC Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

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

UNITE TECHNIQUE : SANTE ANIMALE

Portée flexible FLEX2

Portée générale

#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Lait	Anticorps dirigés contre : - <i>Brucella (abortus, suis, melitensis)</i> (Brucellose), - le virus de la leucose bovine enzootique, - le virus de la rhinotracheite infectieuse bovine, - le virus de la diarrhée virale bovine.	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre

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 ou directement auprès de l'organisme.

UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques <i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i>			
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
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
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	<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 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
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar ou COMPASS® <i>Bacillus Plus</i> Agar	BKR 23/06-02/10
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 d'environnement	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
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

#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 d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche en 24h par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/02-11/02
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement en 24 à 48h par 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.

Portée flexible FLEX2

Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Bactéries	Dénombrement par technique NPP associé à une lecture automatisée «TEMPO»
4	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé « VIDAS »

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 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

Date de prise d'effet : **01/01/2026** Date de fin de validité : **31/12/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2393 Rév. 13.

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