



www.laboratoire-olcea.fr

OLCÉA CHARTRES

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

OLCÉA ROUEN

Presqu'île Elie,
76100 Rouen
Tel : +33 (0)2 45 26 05 60
laboratoire.rouen@labo-olcea.fr



PRESTATIONS 2025-2026



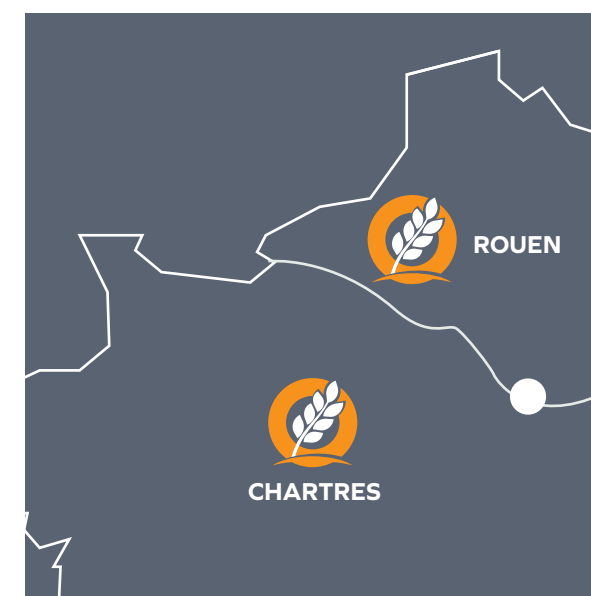
Le laboratoire Olcéa est une référence nationale dans le domaine des analyses céréalières, oléagineuses, sanitaires, ainsi que de panification.

Nos trois forces majeures sont :
réactivité, fiabilité et proximité.
 Nos deux laboratoires sont accrédités COFRAC ESSAIS
 (portée disponible sur 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 ?



ACCREDITATION ET AGRÉMENTS

Les deux laboratoires sont accrédités COFRAC* ESSAIS 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.

Chartres



Rouen



* Comité français d'accréditation en charge de délivrer les accréditations conformément aux normes françaises (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*)



Addenda N°I

Pour la vente de toutes céréales

Addenda N°II

Pour la vente de Blés tendres de Meunerie

Addenda N°III

Pour la vente de Blé durs

Addenda N°IV

Pour la vente d'orges de brasserie

Addenda N°V

Pour la vente de Maïs

Addenda N°VI

Pour la vente de graines oléagineuses de colza et tournesol

Addenda N°VII* et N°VII BIS*

Pour la vente de protéagineux (Pois feves et fèves)

Addenda N°IX*

Pour la vente de graines de Soja Crues

*Rouen uniquement

Ainsi que par le **GAFTA** (Grain And Feed Trade Association), vise à promouvoir le commerce international des produits agricoles (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. (site de Chartres)



ALCALOÏDES DE L'ERGOT

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 ELISA. Cette méthode, plus rapide que l'analyse par chromatographie liquide et moins coûteuse, reste répétable et juste, avec des seuils de quantification de 25 à 4000 ppb. Ces seuils vous permettront de valider vos lots par rapport à la réglementation.

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)

ANALYSE AMYLASIQUE PAR LA MÉTHODE ZYMBERG



Le laboratoire propose aussi la méthode Zymberg est une technique d'analyse rapide et fiable, destinée à évaluer la teneur en amylase. Grâce au dosage direct de l'activité enzymatique, elle se distingue par une meilleure précision et une plus grande répétabilité que les méthodes classiques, et permet d'établir une corrélation solide avec le temps de chute, critère essentiel de la qualité technologique du blé.

Cette nouvelle technique permet de réaliser jusqu'à quatre fois plus d'échantillons sur une journée que la méthode de référence.

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

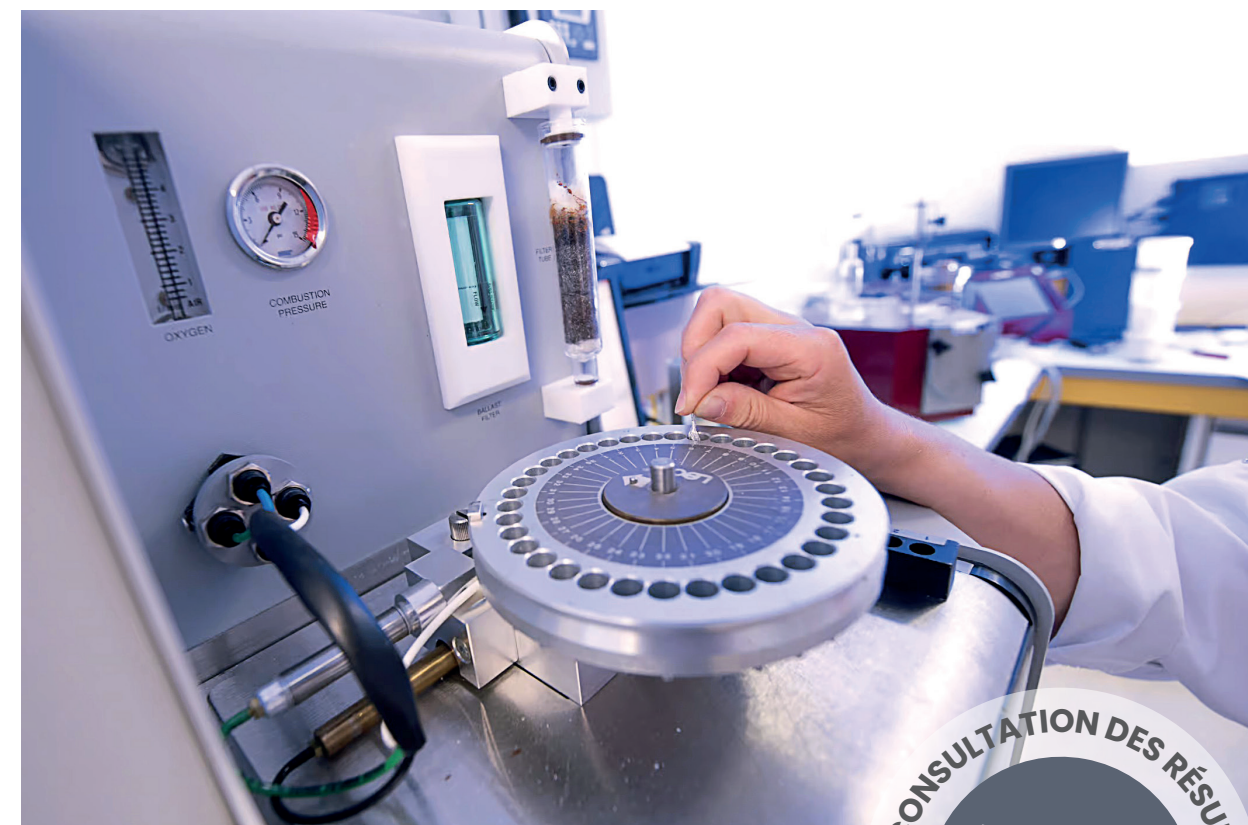
- UNE BOULANGERIE D'ESSAI RÉCENTE
- 3 ALVÉOGRAPHES
- 1 ANALYSEUR DE PROTÉINE EN MÉTHODE DUMAS
- 2 CHROMATOGRAPHES PHASE GAZ (CPG)
- 3 EXTRACTEURS D'HUILE
- 1 APPAREIL À RÉSONANCE MAGNÉTIQUE NUCLÉAIRE (RMN)
- 1 APPAREIL EYE FOSS
- 1 CHROMAMETRE
- 2 FARINOGRAPHES

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

ÉVÉNEMENT :

Retrouvez-nous les 15 et 16 octobre 2025 aux journées
techniques de l'industrie des céréales à Auxerre

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



CONSULTATION DES RÉSULTATS
ADAPTATION
AU DELAI
D'ANALYSE
DEMANDÉ
- EN LIGNE -

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 **Bon de commande**



ETAPE 3 :

Imprimer et **compléter** le document PDF selon la matrice
à analyser.



ETAPE 4 :

Envoyer les échantillons au laboratoire en respectant les
quantités nécessaires indiquées sur le catalogue.

UNE
ÉQUIPE
D'EXPERTS

Jérôme NAIL

Directeur du pôle
laboratoire depuis 20 ans



DESS
Ingénierie des
laboratoires

Vincent JEUFFROY

Responsable des laboratoires de
Chartres et Rouen, depuis 27 ans
chez OLCÉA



Brevet de
technicien
ENSMIC (industrie
des céréales)

Stéphanie HEURGUIER

Responsable adjointe
Laboratoires de Chartres et Rouen
22 ans d'expérience en meunerie



BTS Qualité
dans les
industries
agro-
alimentaires et
bio-industries

Anaïs DECURE

Responsable qualité
Référénte technique depuis
11 ans au Laboratoire de Rouen



DUT Génie
biologique,
option
industrie
agro-
alimentaire
et
biochimie

Thomas BOITTIN

Chargé de mission
2 ans au laboratoire
de Chartres



Ingénieur
agro-
alimentaire

NOS
TECHNICIENNES DE
LABORATOIRE

Nadia JOUETTE

31 ans au Laboratoire
de Rouen



Bac biochimie et
microbiologie

Mélanie LECOMTE

14 ans au Laboratoire
de Chartres



Licence
professionnelle
Valorisation
des Ressources
Végétales

Ziyi ZHAO

15 ans au Laboratoire
de Chartres



BTS Agricole
Sciences et
Technologie
des Aliments

Florence COTTEREAU

5 ans au Laboratoire
de Chartres



BAC agro-
alimentaire

Clémentine LOUET

3 ans au Laboratoire
de Rouen



Licence
de chimie

Marianne JACQUES

Basée à Rouen, 24 ans d'expérience
en laboratoire d'analyses



BTS
analyses
agricoles

Vicky FAUCONNIER

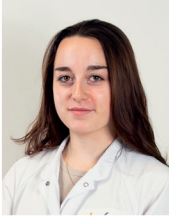
4 ans au Laboratoire
de Chartres



BTS BIO
Qualité

Juliette GOUPILLON

2 ans au laboratoire de
Chartres



BTS
Anabiotec

NOS
BOULANGERS
D'ESSAI

Pascal GAUJARD

36 ans au Laboratoire
de Chartres



CAP
boulangerie
et brevet
de maîtrise
en
boulangerie

Sylvain PINEAU

16 ans au Laboratoire
de Chartres



CAP Boulangerie
et titulaire de
la mention
complémentaire

Nicolas LECOUTRE

2 ans au laboratoire
de Chartres



CAP
Boulangerie

BP
Boulangerie



Nicolas LECOUTRE
Boulangier d'essais

SOMMAIRE



blé tendre

Analyses physico / chimiques et technologiques	10
Analyses sanitaires	12
Menu infrarouge - Chartres	14
Menu infrarouge - Rouen	15



blé dur

Analyses physico / chimiques et technologiques	16
Analyses sanitaires	18
Menu en méthode infrarouge	19



semoule

Analyses physico / chimiques et technologiques	21
Analyses sanitaires	21



orge

Analyses physico / chimiques et technologiques	22
Analyses sanitaires	23
Menu en méthode infrarouge	23



maïs

Analyses physico / chimiques et technologiques	24
Analyses sanitaires	25



farine

Analyses physico / chimiques et technologiques	26
Analyses sanitaires	28
Menu en méthode infrarouge	29



oléagineux

Analyses physico / chimiques et technologiques	30
Analyses sanitaires	31
Menu en méthode infrarouge	31



sarrasin

Analyses physico / chimiques et technologiques	32
Analyses sanitaires	33
Menu en méthode infrarouge	33



protéagineux

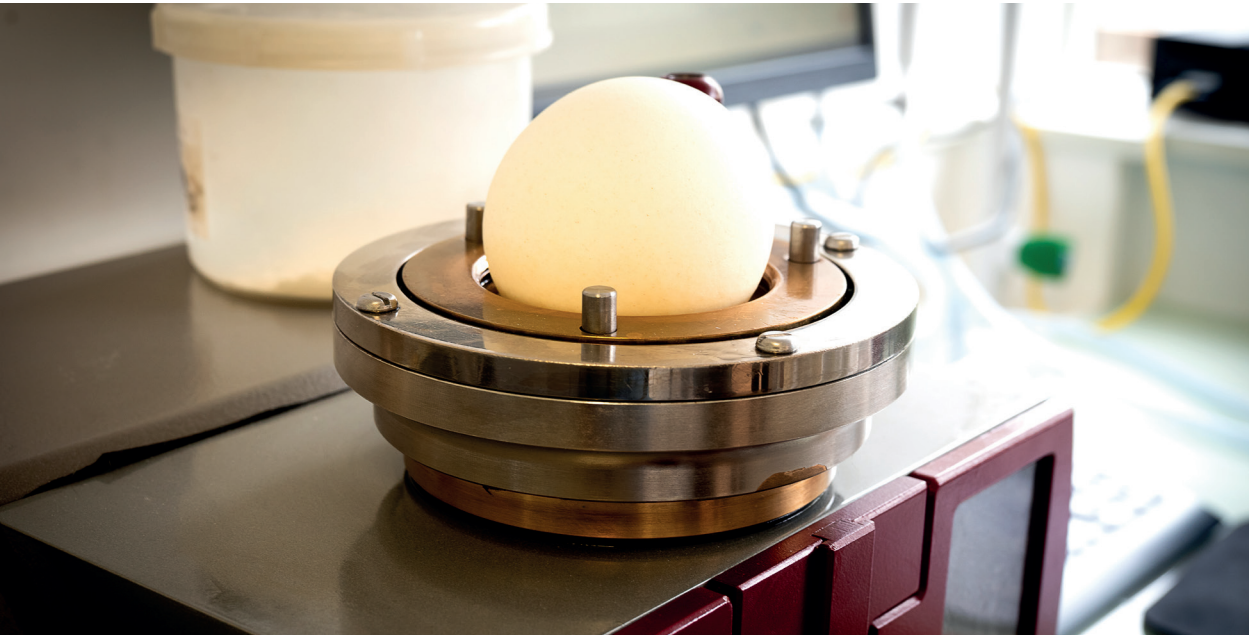
Analyses physico / chimiques et technologiques	32
Analyses sanitaires	33
Menu en méthode infrarouge	33

ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES

SUR BLÉ TENDRE

- Quantité nécessaire : 1kg - Avec panification : 4kg
- Avec farinogramme ou masse à l’hectolitre : 2kg

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	X
Amylogramme	NF EN ISO 7973		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	
Mouture d’essai 1000g	Brabender Senior	X	X
Test européen de Machinabilité	Reglement 742/2010	X	
Zélény ©	NF EN ISO 5529	X	X
Dureté	Infrarouge	X	
Masse à l’hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3	X	X
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520	X	X
Impuretés ©	NF EN 15587	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
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093	X	X
NEW Activité amylasique Zymberg	Méthode interne (Enzymatique)	x	
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171	x	x
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712-1 (étuvage)	x	x



ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
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 protéines ©	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		x
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	x	
Teneur en protéines	NF EN 15948 (Infrarouge)		x
Amidon Ewers *	NF EN ISO 10520	x	x
Cellulose *	NF V03-040	x	x
Recherche de graines spécifiques (en %)	Recherche sur l’ensemble de l’échantillon	x	x
Recherche d’ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587	x	x
Recherche de Datura	Méthode interne	x	x
Recherche d’ambrosie	Méthode interne	x	x
Recherche de graines de semences	Recherche sur l’ensemble de l’échantillon	x	x
Test variété *	Electrophorèse NF V 03-723	x	x
Composition variétale *	Electrophorèse NF V 03-723	x	x
Preparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage...	x	x

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

ANALYSES SANITAIRES **SUR BLÉ TENDRE**

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 Ochratoxine A	ELISA	x	x
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	x	x
1 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
2 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
3 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
4 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x



Juliette Goupillon
Technicienne de laboratoire



ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Alcaloïdes de l'ergot (Somme des 12)	ELISA	x	
Alcaloïdes de l'ergot à partir de 6 échantillons	ELISA	x	
Alcaloïdes du datura (Atropine Scopolamine) *	UFLC	x	x
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC	x	x
Microbiologie 6 germes*	Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices	x	x
Microbiologie 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
Microorganismes spécifiques*	/	x	x
Pesticides spécifiques*	/	x	x



MENU **SUR BLÉ TENDRE CHARTRES**

ANALYSES	MÉTHODE
Menu Blé agri IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ PS ©
Menu Blé 2 IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR© + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme
	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR© + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme ©
Menu Blé 3 IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme + Panification ©
	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme © + Panification ©
Menu Blé meunier IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme
	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©
Menu Blé meunier 2 IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme + panification ©
	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme © + panification ©
Menu Blé convention qualité IR	PS © +Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme
	PS © + Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©

MENU **SUR BLÉ TENDRE ROUEN**

ANALYSES	MÉTHODE
Menu Blé agri IR	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ PS ©
Menu Blé 2 IR	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme ©
Menu Blé meunier IR	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©
Menu Blé convention qualité IR	PS © +Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme
	PS © + Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©

→ Pour les méthodes, merci de se référer aux tableaux pages 10 et 11



ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES

SUR BLÉ DUR

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

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Impuretés blé dur © / avec mitadinnage (Polh)	NF EN 15587 / NF V 03 779	x	x
Impuretés blé dur © / avec mitadinnage (Scalpel)	NF EN 15587 / NF EN 15585		x
Impuretés blé dur	Eyefoss	x	
Masse à l’hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3	x	x
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520	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
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093	x	x
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171	x	x
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712-1 (étuvage)	x	x
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 protéines ©	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	Chromamètre	x	
SDS	ICC N°151	x	
Amidon Ewers *	NF EN ISO 10520	x	x

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Cellulose *	NF V03-040	x	x
Recherche de graines spécifiques (en %)	Recherche sur l’ensemble de l’échantillon	x	x
Recherche d’ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587	x	x
Recherche de Datura	Méthode interne	x	x
Recherche de graines de semences	Recherche sur l’ensemble de l’échantillon	x	x
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage ...	x	x



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

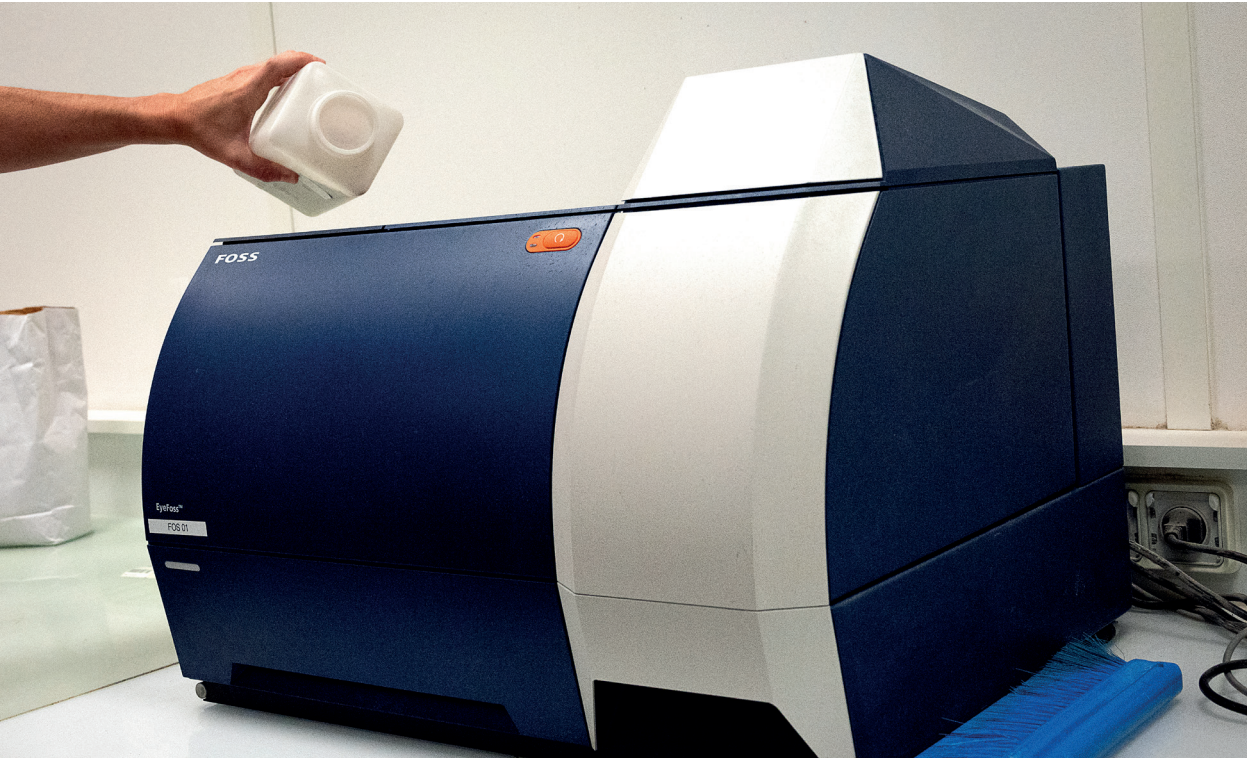
ANALYSES SANITAIRES **SUR BLÉ DUR**

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 Ochratoxine A	ELISA	x	x
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	x	x
1 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
2 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
3 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
4 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Alcaloïdes de l'ergot (Somme des 12)	ELISA	x	
Alcaloïdes de l'ergot à partir de 6 échantillons	ELISA	x	
Alcaloïdes du datura (Atropine Scopolamine) *	UFLC	x	x
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC	x	x
Microbiologie 6 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Microbiologie 8 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05	x	x
Microorganismes spécifiques*	/	x	x
Pesticides spécifiques*	/	x	x

MENU **SUR BLÉ DUR**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu semoulerie IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + temps de chute de hagberg © + Impuretés ©	x	
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + temps de chute de hagberg © + Impuretés ©		x
Menu export IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + temps de chute de hagberg © + Impuretés © + PS ©	x	
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + temps de chute de hagberg © + Impuretés © + PS ©		x
Menu semoulerie plus IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + temps de chute de hagberg © + Impuretés © + DON	x	
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + temps de chute de hagberg © + Impuretés © + DON		x
Menu selectionneur IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + SDS + Impuretés © + Couleur semoule	x	

→ Pour les méthodes, merci de se référer au tableau page 16





Mélanie LECOMTE
Technicienne de laboratoire

ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES
SUR SEMOULE

- Quantité nécessaire : 500g

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 712-1 (étuvage)	x	X
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	x	
Teneur en protéines	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	x
Amylographe	NF EN ISO 7973		x

ANALYSES SANITAIRES

SUR SEMOULE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Microbiologie 6 germes*	<i>Voir détail en page 13</i>	x	x
Microbiologie 8 germes*	<i>Voir détail en page 13</i>	x	x
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05	x	x

ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES **SUR ORGE**

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

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Calibrage de l'orge	Addendum	x	x
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3	x	x
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520	x	x
Impuretés ©	NF EN ISO 15587	x	x
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712-1 (étuvage)	x	x
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 protéines ©	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		x
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	x	
Teneur en protéines	NF EN 15948 (Infrarouge)		x
Germination - Brasserie	EBC - NF V03 - 745	x	x
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage...	x	x



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

ANALYSES SANITAIRES

SUR ORGE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	x	x
Mycotoxines Fumonisines B1+B2	ELISA	x	x
Mycotoxines Zéaralénone	ELISA	x	x
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	x	x
Mycotoxines Ochratoxine A	ELISA	x	x
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	x	x
1 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
2 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
3 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
4 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Microbiologie 6 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Microbiologie 8 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05	x	x
Microorganismes spécifiques*	/	x	x
Pesticides spécifiques *	/	x	x

MENUS ORGE

EN MÉTHODE INFRAROUGE

Menu Orge IR	PS © + Teneur en eau IR © + Teneur en protéines IR©+ calibrage	x	
	PS © + Teneur en eau IR + Teneur en protéines IR + calibrage		x

➔ Pour les méthodes, merci de se référer au tableau page 22

ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES

SUR MAÏS

- Quantité nécessaire : 3kg

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 6540	x	x
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	x	
Teneur en protéines	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	
Amidon Ewers *	NF EN ISO 10520	x	x
Cellulose *	NF V03-040	x	x
Recherche de Datura	Méthode interne	x	x



ANALYSES SANITAIRES

SUR MAÏS

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	x	x
Mycotoxines Fumonisines B1+B2	ELISA	x	x
Mycotoxines Zéaralénone	ELISA	x	x
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	x	x
Mycotoxines Ochratoxine A	ELISA	x	x
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	x	x
OGM Qualitative	ISO 24276/21569/21570/21571	x	x
OGM Quantitative	ISO 24276/21569/21570/21571	x	x
1 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
2 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
3 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
4 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Alcaloïdes du datura (Atropine Scopolamine)*	UFLC	x	x
Alcaloïdes de l'ergot*	UFLC	x	x
Microbiologie 6 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Microbiologie 8 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05	x	x

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

ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES

SUR FARINE

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

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971	x	x
Amidons endommagés ©	NF EN ISO 17715	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 Brabender	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	x	
Granuometrie*	Laser	x	
Filth Test ©	NF ISO 11050	x	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050	x	
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093	x	x
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171	x	x
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712-1 (étuvage)	x	x
Teneur en eau	Infrarouge	x	x

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Zélény	NF EN ISO 5529	x	x
Mesure couleur farine	Chromametre	x	
Acidité grasse	NF ISO 7305		x
Teneur en protéines	Infrarouge	x	x
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	x	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		x
Amylographe	NF EN ISO 7973		x
NEW Detection acide ascorbique	DPI		x
NEW Dosage quantitatif d'acide ascorbique	Bipea 167-0504 ou DPI		x
Amidon Ewers*	NF EN ISO 10520	x	x
Cellulose*	NF V03-040	x	x
NEW PH	Methode interne	x	



ANALYSES SANITAIRES **SUR FARINE**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Filth Test ©	NF ISO 11050	x	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050	x	
Mycotoxines DON	ELISA	x	x
Mycotoxines Fumonisines B1+B2	ELISA	x	x
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	x	x
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	x	x
Mycotoxines Ochratoxine A	ELISA	x	x
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	x	x
1 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
2 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
3 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
4 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Alcaloïdes de l'ergot (Somme des 12)	ELISA	x	
Alcaloïdes de l'ergot à partir de 6 échantillons	ELISA	x	
Alcaloïdes du datura (Atropine Scopolamine) *	UFLC		x
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC	x	x

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Microbiologie 6 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Microbiologie 8 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05	x	x
Microorganismes spécifiques*	/	x	x
Pesticides spécifiques*	/	x	x

MENUS FARINE EN MÉTHODE INFRAROUGE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Farine 1 IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Amidons endommagés ©	x	
Farine 2 IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Alvéogramme ©	x	x
Farine 3 IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Amidons endommagés © + Alvéogramme ©	x	
Farine 4 IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Amidons endommagés © + Alvéogramme © + Panification ©	x	
Farine brioche IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Amidons endommagés © + Alvéogramme © + Farinographe	x	
Farine contrôle IR	Teneur en cendres © + Amidons endommagés © + Filth test ©	x	

➔ Pour les méthodes, merci de se référer aux tableaux page 26 et 27



ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES

SUR OLÉAGINEUX

- Quantité nécessaire : 1kg

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF V 03 909	x	x
Impuretés Tournesol, colza, lin	NF EN ISO 658	x	x
Impuretés soja	BIPEA 208-1904	x	x
Teneur en huile	NF V 03 908 (Extraction solvant)	x	x
Teneur en huile	NF EN ISO 10565 (RMN)		x
Acidité (Base grains)	NF ISO 660	x	x
Acidité (Base grains)	NF V 03 906	x	x
Acidité (Base huile)	NF ISO 660	x	x
Acidité (Base huile)	NF V 03 906	x	x
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		x
Acide érucique	NF EN ISO 12966-4		x
Acide oléique	NF EN ISO 12966-4		x
Composition en acide gras	NF EN ISO 12966-4		x
Composition en acide gras (Base Huile)	NF EN ISO 12966-4		x
Recherche de datura	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon	x	x
Glucosinolates *	NF EN ISO 9167-1	x	x

ANALYSES SANITAIRES

SUR OLÉAGINEUX

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines Aflatoxines totales *	LC -fluo	x	x
Mycotoxines Ochratoxine A *	LC -fluo	x	x
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Microbiologie 6 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Microbiologie 8 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05	x	x
Préparation spécifiques avant analyses	Décorticage, concassage, séchage,..	x	x

MENUS

OLÉAGINEUX

ANALYSES	MÉTHODE	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	Humidité + impuretés+ huile (RMN)		x
Oléa 4	Huile + composition en acides gras (4)		x
Oléa 5	Humidité + impuretés+ huile (RMN)+ composition en acides gras (4)		x
Oléa 6	Humidité + impuretés+ huile (RMN) + acidité		x

→ Pour les méthodes, merci de se référer au tableau page 30



ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES
SUR SARRASIN



- Quantité nécessaire : 1,500 kg (2kg si masse à l'hectolitre)

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Recherche de datura	Methode interne	x	x
Impuretés	Méthode interne	x	x
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 DON	ELISA	x	x
Mycotoxines Ochratoxine A	ELISA	x	x
1 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
2 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
3 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
4 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Glyphosate *	LC/MS/MS	x	x
Chlormequat/Mepiquat*	LC/MS/MS	x	x
Prosulfocarbe	LC/MS/MS	x	x
Alcaloïdes du datura (Atropine Scopolamine) *	UFLC	x	x
Microbiologie 6 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Microbiologie 8 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05	x	x
Préparation spécifiques avant analyses	Décorticage, concassage, séchage...	x	x

MENU **SUR SARRASIN**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu sarrasin	Impuretés (dont datura) + Teneur en eau + Ochratoxine A + Glyphosate *	x	x





ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES
SUR PROTÉAGINEUX



- Quantité nécessaire : 1kg

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF ISO 24557 (étuvage)	x	x
Teneur en eau	Infrarouge	x	
Teneur en protéines	Infrarouge	x	
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	x	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		x
Impuretés	Bipea LR 16M1806	x	x
Grains autres couleurs	Méthode interne	x	x

ANALYSES SANITAIRES **SUR PROTÉAGINEUX**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	x	x
Mycotoxines Fumonisines B1+B2	ELISA	x	x
Mycotoxines Zéaralénone	ELISA	x	x
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	x	x
Mycotoxines Ochratoxine A	ELISA	x	x
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	x	x
1 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
2 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
3 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
4 Métaux Lourds*	AAS FOUR	x	x
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS	x	x
Microbiologie 6 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Microbiologie 8 germes*	Voir détail en page 13	x	x
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05	x	x
Préparation spécifiques avant analyses	Décorticage, concassage, séchage,..	x	x

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



Vincent JEUFFROY

Responsable des Laboratoires
et son équipe du laboratoire
de Chartres

LES FORMATIONS

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.



 **Tarif : nous consulter**

 1 jour | Référence **001**

 **PUBLICS ET PRÉREQUIS**

Personnel travaillant
dans le domaine des
céréales.

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

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,

LES FORMATIONS

 **INTRA**

Tarif : nous consulter

 1 jour

Référence 002

 **PUBLICS ET PRÉREQUIS**

Personnel travaillant dans ledomaine des céréales.

+ Pédagogie très participative

+ mise en pratique des participants.

DETERMINATION DU POURCENTAGE D'IMPURETES DANS LES CÉRÉALES

- OBJECTIFS
- Reconnaître les différentes impuretés des céréales,
 - Déterminer leur impact sur la qualité d'un lot.
- 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.

 **INTRA**

Tarif : nous consulter

 1 jour

Référence 003

 **PUBLICS ET PRÉREQUIS**

Boulangers d'essais, céréaliers, traders

+ Pédagogie très participative

+ mise en pratique des participants.

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

NOTES



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'acceptation sans réserve de ces conditions générales. Un devis est considéré accepté après signature du « bon pour accord », dès réception du 1^{er} 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

Les activités d'échantillonnage et de prélèvement sont exclues du domaine d'activité du laboratoire OLCEA. La prise d'échantillon et 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 laboratoire est ouvert tous les jours ouvrés de 8h15-12h/13h-17h. Tout échantillon arrivé après 15h est considéré étant arrivé le jour ouvré suivant.

03. ÉCHANTILLONS

À réception, 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 mis en attente 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'échantillon doit être conditionné de manière à conserver son intégrité et sa qualité. Il doit être de taille suffisante (se reporter aux pages tarif). Il est possible dans certains cas et après accord de réduire ces quantités. Le laboratoire se réserve le droit de refuser une demande d'analyse en cas d'échantillon insuffisant, mal conditionné ou mal identifié. Les reliquats d'échantillons sont conservés un mois, sauf accord contraire. Ils peuvent être détruits avant en cas d'échantillons trop humides 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 demandeur. Le Laboratoire OLCEA ne peut être tenu pour responsable d'un retard, d'une perte ou d'une dégradation d'échantillon imputable au transport.

04. ANALYSES

Les analyses sont, suivant des techniques reconnues et d'après les normes en vigueur, réalisées en appliquant les méthodes adéquates et précisées sur le bulletin d'analyses. Il peut être fait appel à la co-traitance pour des analyses hors compétence du Laboratoire OLCEA. Les analyses sont réalisées selon l'ordre d'arrivée des échantillons. Les délais dépendent du type d'analyse demandé et du nombre d'échantillons dans la série. Ils peuvent être assurés en cas de demande de devis ou de contrat et prennent effet le jour d'arrivée de l'échantillon. La qualité des analyses est vérifiée par notre système qualité (métrologie, échantillons de références, témoins systématiques, participation au BIPEA, cartes de contrôles...). L'obtention des agréments GAFTA, et syndicats de Paris est renouvelée 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 à la fin de la dernière analyse de la demande et envoyés au demandeur par mail. Il est possible de demander des doubles du bulletin dans un délai d'une semaine. Au-delà, ce service sera facturé 5 €. Le Laboratoire OLCEA et son personnel s'engagent 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 du client, être mise à sa disposition. Selon le GEN-REF-11 octobre 2021, les clients du laboratoire Olcéa ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation COFRAC essais.

06. ANALYSES EN URGENCE

Le Laboratoire OLCEA peut ajuster gratuitement les délais en cas d'urgence, à condition que cela ne perturbe pas son organisation interne. Pour une accélération plus poussée, un mode « urgent », soumis à validation préalable, est disponible avec cout supplémentaire en fonction du degré d'urgence et du nombre d'échantillon.

07. 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. Ce tarif est envoyé gratuitement sur simple demande. Tout litige relatif à une prestation du Laboratoire OLCEA sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Chartres.

Tout paiement en retard entraîne l'application au taux de 8% par an. Une indemnité forfaitaire pour les frais de recouvrement de 40€ HT sera due de plein droit pour le débiteur.

