

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7356 rév. 1**

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

**ABIOLAB-ASPOSAN**  
N° SIREN : 802775361

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 - VEGETAUX**

*FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES*

réalisées par / *performed by :*

**NORMEC ABIOLAB ADGENE**  
**1 rue des Conquérants**  
**14220 THURY-HARCOURT-LE-HOM**

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* : **01/02/2024**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/03/2025**

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° 1-7356.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7356*

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° 1-7356 rév. 1

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**NORMEC ABIOLAB ADGENE**  
**1 rue des Conquérants**  
**14220 THURY-HARCOURT-LE-HOM**

Dans son unité :

**- SERVICE PRODUCTION**  
**- AUDITS et SERVICES**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE 1 : SERVICE PRODUCTION

#### PORTEE FLEX 1

| #Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques<br>(Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23) |  |  |                            |
|--|--|--|----------------------------|
| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE<br>OU RECHERCHEE                     | PRINCIPE DE LA METHODE   | REFERENCE DE LA<br>METHODE |
| Eaux douces<br>Eaux des établissements<br>de santé et de qualité<br>pharmaceutique et<br>cosmétique                | Micro-organismes revivifiables<br>36°C                       | Ensemencement par incorporation<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies  | NF EN ISO 6222             |
| Eaux douces<br>Eaux des établissements<br>de santé et de qualité<br>pharmaceutique et<br>cosmétique                | Micro-organismes revivifiables<br>22°C                       | Ensemencement par incorporation<br>Incubation à 22°C<br>Dénombrement des colonies  | NF EN ISO 6222             |
| Eaux douces  | Spores de micro- organismes<br>anaérobies sulfito-réducteurs | Destruction des formes végétatives<br>Filtration sur membrane<br>Incubation à 37°C en anaérobiose<br>Dénombrement des colonies<br>caractéristiques | NF EN 26461-2              |
| Eaux douces  | Entérocoques intestinaux                                     | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies<br>confirmées  | NF EN ISO 7899-2           |
| Eaux douces<br>Eaux des établissements<br>de santé et de qualité<br>pharmaceutique et<br>cosmétique                | <i>Pseudomonas aeruginosa</i>                                | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies<br>confirmées  | NF EN ISO 16266            |

**#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques***(Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23)*

| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE              | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE |
|--|--|---|-------------------------|
| Eaux douces <sup>(1)</sup><br>Eaux de process <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>Ou après concentration par filtration 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> par agglutination au latex | NF T 90-431             |

(1) A l'exception des eaux sales et/ou non filtrables nécessitant une centrifugation.

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

**PORTEE FIXE****#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques***(Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23)*

| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE           | PRINCIPE DE LA METHODE   | REFERENCE DE LA METHODE              |
|--|---|--|--------------------------------------|
| Eaux douces<br>Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique | <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 essais en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

## PORTEE FLEX 3

### Portée générale

| <b>Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire</b><br><i>(Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)</i> |  |   |   |
|---|--|---|---|
| REFERENCE PORTEE GENERALE   | OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE   | PRINCIPE DE LA METHODE  |
| 1   | <b>Produits bruts</b><br><b>Produits transformés :</b><br><u>Alimentation humaine :</u><br>Aliments composés<br>Produits carnés<br>Produits laitiers<br>Huiles et graisses<br>Produits sucrés et édulcorés<br><u>Alimentation animale :</u><br>Matières premières                                  | <b>Maïs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>cible PCR espèce végétale</li> <li>cible PCR d'une séquence OGM :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>séquence criblage</li> <li>séquence événement spécifique</li> </ul> </li> </ul> | Broyage/Homogénéisation<br>Extraction<br>PCR temps réel<br><br><b>Test qualitatif et/ou quantitatif</b> |
| 2   | <b>Produits bruts</b><br><b>Produits transformés :</b><br><u>Alimentation humaine :</u><br>Aliments composés<br>Produits carnés<br>Produits laitiers<br>Huiles et graisses<br>Produits sucrés et édulcorés<br><u>Alimentation animale :</u><br>Matières premières                                  | <b>Soja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>cible PCR espèce végétale</li> <li>cible PCR d'une séquence OGM :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>séquence criblage</li> <li>séquence événement spécifique</li> </ul> </li> </ul> | Broyage/Homogénéisation<br>Extraction<br>PCR temps réel<br><br><b>Test qualitatif et/ou quantitatif</b> |
| 3   | <b>Produits bruts et/ou de première transformation</b><br><b>Produits transformés :</b><br><u>Alimentation humaine :</u><br>Aliments composés<br>Produits carnés<br>Produits laitiers<br>Huiles et graisses<br>Produits sucrés et édulcorés<br><u>Alimentation animale :</u><br>Matières premières | <b>Colza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>espèce végétale endogène</li> <li>cible PCR d'une séquence OGM :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>séquence criblage</li> <li>séquence événement spécifique</li> </ul> </li> </ul> | Broyage/Homogénéisation<br>Extraction<br>PCR temps réel<br><br><b>Test qualitatif et/ou quantitatif</b> |

**Portée flexible FLEX3 :** 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.

## PORTEE FLEX 1

| <b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b><br><i>(Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – LAB GTA 59)</i> |                                       |   |                         |
|---|---------------------------------------|---|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA 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, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement   | Micro-organismes                      | Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface    | NF EN ISO 4833-2        |

| <b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b><br>(Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – LAB GTA 59)                          |   |   |                            |
|---|---|---|----------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE<br>OU RECHERCHEE                                    | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA<br>METHODE |
| 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire   | <i>Enterobacteriaceae</i>   | Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)  | NF ISO 21528-2             |
| Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire   | Coliformes  | Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)  | NF ISO 4832                |
| 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, aliments pour animaux  | <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidase positive                     | Dénombrement des colonies à 44°C  | NF EN 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, aliments pour animaux et échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire   | <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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire   | <i>Clostridium perfringens</i>  | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation  | NF EN ISO 7937             |
| 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  | Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité d'eau | Dénombrement des colonies à 25°C  | NF V08-036                 |
| Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux et échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire   | <i>Salmonella</i> spp.  | Recherche<br>Isolement<br>Identification et confirmation  | NF EN ISO 6579-1           |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement   | <i>Salmonella</i> spp.  | Recherche par milieu chromogénique IRIS<br><i>Salmonella</i> <sup>®</sup>   | BKR 23/07-10/11            |

| <b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b><br>(Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – LAB GTA 59) |                                       |   |                         |
|--|---------------------------------------|---|-------------------------|
| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE                                | REFERENCE DE LA METHODE |
| Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux   | <i>Listeria monocytogenes</i>         | Recherche/Isolement<br>Identification et confirmation | NF EN ISO 11290-1       |
| Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux   | <i>Listeria monocytogenes</i>         | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation      | NF EN ISO 11290-2       |

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

## UNITE TECHNIQUE 2 : AUDIT ET SERVICES

### 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 physico-chimiques et microbiologiques prélèvement en distribution | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-520<br>NF EN ISO 19458   |
| Eaux de réseaux sanitaires froides et 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 |

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les échantillonnages 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 : **01/02/2024**    Date de fin de validité : **31/03/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7356.

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)