



ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

Olcéa ROUEN

Presqu'île Elie, 76100 Rouen Tel : **+33 (0)2 35 72 54 40** laboratoire.rouen@labo-olcea.fr

Olcéa CHARTRES

3, Avenue Victor Hugo, 28000 Chartres Tel: +33 (0)2 37 31 00 59 Fax: 02 37 31 49 46 labo@labo-olcea.fr



laboratoire olcéa

www.laboratoire-olcea.fr

CATALOGUE 2022-2023 PRESTATIONS

www.laboratoire-olcea.fr







UN CATALOGUE D'ANALYSES
COMPLET POUR COUVRIR TOUS
VOS BESOINS

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS QUI ASSURE LA FIABILITÉ DES RÉSULTATS

DES INTERLOCUTEURS EXPÉRIMENTÉS DANS LA FILIÈRE «BLÉ-FARINE-PAIN» QUI RÉPONDENT À VOS DEMANDES 98%
DE CLIENTS SATISFAITS

+ DE 300
CLIENTS NOUS FONT
CONFIANCE

Le laboratoire Olcéa est devenu une référence nationale dans le domaine des analyses céréalières, oléagineuses, sanitaires, ainsi que de panification.

Nos trois forces majeures sont : réactivité, fiabilité et proximité.

Nos deux laboratoires sont acrrédités COFRAC (portée disponible sous www.cofrac.fr)

Chartres



Rouen



Fort de la complémentarité de ses deux sites, le laboratoire entend poursuivre son développement avec de nouveaux services que vous allez découvrir dans ce catalogue.



Notre mission vous aider à atteindre vos objectifs :

- Respecter le cahier des charges de vos clients,
- Etre en conformité avec la législation,
- Estimer la qualité de la nouvelle récolte afin de la valoriser,
- Maîtriser et améliorer la productivité de votre fabrication,
- Améliorer la qualité de votre produit final (ex. nouvelles recettes, ...)
- Créer rapidement de nouvelles variétés

Jérôme NAIL - Directeur



POURQUOI NOUS CHOISIR?

ACCRÉDITATION ET AGRÉMENTS





Les deux laboratoires sont accrédités COFRAC* selon le programme LAB GTA 25/119 (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) portée disponible sur www.cofrac.fr.

* Comité français d'accréditation en charge de délivrer les accréditations conformément aux normes francaises (NF), européennes (EN) ou internationales (ISO) aux organismes intervenant dans l'évaluation de la conformité en France.

Les deux sites sont agréés par le Syndicat de Paris (Addenda N° I. II. III. IV. V. VI. VII. VII bis. IX)



Pour la vente de toutes céréales

Pour la vente de Blés tendres | de Blé durs de Meunerie

Pour la vente

Pour la vente

Pour la vente de Maïs

Addenda N°I | Addenda N°II | Addenda N°III | Addenda N°IV | Addenda N°V | Addenda N°V Pour la vente de araines

de colza et

tournesol

et N°VII BIS Pour la vente de oléagineuses protéagineux (Pois feves et

Addenda N°VII Addenda N°IX Pour la vente de graines de Soja Crues

Ainsi aue par le GAFTA (Grain And Feed Trade Association, vise à promouvoir le commerce international des produits agricoles

Gafta ANALYST

d'orges de

brasserie

CHARTRES ET ROUEN

OLCEA est également membre du BIPEA (organisme qui intervient au support de la performance analytique des laboratoires.)



Et l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité, assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers.)

FOSFA est un organisme international d'arbitrage et de délivrance de contrats spécialisé exclusivement dans le commerce mondial des graines oléagineuses.



Le Laboratoire Olcéa vous propose d'analyser vos échantillons de blé tendre, blé dur, et seigle (autres matrices sur demande) sur les alcaloïdes de l'ergot en méthode immuno-chromatographique. Cette méthode, plus rapide que l'analyse par chromatographie liquide et moins coûteuse, reste répétable et juste, avec des seuils de quantification de 50 à 5000 ppb. Ces seuils vous permettront de valider vos lots par rapport à la réglementation qui est effective depuis janvier 2022 (500 ppb pour le seigle et 100 ou 150 ppb pour les autres céréales).



Le Laboratoire Olcéa réalise donc cette analyse sur les six alcaloïdes de l'ergot (ergométrine, ergosine, ergotamine, ergocristine, ergocornine, ergocryptine) identifiés par l'Agence Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA).

ILS NOUS FONT CONFIANCE:









OLÉAGINEUX





SURFACE TOTALE DES LABORATOIRES 600 M² À CHARTRES ET 450 M² À ROUEN

NOTRE MATÉRIEL

- UNE BOULANGERIE D'ESSAI RÉCENTE
- 3 ALVÉOGRAPHES
- 2 EXTRACTEURS D'HUILE
- 1 ANALYSEUR DE PROTÉINE EN MÉTHODE DUMAS
- 2 CHROMATOGRAPHES PHASE GAZ (CPG)
- 1 APPAREIL À RÉSONANCE MAGNÉTIQUE NUCLÉAIRE (RMN)
- 1 APPAREIL EYE FOSS
- 1 CHROMAMETRE

ET TOUT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE AUX ANALYSES TECHNOLOGIQUES DES CÉRÉALES ET OLÉAGINEUX

ÉVÉNEMENTS

- Retrouvez-nous les 12 et 13 octobre 2022 aux journées techniques de l'industrie des céréales à Dijon

COMMENT PASSER UNE COMMANDE?



ETAPE 1:

UN BON DE COMMANDE est disponible sur notre site internet: www.laboratoire-olcea.fr



ETAPE 2:

Cliquer sur l'onglet **«CONTACT»** puis sur le **«BON DE COMMANDE À TÉLÉCHARGER»**



ETAPE 3:

IMPRIMER et COMPLÉTER le document PDF.



ETAPE 4:

ENVOYER LES ÉCHANTILLONS au laboratoire en respectant LES QUANTITÉS NÉCESSAIRES indiquées sur le catalogue.





ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉAL

NOS

D'ESSAI

BOULANGERS



Jérome NAIL

Responsable des laboratoires de Chartres et Rouen, depuis 24 ans chez OLCEA

Vincent JEUFFROY



Brevet de technicien **ENSMIC** (industrie des céréales)

Christophe LANDEMAINE Responsable qualité des

laboratoires de Chartres et Rouen. depuis 13 ans chez OLCEA



BTS ENSMIC (industrie des céréales), Licence management de la qualité, auditeur expert en technique

Anaïs DECURE

Interlocutrice technique et qualité $\overset{\circ}{\Box}$ sur le site de Rouen, depuis 8 ans au Laboratoire de Rouen



DUT Génie biologique, option industrie agroalimentaire et biochimie

NOS **TECHNICIENNES** ET TECHNICIEN DE LABORATOIRE

UNE ÉQUIPE

D'EXPERTS





Brevet de technicien **ENSMIC** (industrie des céréales)

Licence

professionnelle

. Valorisation des Ressources Végétales

Nadia JOUETTE 28 ans au Laboratoire de Rouen



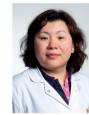
Bac biochimie et microbiologie

Mélanie LECOMTE 11 ans au Laboratoire de Chartres



Licence professionnelle . Valorisation des Ressources Végétales

Ziyi ZHAO 12 ans au Laboratoire de Chartres



BTS Agricole Sciences et Technologie des Aliments

Pauline GATEAU 10 ans au Laboratoire de Chartres



Florence COTTEREAU 24 ans d'expérience en analyses céréalières



BAC agroalimentaire

Vicky FAUCONNIER 1 an au Laboratoire de Chartres



BTS BIO Qualité



33 ans au Laboratoire de Chartres



CAP boulangerie et brevet de maitrise en boulangerie

Sylvain PINEAU 13 ans au Laboratoire de Chartres



CAP Boulangerie et titulaire de la mention complémentaire



SECTEURS D'ACTIVITÉS

COOPÉRATIVES, NÉGOCES, MEUNERIE SEMENCIERS, AGRICULTEURS **AGRO INDUSTRIES, EXPORT / TRADERS**

SOMMAIRE

BLÉ TENDRE

Analyses physico / chimiques et technologiques 10 Analyses sanitaires 12 Menu en méthode infrarouge 14 Menu en méthode de référence 15

BLÉ DUR

Analyses physico / 16 chimiques et technologiques 28 Analyses sanitaires 20 Menu en méthode infrarouae Menu en méthode de référence 20

SEMOULE

Analyses physico / chimiques et technologiques 21 21 Analyses sanitaires

ORGE

Analyses physico / 22 chimiques et technologiques 22 Menu 23 Analyses sanitaires

MAÏS

Analyses physico / chimiques et technologiques 24 Analyses sanitaires 24

FARINE

Analyses physico / chimiques et technologiques 26 28 Analyses sanitaires Menu en méthode infrarouge 30 Menu en méthode de référence 30

OLÉAGINEUX

Analyses physico / chimiques et technologiques 31 32 Analyses sanitaires 33 Menu

SARRASIN

Analyses physico / chimiques et technologiques 34 34 Analyses sanitaires Menu 35

PROTÉAGINEUX

Analyses physico / chimiques et technologiques 35 Analyses sanitaires 36

LES FORMATIONS

Qualité des céréales 38 Détermination du pourcentage d'impuretés dans les céréales 39 Panification d'essai 39





ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR BLÉ TENDRE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971	X	X
Alvéographe Chopin	Méthode interne issue de NF EN ISO 27971	X	X
Farinographe Brabender	NF EN ISO 5530-1	×	X
Amylogramme	NF EN ISO 7973		X
Essai de panification ©	NF V 03 716	×	
Essai de panification tradition	NF V03 800	×	
Essai de micro panification	Adaptée de la NF V 03 716	×	
Photo numérique du Pain	Après essai de panification	×	
Mouture d'essai 1000g	Brabender Senior	×	X
Test européen de Machinabilité	Reglement 742/2010	×	
Zélény ©	NF EN ISO 5529	×	X
Dureté	Infrarouge	×	
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3	×	X
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520	×	X
Impuretés ©	NF EN 15587	×	X
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2	×	X
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4	×	Χ
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093	×	X



Quantité nécessaire : 1kg Avec panification ou test européen : 4kg Avec farinogramme ou masse à l'hectolitre : 2kg

© analyse accréditée COFRAC * analyse co-traitée

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171	X	X
Acidité grasse	NF ISO 73054		×
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)	X	×
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Teneur en eau	NF EN 15948 (Infrarouge)		×
Teneur en proteines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		×
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	×	
Teneur en protéines	NF EN 15948 (Infrarouge)		X
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	×	×
Cellulose *	NF V03-040	×	×
Recherche de graines spécifiques (%)	Recherche sur l'ensemble de l'echantillon	×	X
Recherche d'ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587	X	X
Recherche de datura	Méthode interne	×	×
Recherche de graines de semence	Recherche sur l'ensemble de l'echantillon	X	X
Test variété *	Electrophorèse NF V 03 723	×	×
Recherche de variété *	Electrophorèse NF V 03 723	X	×
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange	×	×





12

ANALYSES SANITAIRES SUR BLÉ TENDRE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	×	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	×	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	×	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	×	Χ
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	X	X
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	X	Χ
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	×
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	×
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + O rganophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×



Quantité nécessaire : 1kg Avec panification ou test européen : 4kg Avec farinogramme ou masse à l'hectolitre : 2kg

© analyse accréditée COFRAC,

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Alcaloïdes de l'ergot	immuno-chromatographique	X	Χ
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC	X	Х
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC	X	Χ
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	X	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X



ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES





MENUS BLÉ TENDRE EN MÉTHODE INFRAROUGE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Blé agri IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + PS	×	X
Menu Blé 1 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg	×	X
Menu Blé 2 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X
Menu Blé 3 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéographe + Panification	X	
Menu Blé meunier IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X
Menu Blé meunier 2 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification	X	
Menu Blé convention qualité IR	PS + Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X



MENUS BLÉ TENDRE EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Blé agri NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + PS	×	×
Menu Blé 1 NF	Proteines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg	×	×
Menu Blé 2 NF	Proteines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	×	×
Menu Blé 3 NF	Proteines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme +Panification	X	
Menu Blé 4 NF	PS + Teneur en eau + Protéines NF + Temps de chute Hagberg	×	X
Menu Blé 5 NF	Teneur en eau + Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	×	X
Menu Blé meunier NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X
Menu Blé meunier 2 NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification	X	
Menu Blé convention qualité NF	PS + Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	×





ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR BLÉ DUR

© analyse accréditée COFRAC Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	PRIX € HT	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Impuretés blé dur © /avec mitadinage (Polh)	NF EN 15587 / NF V 03779		×	X
Impuretés blé dur © /avec mitadinage (Scalpel)	NF EN 15587 + NF EN 15585			X
Impuretés blé dur	EyeFoss		X	
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3		×	×
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520		×	×
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2		×	×
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4		X	X
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093		X	×
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171		×	×
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)		×	×
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		×	
Teneur en eau	NF EN 15948 (Infrarouge)			×
Teneur en proteines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		×	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		X	
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)			X
Mesure couleur semoule	CHROMAMETRE		X	
SDS	ICC N°151		X	



ETS Pelé Agri-conseil

ANALYSES	MÉTHODE	PRIX € HT	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520		×	X
Cellulose *	NF V03-040		X	X
Recherche de graines spécifiques (%)	Recherche sur l'ensemble de l'echantillon		×	X
Recherche d'ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587		X	×
Recherche de datura	Méthode interne		X	×
Recherche de graines de semence	Recherche sur l'ensemble de l'echantillon		×	X
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange		×	×





ANALYSES SANITAIRES SUR BLÉ DUR

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	X	X
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	×
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides* (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×



Quantité nécessaire : 1kg (2kg si masse à l'hectolitre)

© analyse accréditée COFRAC * analyse co-traitée

	ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
	Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
NEW	Alcoloïdes de l'ergot	Immuno-chromatographique	×	
	Alcaloïdes du datura *	UFLC	X	Χ
	Alcoloïdes de l'ergot *	UFLC	X	X
	Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	X
	Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	X	X
	Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X







20

MENUS BLÉ DUR EN MÉTHODE INFRAROUGE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Semoulerie IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Impuretés	X	X
Menu Export IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + impuretés + PS	×	X
Menu Semoulerie plus IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Impuretés + DON	×	X
Menu Sélectionneur IR	Protéines IR + SDS + Impuretés + Couleur semoule + Teneur en eau	X	

MENUS BLÉ DUR EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Semoulerie NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés	X	×
Menu Export NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés + PS	X	X
Menu Semoulerie plus NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés + DON	X	X
Menu Sélectionneur NF	Protéines NF + SDS + Impuretés + Couleur semoule	X	

ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR SEMOULE

Quantité nécessaire : 500g

© analyse accréditée COFRAC * analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 712 (étuvage)	X	X
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Temps de chute Hagberg	NF EN ISO 3093	X	X
Mesure couleur semoule	Chromamètre	X	
Gluten humide + Gluten index	Méthode interne issue de la NF en ISO 21415-2	×	X

ANALYSES SANITAIRES SUR SEMOULE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	×	×
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	×	×





22

ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR ORGE

Quantité nécessaire : 1kg (2kg si masse à l'hectolitre)

© analyse accréditée COFRAC * analyse co-traitée Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Calibrage de l'orge	Addendum	X	X
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3	×	×
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520	X	×
Impuretés	NF EN 15587	×	×
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)	×	×
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Teneur en eau	NF EN 15948 (Infrarouge)		X
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Teneur en protéines	NF EN 15948 (Infrarouge)		×
Germination - Brasserie	EBC - NF V03 - 745	X	X
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange	×	X

MENUS ORGE

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Orge NF	Masse à l'hectolitre + Teneur en eau + Protéines NF + Calibrage V.L.B.	×	×
Menu Orge IR	Masse à l'hectolitre + Teneur en eau IR + Protéines IR + Calibrage V.L.B.	×	×

ANALYSES SANITAIRES SUR ORGE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	X	×
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	X	Χ
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	X	Χ
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	Х
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	×





ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR MAÏS

Quantité nécéssaire : 3kg

© analyse accréditée COFRACs

* analyse co-traitée

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 6540	×	X
Teneur en proteines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Poids de 1000 grains sur brut	NF EN ISO 520	X	X
Impuretés	NF EN 16378	X	X
Promatest	NF V 03 741	X	
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	×	X
Cellulose *	NF V03-040	X	×

ANALYSES SANITAIRES SUR MAÏS

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	X	X

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	X	X
OGM Qualitative	ISO 24276/21569/21570/21571	X	×
OGM Quantitative	ISO 24276/21569/21570/21571	X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	×
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	×
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	×
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	×
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	Х	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC	X	×
Alcoloïdes de l'ergot *	UFLC	X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	Х	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	×
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange	X	X
			<i>15</i>





ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR FARINE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Amidons endommagés ©	NF EN ISO 17715	X	
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971	×	X
Essai de panification©	NF V 03 716	X	
Essai de panification tradition	NF V03 - 800	X	
Essai de micro panification	Adaptée de la NF V 03 716	X	
Photo numérique du pain	Après essai de panification	X	
Farinographe	NF EN ISO 5530-1	X	X
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2	X	X
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4	X	X
Granulométrie	Tamis	×	
Granulométrie *	Laser	X	
Pousse contrôlée	Interne	×	
Filth Test ©	NF ISO 11050	X	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050	×	
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093	X	X
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171	X	Χ
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (Etuvage)	X	Χ
Teneur en eau	Infrarouge	×	Χ
Zéleny ©	NF EN ISO 5529	Х	X



Quantité nécessaire : 1kg - Avec panification : 2kg - Avec farinogramme : 1,2kg

© analyse accréditée COFRAC * analyse co-traitée Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mesure de la couleur	Chromamètre	X	
Acidité grasse	NF ISO 7305		X
Teneur en protéines	Infrarouge	X	X
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Protéines Totales sur M.S.	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Amylographe	NF EN ISO 7973		X
Detection acide ascorbique*	DPI	X	X
Dosage quantitatif d'acide ascorbique*	Bipea 164-0504 au DPI	X	×
Quantification des allergènes *	ELISA	X	X
Allergène Gluten - produit sans gluten*	ELISA	X	×
Allergène Gluten - produit avec une faible teneur en Gluten*	ELISA	X	×
Rhéofermentomètre*	Rhéofermentomètre Chopin	X	X
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	X	X
Cellulose *	NF V03-040	X	X
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange	X	×



ANALYSES SANITAIRES

SUR FARINE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	X	X
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes* (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides* (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Filth Test ©	NF ISO 11050	X	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050	X	



Capinov

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Pesticides multiresidus export* (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Glyphosate *	LC/MS/MS	×	X
Alcoloïdes de l'ergot *	UFLC	×	X
Alcaloïdes du datura *	UFLC	×	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	×	×
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X







29

MENUS FARINE EN MÉTHODE INFRAROUGE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Farine 1 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés	X	
Farine 2 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Alvéogramme	X	X
Farine 3 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme	X	
Farine 4 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Panification	X	
Farine brioche IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Farinogramme	X	
Farine contrôle IR	Teneur en cendres + Amidons endommagés + Filth Test simplifié	X	

MENUS FARINE EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Farine 1 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés	×	
Farine 2 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Alvéogramme	×	X
Farine 3 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme	×	
Farine 4 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Panification	X	
Farine brioche NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Farinogramme	X	
Farine contrôle NF	Teneur en cendres + Amidons endommagés + Filth Test simplifié	X	

ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR OLÉAGINEUX

//

Quantité nécessaire : 1kg

© analyse accréditée COFRAC

- L	- 1	
^	analyca	CO-traitas
	ariary 3C	co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Acidité (après huile)	NF ISO 660	X	
Acidité (après huile)	NF V 03 906		×
Impuretés Tournesol, colza, lin	NF EN ISO 658	×	×
Impuretés Soja	BIPEA 208-1904	×	×
Teneur en eau	NF V 03 909	×	×
Teneur en eau	NF EN ISO 665		X
Teneur en huile	NF V 03 908	×	X
Teneur en huile	NF EN ISO 10565 (RMN)		X
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Acide érucique	NF EN ISO 12966-4		X
Composition en acides gras (érucique, oléique, linoléique, linolénique)	NF EN ISO 12966-4		X
Composition en acides gras (nous consulter)	NF EN ISO 12966		X
Recherche de datura	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon	X	X
Glucosinolates *	NF EN ISO 9167-1	×	×



31





30

ANALYSES SANITAIRES SUR OLÉAGINEUX

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines Aflatoxines totales *	LC-fluo	×	×
Mycotoxines Ochratoxines A *	LC-fluo	X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	×	X
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange	Х	X

Quantité nécessaire : 1kg © analyse accréditée COFRAC * analyse co-traitée

MENU OLÉAGINEUX

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Oléa 1	Humidité + Impuretés + Huile (Extraction solvant)	X	X
Oléa 2	Humidité + Impuretés + Huile (Extraction solvant) + Acidité	X	X
Oléa 3	Teneur en eau + Impuretés + Teneur en Huile (RMN)		×
Oléa 4	Teneur en Huile (RMN) + Composition en acides gras (4)		X
Oléa 5	Teneur en eau + Impuretés + Teneur en Huile (RMN) + Composition en acides gras (4)		X





ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR SARRASIN

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Recherche de Datura	Méthode interne	×	X
Impuretés	Méthode interne	X	Χ
Masse à l'hectolitre (PS)	NF EN ISO 7971-3	X	X
Teneur en eau	Méthode interne issue de la NF V 03 909	X	X

ANALYSES SANITAIRES SUR SARRASIN

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	X	X
Glyphosate *	LC/MS/MS	×	×
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC	X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	×	×
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange	X	X





MENU SARRASIN

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Sarrasin	Impuretés (dont datura) + Ochratoxines A + Glyphosate + Teneur en eau	X	X
	reneur en eau		





ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR PROTÉAGINEUX

Quantité nécessaire : 1kg © analyse accréditée COFRAC,

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 712 (Etuvage)	X	X
Teneur en eau	Infrarouge	X	
Teneur en protéines	Infrarouge	X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		Χ
Impuretés	Bipea LR 16M 1806	X	Χ
Grains autres couleurs	Méthode Interne	X	×

ANALYSES SANITAIRES SUR PROTÉAGINEUX

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	Elisa	X	×
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	Elisa	X	×
Mycotoxines Zéaralenone	Elisa	×	×
Mycotoxines Aflatoxines totales	Elisa	×	X
Mycotoxines Ochratoxines A	Elisa	×	X
Mycotoxines T2 HT2	Elisa	×	X

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	×
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	×
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	×	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	×
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange	Х	×





LES FORMATIONS



domaine des céréales.

- + Pédagogie très participative + mise en pratique
- + mise en pratique des participants.

38

QUALITE DES CÉRÉALES

OBJECTIFS

- Sensibiliser le personnel sur la qualité des céréales
- Pratiquer les différentes analyses sur les céréales et savoir les interpréter.

PROGRAMME

- Le principe des différentes analyses des céréales,
- Mise en pratique,
 - Préparation des échantillons,
 - Reconnaissance visuelle et tri des différentes impuretés des céréales,
 - Analyse masse à l'hectolitre,
 - Analyse teneur en eau,
 - Analyse protéines,
 - Analyse Hagberg,
 - Analyse alvéogramme,
 - Analyse gluten,
 - Analyse panification.
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse,

//

Depuis 2005, notre laboratoire est associé au laboratoire Microsept au sein d'un Pôle unique «Laboratoires et Services». Notre compétence est reconnue pour les analyses physico-chimiques et technologiques des céréales, oléagineux et protéagineux. Dans le cadre de cette compétence, le laboratoire Olcéa propose des formations pour les techniciens et responsables travaillant dans le domaine des céréales.





PROGRAMME

- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire,
- Préparation des échantillons,
- Reconnaissance visuelle et tri des différentes impuretés des céréales.
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse.



PANIFICATION D'ESSAIS

OBJECTIFS

- Réaliser une panification d'essai selon un protocole défini,
- Déterminer l'impact des différents critères technologiques d'un blé sur la qualité du pain.

PROGRAMME

- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire,
- Les différentes étapes de la panification,
- Observation de la manipulation,
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse.





CONDITIONS GÉNÉRALES

01. COMMANDES

Les présentes conditions générales s'appliquent à l'intégralité de nos prestations et ventes. En conséquence, le fait de passer commande implique de la part du client l'acceptations ans réserve de ces conditions générales. Un devis est considéré accepté après signature du « bon pour accord », dès réception du 1er échantillon ou après accord téléphonique confirmé par mail.

02. RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

Toute réception doit être accompagnée d'une demande d'analyses comprenant :

- noms et adresses du demandeur et du payeur
- la référence de la commande (N° de convention ou de devis)
- description et références du ou des échantillons envoyés
- analyses demandées

Lesactivitésd'échantillonnageetdeprélèvementsontexcluesdudomained'activitédulaboratoireOLCEA.Laprised'échantillonet son acheminement incombent au client.

Pour une demande non prévue dans le tarif et pour des séries spéciales, il est possible de nous consulter auparavant. Le la boratoire est ouvert tous les jours ouvrés de 8h-12h/13h-17h. Tout échantillonarrivé après 15 hest considéré étant arrivé le jour ouvré suivant.

03. ÉCHANTILLONS

Àréception, les critères techniques d'acceptation (conditionnement, état, préservation de l'intégrité...) ainsi que la correspondance de l'échantillon à l'offre préalablement acceptée par le client sont vérifiés. En cas de manquement, l'échantillon est mise nattent et le client en est informé pour clarifier au plus vite la demande. Le temps de mise en attente de l'échantillon n'est pas considéré comme un retard d'analyse.

L'échantillondoitêtre conditionné de manière à conserver son intégritéets a qualité. Il doitêt re detaille suffisante (se reporter aux pagestarif). Il est possible dans certains case taprès accord de réduire ces quantités. Le laboratoire se réserve le droit de refuser une de mande d'analyse en cas d'échantillonis uffisant, mal conditionné ou malidentifié. Les reliquats d'échantillons sont conservés un mois, saufaccord contraire. Ils peuvent être détruits avant en cas d'échantillons trophumides ou pollués par des insectes. Il est possible dans certains cas de prolonger ce délai à la demande du client et avec l'accord du Laboratoire OLCEA. Les frais d'un éventuel retour d'échantillon avant ou après analyse est à la charge du demande ur. Le Laboratoire OLCEA ne peut être tenupour responsable d'un retard, d'une perte ou d'une dégradation d'échantillon imputable au transport.

04. ANALYSES

Les analyses sont, suivant destechniques reconnue set d'après les normes en vigueur, réalisées en appliquant les méthodes adéquates et précisées sur le bullet in d'analyses. Il peut être fait appel à la co-traitance pour des analyses hors compétence du Laboratoire OLCEA. Les analyses sont réalisées se lon l'ordre d'arrivée des échantillons. Les délais dépendent du type d'analyse de mandéet du nombre d'échantillons dans la série. Il speuvent être assurés en cas de demande de devisou de contratet prennent effet le jour d'arrivée de l'échantillon. La qualité des analyses est vérifiée par not resystème qualité (métrologie, échantillons de références, témoins systématiques, participation au BIPEA, cartes de contrôles...).

L'obtentiondesagrémentsGAFTA, et syndicats de Parise strenouvelée chaque année. Les résultats consignés sur les rapports ne concernent que les échantillons soumis à l'analyse.

05. RÉSULTATS

Les bulletins d'analyses sont édités dès la fin de la dernière analyse et envoyés le jour même au demandeur parmail puis par courrier. Il est possible de demander des doubles dubullet in dans un délaid 'une semaine. Au-delà, ce service se rafacturé 5€. Le La boratoire OLCE A et son personnels 'en gagent à respecter l'impartialité, l'indépendance, la confidentialité et la préservation de la propriété du client. Les informations fournies par le client appartiennent à ce dernier. Ces informations peuvent être rendues publiques uniquement lors des évaluations effectuées par le COFRAC ou dans un cadre légal. Les résultats d'analyses communiqués aux clients ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai. La description du processus de traitement des réclamations peut, à la demande duclient, être mise à sa disposition.

06. FACTURATION

Les factures sont envoyées après l'édition des bulletins et payables à échéance 30 jours.

Toute demande d'analyse n'ayant pas fait l'objet d'une entente préalable sera facturée sur la base du tarif en vigueur. Cetarifestenvoyégratuitementsursimpledemande. Tout litigere la tifàune prestation du Laboratoire OLCE Asera de la compétence du Tribunal de Commerce de Chartres.

Toutpaiementenretardentrainel'applicationautaux de 8% paran. Une indemnité forfaitaire pour les frais de recouvrement de 40€ HT sera due de plein droit pour le débiteur.

