

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1358 rév. 11**

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

AMPLIGENE

N° SIREN : 433434370

Satisfait aux exigences de la norme
Fulfils the requirements of the standard

NF EN ISO/CEI 17025 : 2005

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 / VEGETAUX***FOOD AND FOOD PRODUCTS / PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES***PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / BIOLOGIE VETERINAIRE***CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / ANIMAL BIOLOGY*réalisées par / *performed by :***AMPLIGENE****4 avenue Jean Moulin****CS 30228****69633 VENISSIEUX CEDEX**

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/CEI 17025 : 2005 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 de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated january 2009).

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* : **01/08/2017**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2022**

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

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
The Pole Manager,

Safaa KOBBI ABIL

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° 1-1358 Rév 10.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1358 [Rév 10](#).

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° 1-1358 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AMPLIGENE
4 avenue Jean Moulin
CS 30228
69633 VENISSIEUX CEDEX

Dans son unité :

- **BIOLOGIE MOLECULAIRE**
- **MICROBIOLOGIE DES EAUX**

L'accréditation porte sur :

UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE DES EAUX

PORTEE FIXE

# ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques <i>(Analyses de biologie moléculaire des eaux – LAB GTA 23)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA)	<i>Legionella et Legionella pneumophila</i>	Concentration par filtration Extraction de l'ADN Amplification et quantification par PCR en temps réel avec sonde d'hybridation	NF T 90-471 Modes opératoires internes : MLG001 MLG002

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

UNITE TECHNIQUE : BIOLOGIE MOLECULAIRE

PORTEE FIXE

# AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES / Génétique moléculaire <i>(Analyses de biologie moléculaire - BIOMOL)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés : matières premières, produits transformés et plats cuisinés	<u>Détection d'ADN de vertébrés</u> <i>Bos taurus</i> (Boeuf/Veau) <i>Sus scrofa</i> (Porc) <i>Ovis aries</i> (Mouton) <i>Equus caballus</i> (Cheval) <i>Gallus gallus</i> (Coq / Poule) <i>Meleagris gallopavo</i> (Dindon/Dinde) <i>Oryctolagus cuniculus</i> (Lapin) <i>Cairina moschata</i> (Canard musqué)	Préparation : broyage et/ou homogénéisation Extraction manuelle sur colonne Amplification par PCR Hybridation sur puces (méthode qualitative)	Méthode interne MGEN-003 <u>Kit d'extraction</u> : NucleoSpin Food (Macherey-Nagel) <u>Kit d'amplification/hybridation sur puces</u> : LCD Array Kit meat 4.0 (Chipron)

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

PORTEE FIXE

AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique Moléculaire (Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines,..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)	MAÏS : Criblage P35S	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne : MOG007
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines,..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)	MAÏS : OGM Criblage Tnos	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne : MOG011
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines, ..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Criblage P35S	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne : MOG005
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines, ..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Cible PCR spécifique de soja RRS	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne : MOG006

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

Portée Flexible FLEX 3

Portée générale

AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique Moléculaire (Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines,..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)	MAÏS Cible PCR espèce végétale Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence évènement spécifique	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Méthode qualitative
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines, ..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA Cible PCR espèce végétale Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence construit spécifique - séquence évènement spécifique	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Méthode qualitative
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines, ..)	COLZA Cible PCR espèce végétale Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence évènement spécifique	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Méthode qualitative

Portée flexible FLEX 3 : 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 (ajout d'évènements OGM).

Portée détaillée*

AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique Moléculaire (Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines,..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)	MAÏS : Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : ZEINE	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG013
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines,..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)	MAÏS : Criblage duplex P355/Tnos	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG013
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines,..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)	MAÏS : Evènement spécifique GA21	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG014
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines,..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)	MAÏS : Evènement spécifique MIR604	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG014
Produits bruts : (semences, graines) Produits de première transformation (farines,..) Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)	MAÏS : Evènement spécifique MON88017	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG014

AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique Moléculaire

(Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines,..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)</p>	<p align="center">MAïs : Evènement spécifique MIR162</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG014</p>
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines,..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)</p>	<p align="center">MAïs : Evènement spécifique BT11</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG014</p>
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines,..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux))</p>	<p align="center">MAïs : Evènement spécifique DAS59122</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG014</p>
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines,..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)</p>	<p align="center">MAïs : Evènement spécifique TC1507</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG014</p>
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines,..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)</p>	<p align="center">MAïs : Evènement spécifique NK603</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG014</p>

AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique Moléculaire

(Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines,..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)</p>	<p align="center">MAÏS : Evènement spécifique MON863</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG014</p>
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines,..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)</p>	<p align="center">MAÏS : Evènement spécifique 3272</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG014</p>
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines,..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Fruits et légumes (maïs doux)</p>	<p align="center">MAÏS : Evènement spécifique Bt176</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG014</p>
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)</p>	<p align="center">SOJA : Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : LECTINE</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG013</p>
<p>Produits bruts : <i>(semences, graines)</i></p> <p>Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i></p> <p>Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)</p>	<p align="center">SOJA : Criblage duplex P355/Tnos</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne procédure analyse MOG013</p>

AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique Moléculaire

(Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i> Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Criblage P-FMV	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG013
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i> Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Evènement spécifique A5547-127	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG016
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i> Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Evènement spécifique A2704-12	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG016
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i> Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Identification construit spécifique RRS	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG016
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i> Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Evènement spécifique DP356043	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG016

AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique Moléculaire

(Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i> Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Evènement spécifique MON89788	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG016
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i> Produits transformés : Produits céréaliers Aliments composés Alimentation animale Boissons (boisson soja)	SOJA : Evènement spécifique MON87701	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG016
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i>	COLZA : Cible spécifique de l'espèce végétale : FATA	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG013
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i>	COLZA : Criblage duplex P355/Tnos	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG013
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i>	COLZA : Criblage P-FMV	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG013
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i>	COLZA : Evènement spécifique T45	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG015
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i>	COLZA : Evènement spécifique MS8	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG015
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i>	COLZA : Evènement spécifique RF3	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG015
Produits bruts : <i>(semences, graines)</i> Produits de première transformation <i>(farines, ..)</i>	COLZA : Evènement spécifique GT73	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Méthode qualitative	Méthode interne procédure analyse MOG015

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

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 : **01/08/2017** Date de fin de validité : **31/07/2022**

La Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Cassandre CHOPLIN

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1358 Rév. 10.

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