

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 30 avril 2007 fixant la liste des certifications de conformité enregistrées au 1^{er} janvier 2007

NOR : AGRP0753310A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu l'article R. 641-65 du code rural ;

Vu l'arrêté du 26 décembre 2006 relatif aux modalités d'application de l'article 10 de l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer,

Arrête :

Art. 1^{er}. – La liste des certifications de conformité enregistrées au 1^{er} janvier 2007 est fixée par le tableau annexé au présent arrêté.

Art. 2. – Les certifications de conformité ne comportant qu'une caractéristique certifiée sont enregistrées pour une durée limitée à un an à compter de la date de publication du présent arrêté au *Journal officiel* de la République française.

Art. 3. – Le directeur général des politiques économique, européenne et internationale est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 30 avril 2007.

Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
des politiques économique,
européenne et internationale :
L'inspectrice en chef
de la santé publique vétérinaire,
C. ROGY

**A. – CAHIERS DES CHARGES RÉPONDANT À DES EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS
PRÉVUES PAR L'ARTICLE R. 641-59 DU CODE RURAL**

A.1 – Viande d'agneau

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/69/00.	Agneau.	Association Elovel.	La Beissière 48800 PREVENCHERES.	A. – Agnelet : 1. Agnelet élevé sous la mère : uniquement nourri au lait de sa mère. 2. Agnelet de race rustique Blanche du Massif central. B. – Agneau : 1. Agneau élevé sous la mère pendant 60 jours minimum puis avec la mère de 60 à 130 jours et recevant en sus du lait maternel une alimentation complémentaire. 2. Agneau de race rustique Blanche du Massif central.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/05/98.	Agneau de boucherie.	Société Vitréenne d'abattage Jean Rozé.	Rue Victor Baltard – BP 84, 35502 VITRE CÉDEX.	1. Viandes sélectionnées sur la conformation de la carcasse et la qualité des gras. 2 a. Durée d'élevage comprise entre 84 et 182 jours (pour la période allant du 1 ^{er} février au 30 septembre). 2 b. Durée d'élevage comprise entre 84 et 238 jours (pour la période allant du 1 ^{er} octobre au 31 janvier de l'année suivante). 3. Traçabilité garantie des élevages au consommateur.	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/61/99.	Agneau de boucherie.	AGNEAU D'OR.	2, rue de Haution 02140 LA VALLEE-AU-BLE.	1. Agneau élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum, et recevant une alimentation complémentaire 100 % végétale, minérale et vitaminique. 2. Agneau élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Agneau identifié et contrôlé des élevages au consommateur/à la livraison.	QUALINORPA 116 av. du général Leclerc 59350 SAINT-ANDRE LEZ LILLE.
CC/27/03.	Agneaux de boucherie élevés avec sa mère.	Agneau Qualité Normandie.	6, rue des Roquemonts 14053 CAEN CEDEX.	1. Agneau élevé avec sa mère pendant au moins 60 jours et recevant une alimentation complémentaire. 2. Agneau né et élevé dans la même exploitation et dans le respect des bonnes pratiques d'élevage.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/18/00.	Viande d'agneau.	Carrefour Hypermarchés France SAS.	ZAE St Guénault – BP75, 91002 EVRY CEDEX.	1. Agneau élevé sur son élevage de naissance. 2. Agneau élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum et recevant une alimentation complémentaire 100 % végétale, minérale et vitaminique. 3. Agneau âgé de 9 mois maximum. 4. Agneau suivi et identifié des élevages au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/22/01.	Viande d'agneau.	Intersud Section ovine.	BP 82256, 31322 CASTANET TOLOSAN.	1. Agneau élevé avec sa mère au minimum 60 jours et recevant une alimentation complémentaire 100 % végétale, minérale et vitaminique. 2. Agneau jeune de 180 jours maximum. 3. Identification assurée des élevages au consommateur.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/33/01.	Viande d'agneau.	Association T E R R E d'AGNEAU.	BP 384600 GRILLON.	1. Agneau allaité et élevé avec sa mère au minimum durant 60 jours et recevant une alimentation complémentaire 100 % d'origine végétale, minérale et vitaminique. 2. Bonnes pratiques d'élevage contribuant au bien-être des animaux. 3. Agneaux identifiés et suivis des élevages au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/31/02.	Viande d'agneau.	Association de Promotion de l'Agneau de l'Adret.	5, rue Hermann - Frenkel 69364 LYON CEDEX 07.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agneau élevé au lait maternel pendant 60 jours minimum, complété avec une alimentation totalement végétale, minérale et vitaminique. 2. Agneau élevé dans son exploitation de naissance. 3. Agneau identifié et contrôlé des éleveurs au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/13/03.	Agneau de qualité.	Fédération Bétail de Qualité Bourgogne.	3, rue du Golf 21800 QUETIGNY.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agneau élevé avec sa mère pendant 60 jours et recevant une alimentation complémentaire. 2. Agneau élevé 270 jours maximum. 3. Agneau sélectionné des élevages au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/17/03.	Viande d'agneau.	Association CESAR.	Maison Régionale de l'Élevage Route de la Durance 04100 MANOSQUE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agneau élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum et recevant une alimentation complémentaire. 2. Agneau de moins de 195 jours. 	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/28/03.	Viande d'agneau.	Sicagnolin.	VAL.81 - Route d'Albi 81340 VALENCE D'ALBIGEOIS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agneau de moins de 160 jours. 2. Agneau élevé avec sa mère et recevant une alimentation complémentaire végétale, minérale et vitaminique. 3. Contrôlé et identifié des élevages jusqu'au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/11/03.	Viande d'agneau de boucherie.	GIE de Promotion Ovine Régionale.	Immeuble Unicorn Route d'Espalion - BP 3220, 12032 RODEZ CEDEX 9.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agneau de race Lacaune. 2. Agneau de moins de 150 jours. 3. Identifié et suivi des élevages jusqu'au consommateur. 	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/49/01.	Viande fraîche d'agneau.	GIE Produits des Éleveurs Limousins.	32, av. du Général Leclerc 87000 LIMOGES.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Élevé avec sa mère 60 jours et recevant une alimentation complémentaire. 2. Contrôlé et identifié des élevages jusqu'au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/09/04.	Viande fraîche d'agneau.	COPVIAL.	7, rue de l'Abattoir - BP 03, 71711 BRUMATH CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agneau élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum et recevant une alimentation complémentaire. 2. Alimentation complétée par des fourrages et des aliments énergétiques contenant un minimum de 60 % de céréales. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au consommateur. 	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM Cedex.
CC/21/05.	Viande fraîche d'agneau.	SA BICHON G&L.	Bd du Bois du Breuil BP 216, 85302 CHALLANS CEDEX 02.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agneau élevé 60 jours minimum avec la mère et recevant une alimentation complémentaire végétale, minérale et vitaminique. 2. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Identifié et suivi des élevages au consommateur. 	QUALISUD. 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.

A.2 – Viande de gros bovins

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/25/96.	Génisse.	Association des Produits de l'Aubrac.	C/O COBEVIAL Av. Pierre Sémard 48100 MARJEVOLS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Génisse née de mère de race Aubrac et de père de race Charolaise. 2. Élevage alternant pâturage et étable. 	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/40/96.	Viande de gros bovins.	Interbev.	Maison nationale des éleveurs 149, rue de Bercy 75595 Paris cedex 12.	<ol style="list-style-type: none"> Races à viande exclusivement. Élevage : 4 mois minimum au pis de la mère puis alimentation à base d'herbes et de produits d'origine végétale. Maturation de 7 jours minimum pour les porceaux à griller et à rôtir sauf pour la hampe, le filet et l'onglet. Identification de l'élevage jusqu'au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.
CC/79/97.	Jeune bovin et génisse de race blonde d'Aquitaine.	Association Bœuf Blond d'Aquitaine.	21, cours Xavier Arnoz 33082 BORDEAUX CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> Viande de jeunes bovins ou de génisse de race blonde d'Aquitaine. Jeune bovin ou génisse de moins de 20 mois. Bovins contrôlés tout au long de leur vie jusqu'au consommateur. 	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/07/01.	Jeunes bœufs et génisses.	Société Vitréenne d'abattage Jean Rozé.	Rue Victor Baltard – BP 84, 35502 VITRE CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> Alimenté après sevrage avec 80 % minimum d'herbe pâturée, d'herbe conservée et de foin. Age : 30 mois maximum. Viande sélectionnée sur la couleur de la viande et la qualité du gras. Identifié des élevages au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/57/98.	Viande bovine.	GIE Produits des Eleveurs Limousins.	32, av. du Général Leclerc 87000 LIMOGES.	<ol style="list-style-type: none"> Viande issue d'animaux de race Limousine ou viande issue d'animaux de race Charolaise. Bovins élevés au pré 7 mois minimum du printemps à l'automne. Bovins identifiés et suivis des élevages au consommateur. 	CERTILIM 32, av. Général Leclerc 87065 LIMOGES Cedex.
CC/15/00.	Viande bovine « boeuf des hauts-plateaux ».	Association pour la promotion des viandes de qualité de Haute-Loire.	Hôtel Interconsulaire – BP 343, 43012 LE PUY-EN-VELAY.	<ol style="list-style-type: none"> Mode d'élevage traditionnel : au pis et cycle prairie-étable. Maturation minimum de 7 jours pour les pièces à rôtir ou à griller (à l'exception du filet, de la hampe et de l'onglet) et de 3 jours pour les pièces à bouillir ou à braiser. 	AUCERT 10, av. Marx Dormoy 63000 CLERMONT-FERRAND.
CC/22/95.	Viande bovine de race montbéliarde.	Association Montbéliarde Qualité.	25620 LA CHEVILLOTTE.	<ol style="list-style-type: none"> Viande de bovins de race Montbéliarde. Animal élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. Spécialement pour les morceaux à griller ou à rôtir (sauf filet, hampe et onglet) : maturation pendant au moins 12 jours. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/17/97.	Viande bovine fraîche et Viande bovine hachée fraîche.	Interdis Carrefour.	26, quai Michelet – TSA60002, 92695 LEVALLOIS PERRET.	<ol style="list-style-type: none"> Animaux de race à viande définie. Animaux élevés au pré*, alimentation comportant 75 % minimum d'herbe et de fourrage (en matière sèche) * – * aussi longtemps que la richesse du pâturage et les conditions climatiques le permettent. Animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage – délai de maturation de xx jours minimum garantis pour les morceaux à griller ou à rôtir, excepté le filet, la hampe et l'onglet. xx = 12 jours minimum si le produit a été conditionné par l'industriel, xx = 7 jours minimum si le produit a été livré en carcasse ou en quartier au point de vente. Produit suivi de l'élevage au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général-de-Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/11/99.	Viande bovine irlandaise.	Bord Bia.	Clanwilliam Court, Lower Mount Street DUBLIN - IRLANDE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conditions d'élevage respectueuses des bonnes pratiques d'élevage. 2. Animaux nourris à l'herbe des prairies au minimum 8 mois par an. 3. Spécialement pour les morceaux à griller ou à rôtir : maturation pendant au moins Y (1) jours (sauf pour la hampe, le filet et l'onglet). Y est au moins égal à 7 jours pour la viande maturée en quartiers et carcasses et à 10 jours pour les viandes sous vide. 4. Animaux suivis et identifiés de l'élevage au point de vente. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/36/96.	Viande bovine.	Association Rosée des Pyrénées.	Av. de la Gare 66500 PRADES.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nourri au lait maternel et à l'herbe des pâturages. 2. Élevages extensifs traditionnels, en permanence avec la mère. 	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/19/93.	Viande de gros bovins.	Association Les viandes du Limousin.	La croix du Breuil - Abattoirs 87250 B E S S I N E S / GARTEMPE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Viandes issues d'animaux de races limousine ou charolaise. 4. Viandes identifiées et contrôlées des élevages au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/21/93.	Viande de gros bovins.	Association Viandes de Qualité du Cantal.	B.P. 239, 26 rue du 139 ^e R.I 15002 AURILLAC.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Viande sélectionnée. 2. Animaux nourris à l'herbe et aux fourrages produits à la ferme (80 % minimum). 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/62/97.	Viande de gros bovins.	Groupement Promotion Lait Viande Charente Poitou.	Section Viande Bovine - Mignaloux-Beauvoir - B P 1 9 1 8 6 0 0 5 POITIERS CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animaux ayant paturé au minimum 5 mois par an. 2. Maturation de Y jours minimum pour les morceaux à griller et à rôtir, excepté la hampe, le filet et l'onglet. 3. Traçabilité garantie de la ferme au point de vente. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/14/99.	Viande de gros bovins.	Groupement des éleveurs girondins.	ROUTE DE Labarthe BP 12 33190 GIRONDE-SUR-DROPT.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et des minéraux. 2. Races à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise, Charolaise et croisements entre ces races. 3. Pour une meilleure tendreté : maturation de 7 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet). 4. Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente. 	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/04/96.	Viande de gros bovins de boucherie.	Qualité France.	Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bovins de race (définie). 2. Respect des bonnes pratiques d'élevage ou animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Délai de maturation garanti pour les morceaux à griller et à rôtir, sauf pour le filet, la hampe et l'onglet (7 ou 10 jours selon le mode d'approvisionnement du distributeur - NF V 46-001). 4. Produit sélectionné et contrôlé de l'élevage au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/60/99.	Viande de gros bovins de boucherie.	Interdis Carrefour.	26 quai Michelet TSA6002, 92695 LEVALLOIS PERRET CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Bovins de race [définie]. 3. Délai de maturation de x jours minimum garanti pour les morceaux à griller et à rôtir sauf le filet, la hampe et l'onglet (x=12 jours si produit livré au point de vente en carcasses ou en quartier). 4. Produit suivi et identifié des élevages au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/22/94.	Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine.	Association produits terroir du Sud-Ouest.	Coopérative Lur Berri 64120 AICIRITS.	1. Viande issue d'animaux de race Blonde d'Aquitaine. 2. Animaux paturant six mois minimum dans l'année.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/12/93.	Viande de gros bovins.	Lorraine Qualité Viandes.	5 rue de la Vologne 54524 LAXOU CEDEX.	1. Alimentation des animaux issue à 75 % minimum, de l'exploitation. 2. Mode d'élevage respectueux de l'animal. 3. Viande bovine sélectionnée et identifiée de l'étable jusqu'au consommateur. 4. Tri des viandes et maturation garantis pour optimiser la tendreté.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.
CC/49/00.	Viande de gros bovins de race Charolaise.	SOCOPA SA.	Tour Maine Montparnasse 33 av. du Maine BP 65, 75755 PARIS.	A. – Carcasses, quartiers, pièces de gros, muscles PAD, viandes piécées : 1. Animaux de race Charolaise. 2. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. 10 jours minimum de maturation pour améliorer la tendreté (morceaux à griller ou à rôtir sauf pour la hampe, le filet et l'onglet). 4. Produit suivi à chaque étape de la filière : des élevages au consommateur. B. – Viandes hachées : 1. Animaux de race Charolaise. 2. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Produit suivi à chaque étape de la filière : des élevages au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/33/00.	Viande de jeunes et de gros bovins de race Normande.	Association Filière Qualité Race Normande – FQRN.	Le pôle d'élevage – 14, rue Alexander Flemming 14204 HEROUVILLE ST CLAIR CEDEX.	1. Animaux de race Normande. 2. animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Délai de maturation garanti pour les morceaux à griller et à rôtir, sauf pour le filet, la hampe et l'onglet : xx jours minimum. 4. Produit sélectionné et contrôlé de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/64/00.	Viande fraîche de bœuf et Viande hachée fraîche pur bœuf formage basse pression.	SOVIBA.	Abattoir du Lion d'Angers Route de Grez-Neuville 49220 LE LION D'ANGERS.	Pour les viandes commercialisées sous forme tranchées : 1. Une viande issue d'animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Une viande maturée : maturation des morceaux à griller et à rôtir, sauf le filet, la hampe et l'onglet, de 10 jours minimum pour une meilleure tendreté de la viande. 3. Une viande tracée : le produit est identifié et suivi depuis l'élevage jusqu'au consommateur. Pour les steaks hachés uniquement : 1. Une viande issue d'animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Une viande hachée formée à basse pression, pour un steak à texture moelleuse. 3. Une viande tracée : le produit est identifié et suivi depuis l'élevage jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/58/97.	Viande fraîche de gros bovins.	COPVIAL.	7 Rue de l'Abattoir – B.P. 0367171 BRUMATH CEDEX.	1. Alimentation exclusivement végétale, complétée en minéraux et vitamines. 2. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir (à l'exception de la hampe, l'onglet et du filet). 3. Traçabilité garantie de l'élevage jusqu'au consommateur.	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de R o m e 6 7 3 0 9 SCHILTIGHEIM Cedex.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/45/03.	Viande fraîche et steak haché frais et surgelé de gros bovins.	Association Bleu-Blanc-Coeur.	La Messayais 35210 COMBOURTILLE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bovins élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Alimentation comportant quotidiennement au moins 500 grammes de graines de lin extrudées pendant, au minimum, les cents derniers jours de vie de l'animal. 3. Traçabilité garantie des élevages au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/14/04.	Viande fraîche et viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins.	INTERBOVI Bretagne.	Immeuble Delta - ZI Sud-Est BP 51436, 35514 CESSON-SEVIGNE CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bovins élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Viande préparée dans le respect des bonnes pratiques bouchères. 3. Traçabilité garantie des élevages au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/72/97.	Viande de gros bovins.	Les Eleveurs du pays vert.	B P 4 1 9 , 1 5 0 0 4 AURILLAC CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation des bovins 100 % d'origine végétale, minérale et vitaminique après sevrage. 2. Durée de maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir (sauf filet, hampe et onglet). 3. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 4. Animaux suivis de l'élevage au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide-Briand 94237 CACHAN Cedex.

A.3 – Viande de veau

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/08/95.	Broutards.	Association B.D.Q.S.	32, av. du Général Leclerc 87065 LIMOGES CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Broutards sélectionnés issus d'élevages du système allaitant traditionnel. 2. Broutard élevé au pré sous la mère et complémenté avec une alimentation 100 % végétale, vitaminique et minérale. 3. Broutard de haute valeur génétique. 4. Broutard à fort potentiel d'engraissement. 5. Préparation sanitaire en vue de l'engraissement. 	SGS ICS 91, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.
CC/72/98.	Veau.	SEVO.	3, rue de Milletière 85480 BOURNEZEAU.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Veaux alimentés avec 60 % minimum de produits laitiers. 2. Âge des veaux à l'abattage : 180 jours maximum. 	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex.
CC/30/98.	Veau de boucherie.	CEVAP.	15, av. Rémy René Bazin - BP 16, 85292 SAINT-LAURENT-SUR-SÈVRE CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agé de 180 jours maximum. 2. Nourri avec 65 % minimum de produits laitiers. 	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex.
CC/43/03.	Veau de lait.	Interprofession Bevifranc.	Valparc - Espace Valentin est 25048 BESANÇON CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Veau nourri au lait entier à partir de 21 jours. 2. Age à l'abattage : 150 jours maximum. 3. Traçabilité garantie des élevages au consommateur. 	FRANCERT 84, av. Boucicaud 71100 CHALON SUR SAONE.
CC/48/03.	Veaux de boucherie.	DREVON Frères SA.	38620 SAINT SULPICE DES RIVOIRES.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Veaux élevés sur paille dans le respect de bonnes pratiques d'élevage et alimentés à leur gré avec une alimentation laitière et végétale. 2. Veaux âgés de 180 jours maximum. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/20/05.	Veaux de boucherie.	Société Vitréenne d'abattage Jean Rozé.	Rue Victor Baltard - BP84 35502 VITRE CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Veaux nourris avec un minimum de 65 % de produits laitiers. 2. Veau âgé au maximum de 180 jours. 3. Traçabilité garantie des élevages aux consommateurs. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/13/04.	Veaux de boucherie nourris au lait entier.	S.A. GADY.	ZI de la détourbe 8 route de Vire 50890 CONDE SUR VIRE.	1. Veaux nourris au lait entier. 2. Veaux âgés de 180 jours maximum.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/11/06.	Veaux de boucherie nourris au lait entier.	Société Vitellière de Bretagne.	69 bis rue du Général de Gaulle 29510 BRIEC.	1. Veaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Veaux nourris au lait entier de l'exploitation. 3. Traçabilité garantie des élevages au consommateur.	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/28/98.	Veaux de boucherie nourris au lait entier.	Abattoirs Industriels de la Manche.	50800 SAINTE-CÉCILE.	1. Veau nourri au lait entier enrichi en vitamines et minéraux. 2. Durée d'élevage de 160 jours maximum.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/17/00.	Viande de veau.	SARL Veau du Périgord.	Ets Delguet – Carbanats 24250 VEYRINES DE DOMME.	1. Veau âgé de moins de 180 jours. 2. Veau alimenté à base de produits laitiers (60 % de la ration totale). 3. Produit suivi et identifié de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/53/99.	Viande de veau.	Carrefour Hypermarchés France.	2 rue Maryse Bastié 91080 COURCOURONNES.	1. Veau élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Veau âgé de moins de 180 jours. 3. Produit suivi et identifié de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/20/00.	Viande de veau aux caractéristiques de qualité définies et certifiées.	S O F I V O PRODUCTION.	Parc d'activité La Turbanière – Brécé BP 23304, 35533 NOYAL SUR VILAINE CEDEX.	Plans d'alimentation A (70 % minimum de produits laitiers dont 30 % de lait écrémé en poudre): 1. Bonnes pratiques d'élevage respectées. 2. Veau jeune âgé de moins de 180 jours. 3. Animal sélectionné et contrôlé de l'élevage au consommateur. 4. Alimentation d'origine laitière (70 % minimum de produits laitiers) et végétale pendant toute la période d'élevage * Plan d'alimentation B (70 % minimum de produits laitiers): 1, 2 et 3.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/35/01.	Viande et foie de veau nourri au lait entier.	OEI Kerguelen.	Lesgall BP 98, 29260 PLOUDANIEL.	1. Veaux alimentés avec 70 % minimum de lait entier, produit sur l'exploitation. 2. Viande de veau jeune: âgé de 154 jours maximum à l'abattage. 3. Animaux identifiés et suivis de l'élevage jusqu'au consommateur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.
CC/50/01.	Viande de veau de boucherie.	Groupe SCHILS – Vals.	Route de Paris 72470 CHAMPAGNE.	1. Veau âgé de moins de 180 jours. 2. Elevé dans le respect de bonnes pratiques d'élevage. 3. Produit suivi et identifié de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/60/01.	Viande de veau de boucherie.	GIE les Vitelliers.	41 bis, boulevard La Tour-Maubourg 75007 PARIS.	1. Veaux provenant d'élevages sélectionnés pour leurs bonnes pratiques de production. 2. Viande issue de jeunes animaux (âge à l'abattage compris entre 120 et 180 jours). 3. Produit identifié et contrôlé de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/61/01.	Viande de veau de boucherie.	Ets CHAPIN.	Rue du Colonel Dubois BP 3813, 35038 RENNES CEDEX.	1. Veau âgé de moins de 180 jours. 2. Veau élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Veau suivi et identifié des élevages au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/64/01.	Viande de veau de boucherie.	SOBEVAL.	Av. Louis Lescure – Zone Industrielle 24759 BOULAZAC CEDEX.	1. Veau élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Veau âgé de moins de 180 jours. 3. Produit suivi et identifié des élevages au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/12/02.	Viande de veau de boucherie nourri au lait entier.	Association des Eleveurs « Veau des Lucs ».	Maison de l'Agriculture « carrefour de l'Agriculture » 12026 RODEZ CEDEX 09.	1. Veau nourri au lait entier de vache produit sur la ferme d'élevage. 2. Conditions d'élevage respectant le bien être de l'animal.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/07/02.	Viande et abats de veau.	Kermené SAS.	Le Perey 22330 SAINT JACUT DU MENE.	1. Alimentation du veau comportant au minimum 60 % de matières premières d'origine laitière. 2. Veaux âgés de moins de 180 jours. 3. Viande et abats de veaux issus d'animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage.	AFAQ AFNOR Certification 116, av. Aristide Briant 92225 BAGNEUX.
CC/01/03.	Viande de veau et abats.	G a s c o g n e L i m o u s i n Viandes.	Av. Blaise Pascal 64143 BILLERE CEDEX.	1. Veaux élevés selon de bonnes pratiques d'élevage. 2. Veaux âgés de 180 jours maximum. 3. Produit suivi et identifié depuis les élevages jusqu'au consommateur.	CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.

A.4 – Viande de porc

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/28/95.	Porc.	Interprofession Bevifranc.	Valparc - Espace Valentin est 25048 BESANÇON CEDEX.	1. Engraissés au petit lait avec un aliment complémentaire. 3. Âgés au minimum de 182 jours. 4. Identifiés des élevages jusqu'au consommateur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.
CC/34/03.	Porc 1/2 carcasses et découpes fraîches ou congelées.	Huttepain Bouix.	rue A. Einstein BP 28, 72021 LE MANS CEDEX.	1. Alimenté avec 75 % de céréales et issues de céréales, pois. 2. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Traçabilité garantie des élevages au consommateur.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/01/01.	Porc charcutier élevé aux céréales.	S o c i é t é QUENTIN.	63 Route d'Aunay 14500 VIRE.	1. Alimenté avec au minimum 75 % de céréales et issues de céréales. 2. Epilation des porcs par triple flambage.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/39/00.	Porc en carcasse, découpe et UVC.	PORCIAL.	BP 83 - ZI Evre et Loire 49600 BEAUPREAU.	1. Sélection des meilleurs animaux des élevages habilités : viande de porcs sélectionnée suivant des critères précis (pH, poids). 2. Porcs alimentés avec 100 % végétaux, minéraux, vitamines et produits laitiers depuis la naissance jusqu'à l'abattage. 3. Viande issue de porcs tracés depuis l'élevage jusqu'à la distribution.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/58/01.	Porcs charcutiers.	ARIP Normandie.	Normandial 2 av. du pays de Caen 14914 CAEN CEDEX 9.	1. Porcs engraisés avec au minimum 65 % de céréales et issues de céréales et protéagineux. 2. Porcs élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Refroidissement des carcasses par froid sec.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/34/02.	Porcs charcutiers.	S A R L L e s Fermiers de l'Erve.	202, rue du Bas des Bois BP 0213, 53002 LAVAL CEDEX.	1. Porcs nés et allaités en plein air puis élevés en bâtiments. 2. Porcs nourris avec au minimum 70 % de céréales et issues de céréales. 3. Traçabilité assurée de l'élevage au consommateur.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/20/03.	Porcs charcutiers.	Association de Promotion du Porc Royal.	4 2 , r u e d u 11 novembre 80460 FRIAUCOURT.	1. Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage et engraisé sur paille. 2. Alimenté avec au minimum 70 % de céréales et issues de céréales et de pois. 3. Identifié des élevages au consommateur.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/30/02.	Porcs charcutiers élevés à la farine d'orge.	Abattoirs Industriels de la Manche.	50800 SAINTE-CÉCILE.	1. Porcs alimentés avec au minimum 72 % d'orge. 2. Durée d'élevage de 172 jours minimum.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/24/01.	Viande de Porc.	SCICA « Le porc de l'Aisne ».	Rue du Moulin – CILLY 02250 MARLE.	1. Alimentation composée d'au moins 75 % de céréales et issues, et de légumineuses. 2. Animaux issus d'exploitations respectant les bonnes pratiques d'élevage. 3. Viande suivie et identifiée de l'élevage au lieu de vente ou de l'élevage à la livraison.	QUALINORPA 116 av. général Leclerc 59350 SAINT-ANDRE LEZ LILLE.
CC/59/01.	Viande de Porc.	SARL VALLE- GRAIN DISTRI- BUTION.	Z.A. Moulin de Bourdi- nière 28330 C O U D R A Y A U PERCHE.	1. Alimentation avec 100 % de végétaux, minéraux, vitamines et produits laitiers, avec, dès 70 jours d'âge, un minimum de 80 % de céréales, issues de céréales, et protéagineux (la part de céréales et issues de céréales représentant 50 % minimum). 2. 172 jours d'âge minimum.	ECOCERT BP 47, 32600 L'ISLE JOURDAIN.
CC/04/02.	Viande de Porc.	Association des Interprofessions Porcines de Montagne (A.P.M.).	14 av. du Garric 15000 AURILLAC.	Produits issus des carcasses de porcs charcutiers : 1. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Mesures de prévention et de sélection pour assurer la qualité de la viande. Produits issus des carcasses de cochons : 1. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Remise en état des cochons durant 4 semaines avant l'abattage.	OCACIA 118, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS.
CC/24/02.	Viande de Porc.	Association Porcs Charcutiers Traditionnels.	334, rue Marcellin Berthelot BP 42239, 45402 FLEURY-LES-AUBRAIS CEDEX.	1. Porc élevé avec 75 % minimum de céréales et issues de céréales et protéagineux. 2. Viande sélectionnée à partir de critères qualité précis (pH, couleur). 3. Produit suivi et identifié des élevages au consommateur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 C A C H A N Cédex.
CC/41/02.	Viande de Porc.	B e v i f r a n c Interporc.	Valparc – Espace Valentin est 25048 BESANÇON CEDEX.	1. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Agés au minimum de 172 jours. 3. Identifiés des élevages au consommateur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 C A C H A N Cédex.
CC/60/02.	Viande de Porc.	COBEVIAL.	51, rue Sully – BP 1633, 80016 AMIENS CEDEX 1.	1. Animaux élevés dans des exploitations respectant les bonnes pratiques d'élevage. 2. Produit sélectionné pour la qualité de la viande. 3. Viande de porc issue d'animaux identifiés et suivis des élevages à la livraison/au consommateur/au rayon.	QUALINORPA 116 av. général Leclerc 59350 SAINT-ANDRE LEZ LILLE.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/01/93.	Viande de Porc.	Fipso SA.	Zone induspal - Av. Ampère - Lons - BP 56, 64143 BILLIERE CEDEX.	<p>Pour les viandes et produits saumurés :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation des porcs : 93 % minimum de végétaux dont 60 % minimum de céréales et issues de céréales, 2 % maximum de produits laitiers et 5 % maximum de minéraux et vitamines. 2. Sélection des viandes sur des critères qualitatifs (couleur, pH). 3. Produit identifié et suivi des élevages jusqu'au consommateur. <p>Pour les abats :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1, 3 et 4. Refroidissement rapide des abats. 	CERTISUD 6, av. Louis Sallénave 64000 PAU.
CC/35/03.	Viande de Porc fraîche 1/2 carcasses et découpes.	Huttepain Bouix.	rue A.Einstein BP 28, 72021 LE MANS CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 85 % de céréales et issues de céréales, pois, graines oléagineuses. 2. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. 172 jours d'âge minimum. 4. Traçabilité garantie des élevages au consommateur. 	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/10/98.	Viande de Porc vendue à l'état frais.	Les éleveurs de Flandres et d'Artois.	Cité de l'agriculture 56, av. Roger Salengro - BP 39, 62051 SAINT-LAURENT BLANGY CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation comportant au moins 65 % de céréales et issues et dérivés d'oléoprotéagineux. 2. Animaux élevés dans des exploitations respectant les bonnes pratiques d'élevage. 3. Viande de porc issue d'animaux identifiés et suivis des élevages à la livraison ou des élevages au consommateur. 	QUALINORPA 116 av. général Leclerc 59350 SAINT-ANDRE LEZ LILLE.
CC/16/02.	Viande de Porc, abats de Porc, produits saumurés et fumés.	Société Louis GAD.	19, rue de Landivisiau BP 90369 LAMPAUL GUIMILIAU 29403 LANDIVISIAU CEDEX.	<p>Pour la viande :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualité de la viande optimisée par le choix d'élevages de proximité (temps de transport des animaux réduit). 2. L'alimentation des porcs charcutiers est composée d'au moins 60 % de céréales et issues de céréales. 3. Produits identifiés et contrôlés des élevages jusqu'au consommateur. <p>Pour les abats :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Abats sélectionnés selon des critères de tris visuels. 2. L'alimentation des porcs charcutiers est composée d'au moins 60 % de céréales et issues de céréales. 3. Abats identifiés et contrôlés à chaque étape. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/66/01.	Viande et abats de Porc.	SAS « Le Cochon de Bretagne ».	Immeuble Trégor - BP 102 rue Croix Lormel 22191 PLERIN CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'alimentation des porcs est composée à 95 % de produits végétaux, minéraux, vitaminiques, dont au moins 60 % de céréales et issues. 2. Les animaux sont élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Les produits sont identifiés et suivis des élevages aux points de vente. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/14/02.	Viande et abats de Porc.	OLYMPIG.	ZI La Belle Alouette 6 B P 6 2 5 6 1 2 0 JOSSELIN.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcs nourris avec 65 % de céréales, issues de céréales et issues d'oléagineux. 2. Double flambage de la carcasse. 2'. Refroidissement rapide des abats rouges. 3. Porcs identifiés, sélectionnés et contrôlés selon une grille de qualité des élevages au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/32/02.	Viande et abats de Porcs issus de la filière Porcine ARCA.	Union des coopératives agricoles de l'arc Atlantique (ARCA).	Rue Bernard Palissy - Zone d'activités Les Mottais 35230 SAINT-ARMEL.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Sélection du produit à chaque étape de son élaboration. 3. Refroidissement rapide des carcasses par un froid sec. 4. Porcs identifiés et contrôlés depuis les élevages jusqu'au consommateur. 	CERTISUD 6, av. Louis Sallénave 64000 PAU.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/07/04.	Viande et abats de truies issus de la filière Porcine ARCA.	Union des coopératives agricoles de l'arc Atlantique (ARCA).	Rue Bernard Palissy – Zone d'activités Les Mottais 35230 SAINT-ARMEL.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Truies élevées dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Truies bénéficiant d'une mise au repos de 15 jours après le dernier sevrage. 3. Dépouillage et refroidissement rapide par froid sec des carcasses. 4. Truies identifiées et contrôlées depuis les élevages jusqu'au transformateur. 	CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.
CC/23/03.	Viande et abats frais de porc.	MC PORC.	142, av. Kennedy 03100 MONTLUCON.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les céréales et leurs issues, et les dérivés d'oléagineux, représentent au moins 65 % de l'alimentation des porcs. 2. Les porcs sont élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. Produit suivi et identifié des élevages au rayon. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/10/02.	Viande fraîche de porc.	Groupement Régional de Producteurs de Porcs de l'Ouest (GRPPO).	Rocade de l'Aumallerie 35133 JAVENE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produit sélectionné pour la qualité de la viande. 2. Alimentation 95 % végétaux, minéraux et vitamines dont au minimum, 60 % de céréales et issues de céréales. 3. Identifié des élevages au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/59/97.	Viande fraîche de porc.	COPVIAL.	7, rue de l'abattoir – BP 03, 67171 BRUMATH CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation des porcs : minimum 60 % de céréales et issues de céréales. 2. Qualité de viande optimisée par les conditions de préparation et de transport des animaux. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au point de vente. 	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM Cedex.
CC/30/05.	Viande fraîche de porc.	Association réunionnaise pour une alimentation certifiée (ARPAC).	5 av. Charles Isautier 97410 SAINT-PIERRE (ÎLE DE LA REUNION).	<p>Porcs charcutiers :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. porcs âgés de 175 jours minimum. 3. Viande tracée des éleveurs jusqu'au consommateur cochés : <ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Remise en état durant 3 semaines minimum. 3. Viande tracée des éleveurs à l'utilisateur. 	OCTROI 10 chemin des Bancouliers 97435 SAINT GILLES LES HAUTS La Réunion.
CC/01/02.	Viande fraîche de porc et abats.	Kermené SAS.	Le Perey 22330 SAINT JACUT DU MENE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation comportant au minimum 60 % de céréales et issues de céréales. 2. Viande de porc et abats issus d'animaux élevés dans le respect de bonnes pratiques d'élevage. 3. Identifié des élevages au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/33/02.	Viande fraîche de porc, abats de porc et charcuterie fraîche.	Spanghero Viandes.	Z.I. – BP 76, 11401 CASTELNAUDARY CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcs nourris avec 65 % minimum de céréales et issues de céréales. 2. Engagement des éleveurs de porcs pour le respect de bonnes pratiques d'élevage. 3. Porcs suivis et contrôlés des élevages jusqu'au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/22/03.	Viande fraîche et abats de porc.	Alliance Porc Sud (APS).	Pôle Agroalimentaire d'Arsac 12850 ST RADEGONDE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcs élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Produits sélectionnés pour la qualité de la viande. 3. Viande identifiée et suivie des élevages au consommateur. 	CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.
CC/06/92.	Viande fraîche et abats de porcs nourris aux céréales.	ARPPC (Association Régionale Porcine Poitou-Charentes).	Mignaloux-Beauvoir – BP 191, 86005 POITIERS CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animal élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Nourri avec 70 % de céréales, issues de céréales et de soja. 3. Identifié des élevages jusqu'au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/31/96.	Viande fraîche, abats, brochettes et produits saumurés.	C o o p e r l Hunaudaye.	Rue de la Jeannais BP 60328, 22403 LAMBALLE CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animaux nourris avec 95 % minimum de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont au moins 65 % de céréales, issues de céréales et dérivés d'oléagineux. 2. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 3 a. - Viande issue d'animaux identifiés des élevages au consommateur. 3 b. - Abats issus d'animaux identifiés des élevages au consommateur. 3 c. - Viandes et abats issus d'animaux identifiés des élevages au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/41/01.	Viandes et abats de porc.	S A R L P O R C ARMORIQUE.	Z.A, Très Le Bois Rue Monge 2 2 6 0 0 LOUDEAC.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les porcs sont nourris avec au moins 70 % de céréales, issues de céréales et pois durant toute la phase d'engraissement. 2. Qualité de la viande optimisée par des conditions d'abattage et de tri des carcasses. 3. Traçabilité des porcs de la naissance à la livraison des viandes et abats. 	CERTIPAQ 44, rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/15/02.	Viandes et abats de porc.	SEAE SOCOPA Evron.	Route de Voutré BP 159, 53601 EVRON CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcs nourris avec au minimum 65 % de graines de céréales et issues de céréales, et de dérivés de graines d'oléagineux. 2. Qualité de la viande optimisée par les conditions de transport des animaux. 3. Produits identifiés et suivis à chaque étape de la filière: des élevages au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/27/01.	Viande fraîche de porc.	APPSO.	INPAQ Route de Samadet 6 4 4 1 0 ARZACQ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porc nourri avec un minimum de 60 % de céréales et issues de céréales. 2. Porc identifié et contrôlé de l'élevage au consommateur. 	CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.
CC/37/97.	Viande fraîche porcine.	Groupement Adour Pyrénées porc.	10, av. des frères Lumière - BP 93 - Lons 64143 BILLIERE CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animaux nourris avec 75 % minimum de céréales, issues de céréales, pois ou soja. 2. Qualité de la viande optimisée par sélection des carcasses. 3. Viande identifiée de l'élevage au consommateur. 	CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.

A.5 – Viande de coche

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/17/05.	Viande de coche.	MC PORC.	142, av. Kennedy 03100 MONTLUCON.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coche de 120 kg minimum. 2. Mise au repos pendant 15 jours minimum avant abattage. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/57/01.	Viande de truies ou de cochons.	M A Y E N N E VIANDE.	162, rue du Bas des Bois BP 1007, 53100 LAVAL.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mise au repos pendant 15 jours avant abattage. 2. Ressuage à sec et double flambage permettant une meilleure conservation des viandes. 3. Traçabilité des truies de la naissance au produit découpé. 	AVICERT 2, Le Mail 76190 YVETOT.
CC/39/02.	Truie charcutière.	VALTEC SUD-OUEST.	INPAQ Route de Samadet 6 4 4 1 0 ARZACQ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Truie élevée dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Mise au repos pendant 15 jours avant abattage. 3. Truie identifiée et contrôlée de l'élevage au transformateur. 	CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/70/00.	Truie/coche.	LPS (Les Porcs fermiers de la Sarthe).	34, rue Paul Ligneul 72013 LE MANS CEDEX.	1. Mise au repos pendant 15 jours avant abattage. 2. Bonnes pratiques d'élevage des truies.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.

A.6 – Viande de lapin

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/54/00.	Lapin.	LAPIN ANGEVIN.	Centre Espace Performance Bât. B1, 35769 SAINT GREGOIRE.	1. Alimentation : 100 % de végétaux, de minéraux et vitamines dont 65 % de céréales, de fourrages et tournesol. 2. Durée d'élevage : 70 jours minimum. 3. Identifié de l'élevage au point de vente.	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/56/97.	Lapin.	CPLB (Coopérative des producteurs de lapins du bocage).	La Chanterie 85700 REAUMUR.	1. Logement en bâtiment de type « grand air ». 2. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues de céréales.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/23/00.	Lapin.	Bretagne Lapins SA.	ZA Kermarrec BP 31, 56150 BAUD.	1. L'âge minimum du lapin à l'abattage est de 70 jours. 2. Les lapins sont nourris à partir d'aliments d'origine exclusivement végétale enrichis en minéraux et vitamines dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues de céréales.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/22/00.	Lapin de chair.	Fermiers du Val de Loire.	BP262 boulevard Pasteur 44158 ANCENIS CEDEX.	1. Nourri avec une alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues de céréales. 2. Âge minimum à l'abattage de 70 jours. 3. Suivi et contrôlé de la naissance jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/12/04.	Lapin de chair.	CECAB Service cunicole.	ZI de Port-louis 56500 SAINT-ALLOUESTRE.	1. Lapins élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 2. Lapins abattus au minimum à 70 jours. 3. Traçabilité garantie des élevages au consommateur.	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/33/05.	Lapin de chair.	Coopérative des producteurs de lapins charentais.	ZE Ma Campagne 16016 ANGOULEMÉ CEDEX.	1. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues de céréales. 2. Âge minimum à l'abattage : 70 jours.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/09/00.	Lapin de chair en carcasse et découpe.	Association Interprofessionnelle du Lapin des Hauts de France (AILHF).	Chambre d'Agriculture du Pas de Calais 56 av. Roger Salengro BP 39, 62051 SAINT LAURENT BLANGY.	1. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues de céréales. 2. Âge à l'abattage : 70 jours minimum.	QUALINORPA 116 av. du général Leclerc 59350 SAINT-ANDRE LEZ LILLE.
CC/40/00.	Lapin entier et découpe.	Huttepain Bouix.	ZI Nord rue Ettore Bugatti 72650 LA CHAPELLE SAINT AUBIN.	1. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitamines. 2. Durée d'élevage : 72 jours minimum.	QUALITE OUEST Les Tilleuls 30 rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/49/02.	Lapin entier et découpe.	S.A. LIONOR.	Quartier de la Gare 59189 STEENBECQUE.	1. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, dont 65 % de graines et d'issues de céréales, de fourrages et de tourteau de tournesol. 2. Âge minimum à l'abattage : 70 jours.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/12/03.	Lapins de chair entiers et découpe.	LAPINORD.	77 bis, route de Gravelines 59630 BOURBOURG.	1. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues et graines de céréales. 2. a) La durée d'élevage de 70 jours minimum. 2 b) Durée d'élevage de 78 jours minimum. 3. Suivi et identification des élevages jusqu'au point de vente.	AVICERT, 2, Le Mail 76190 YVETOT.
CC/19/03.	Lapins de chair entiers et découpe.	Association Cuni-normandie.	Chambre régionale d'Agriculture 6, rue de Roquemonts 14053 CAEN.	1. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues et graines de céréales. 2 a. Durée d'élevage de 70 jours minimum. 2 b. Durée d'élevage de 75 jours minimum (pour les lapins lourds). 3. Suivi et identification des élevages jusqu'au consommateur.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/05/94.	Lapins grand air.	Syndicat « Lapin de la vallée du Soleil ».	Chambre d'agriculture de la Drôme Boulevard Vauban 26001 VALENCE.	1. Lapins logés au grand air pendant 40 jours minimum. 2. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues et graines de céréales. 3. Lapins suivis et identifiés de l'élevage jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/40/02.	lapin de chair en carcasse et découpe.	Pyrénées Lapins.	ITAVI - AGROPOLIS Avenue Agropolis 34394 MONTPELLIER CEDEX 05.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, de minéraux et vitamines dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres, et d'issues et graines de céréale 26 durée d'élevage: 70 jours minimum.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC38/96.	Lapin de chair, entier et découpe.	SAS LOEUL-PIRIOT.	BP 46 ZI Le Grand Rosé 79101 THOUARS.	1. L'alimentation des lapins est d'origine exclusivement végétale, enrichie en vitamines et minéraux. 2. La durée d'élevage est au minimum de 70 jours. 3. Les lapins sont suivis et contrôlés de l'éleveur jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

7. – Viande de volailles

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/29/03.	Caille.	SARL Cailles Vallée de la Vie.	2, boulevard des Capucines 85190 MACHÉ.	1. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique dont 65 % de céréales. 2. Plumaison à la cire. 3. Suivi et contrôlé de l'œuf jusqu'au consommateur.	ACLAVE 56, rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex.
CC/26/97.	Caille.	SA Holding « La Caille des Landes ».	B P 4 2 , 4 0 1 2 0 SARBAZAN.	1. Souche généalogique agréée. 2. Alimentation: 100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % minimum de céréales.	QUALISUD 15, av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/19/02.	Coquelet.	L.D.C BRETAGNE.	La Lande de la Forge 22800 LANFAINS.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales. 2. Souche à croissance lente. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au point de vente.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/53/98.	Coquelet.	Les Fermiers Landais.	BP 26, 40502 SAINT SEVER.	1. Souche cou nu jaune rustique à croissance lente. 2. Alimentation 100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/18/01.	Coquelet cou nu jaune entier et découpe.	Société SAVEL.	BP 20 – Saint Sébastien 29870 LANNILIS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coquelet cou nu jaune issu de souches à croissance lente. 2. Alimenté avec 100 % de matières premières d'origine végétale et minérale enrichies en vitamines dont 65 % de céréales. 3. Produit suivi et identifié de l'élevage au point de vente. 	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/29/96.	Poussin et coquelet.	Abattoir RIHN.	37, chemin des Paysans 67500 HAGUENAU.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 65 % de céréales minimum. 2. Elevés à l'intérieur de bâtiments clairs. 	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM Cedex.
CC/08/99.	Canard et canette.	Société Normande de Volaille.	BP 41, 61140 LA CHAPELLE D'ANDAINE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales. 2. Durée d'élevage : 70 jours minimum pour les canettes et 84 jours minimum pour les canards. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au point de vente. 	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/77/00.	Canard et découpes de canard.	Coopérative de production avicole de Saône et Loire.	13 rue des Cordeliers 71500 LOUHANS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage 70 jours minimum (pour les femelles) ou 84 jours (pour les mâles). 3. Traçabilité assurée de l'élevage jusqu'au consommateur. 	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL-SUR-DROME.
CC/73/98.	Canard entier et découpes de canard.	PROCANAR.	La Haye 56190 LAUZACH.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage minimum de 84 jours pour les canards et 70 jours pour les canettes. 3. Suivi et identifié de l'élevage jusqu'au point de vente. 4. Graisse obtenue par fusion et pasteurisation à basse température. 	AVICERT, 2, Le Mail 76190 YVETOT.
CC/11/00.	Canette de Barbarie.	Les fermiers landais.	BP 26, 40502 SAINT-SEVER CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation 100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum. 2. Âge d'abattage : 70 jours minimum. 	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/30/99.	Chapon et ses pièces de découpe.	DUC SA.	89770 CHAILLEY.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales. 2. Souche à croissance lente. 3. Âge d'abattage : 145 jours minimum. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/31/01.	Chapon blanc, Chapon jaune.	Gastronome – Fermiers du Val de Loire.	BP n° 262, 44158 ANCENIS CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 70 % de céréales), minéraux et vitamines. 2. Durée d'élevage : 145 jours minimum ; poussins issus de souches à croissance lente. 3. Suivi et identifié de l'élevage au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/37/00.	Chapon frais et surgelé.	Société ARNAL.	Zone Industrielle 29580 LE FAOU.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % minimum de céréales. 2. Chapon élevé au minimum 147 jours. 3. Chapon identifié de l'élevage au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/35/00.	Chapon frais et surgelé et découpe.	Association « Terres d'Emeraude ».	Chambre de l'Agriculture 35, rond-point M. Le Lannoux Technopole Atlantique Champeaux CS 14226 35042 RENNES CEDEX.	1. Durée d'élevage: 140 jours minimum. 2. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales. 3. Céréales produites sur la région d'élevage.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/01/00.	Chapon « Pleine saveur » frais et surgelé.	ARRIVE SA.	ZI du stade - BP 1, 8 5 2 5 0 S A I N T - F U L G E N T.	1. Chapon de souche rustique. 2. Alimentation 100 % végétale, complétée en vitamines et minéraux, dont 70 % de céréales. 3. Durée d'élevage: 140 jours minimum. 4. Suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur.	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex.
CC/22/05.	Cordon bleu de dinde, cuit, frais ou surgelé.	HOUEBINE SAS.	Parc d'activités de Kerguilloten 56920 NOYAL PONTIVY.	1. Élaboré à partir de viande de dinde certifiée. 2. Cordon bleu pré-frit, cuit au four.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/02/03.	Découpe de dinde.	DUC SA.	89770 CHAILLEY.	1. Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales. 2. Âge d'abattage: 83 jours minimum. 3. Suivie et identifiée de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/28/02.	Découpe de Dinde, fraîche et surgelée.	RVE.	Les Cinq Chemins 56580 CREDIN.	1. Alimentation 100 % végétale, complétée en vitamines et minéraux, dont 65 % de céréales minimum. 2. Durée d'élevage: minimum de 84 jours pour les femelles; 110 jours pour les mâles.	AVICERT 2, Le Mail 76190 YVETOT.
CC/32/03.	Découpes de dinde certifiées fraîches et surgelées.	RONCARD S.A.	18, rue de l'Industrie 56500 BIGNAN.	1. Dinde alimentée avec 100 % de végétaux, de minéraux et de vitamines, dont 65 % minimum de céréales. 2. Durée d'élevage: 84 jours minimum. 3. Identifiée et contrôlée du couvoir jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/21/03.	Dinde « Pleine saveur ».	ARRIVE SA.	ZI du stade - BP 1, 8 5 2 5 0 S A I N T - F U L G E N T.	1. Alimentation 100 % végétale, complétée en vitamines et minéraux, dont 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage: 85 jours minimum. 3. Suivi et identifié de l'élevage au consommateur.	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex.
CC/12/99.	Dinde.	F l i é c h a r d Normandie Volaille.	ZA des fourmis 50, rue de Domfront 61140 LA C H A P E L L E D'ANDAINE.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage: 91 jours minimum pour les femelles et 112 jours minimum pour les mâles.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/19/99.	Dinde entière et découpe.	Ceprovia.	ZI de Saint-Jean 56660 S A I N T - J E A N BREVELAY.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage minimum de 77 jours pour les femelles et de 108 jours pour les mâles. 3. Suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/14/98.	Dinde entière et découpe, frais ou surgelé.	Gastronome - Fermiers du Val de Loire.	ZI de l'hermitage BP 123, 44154 ANCENIS CEDEX.	* Dinde à rôtir: 1. Alimentée avec 100 % de végétaux (65 % minimum de céréales, dont 50 % de blé), minéraux et vitamines. 2. Respect des bonnes pratiques d'élevage (dinde entière). 3. Suivie et contrôlée de l'élevage jusqu'au consommateur. * Dinde de découpe: 1, 3 et 4: âge minimum à l'abattage: 85 jours.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/23/05.	Dinde entière fraîche.	DUC SA.	89770 CHAILLEY.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentée avec 100 % de végétaux, de minéraux et de vitamines, dont 65 % céréales. 2. Durée de vie : 77 jours minimum. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/25/05.	Escalope de Dinde à la viennoise cuite, en frais ou en surgelé.	HOUEBINE SAS.	Parc d'activités de Kerguilloten 56920 NOYAL PONTIVY.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Élaboré à partir d'une véritable escalope de dinde certifiée. 2. Escalope de dinde à la viennoise pré-frite, cuite au four. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/46/03.	Paupiettes de Dinde fraîches et surgelées.	RONCARD S.A.	18, rue de l'Industrie 56500 BIGNAN.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paupiettes de dinde fabriquées à partir de viande de dinde alimentée avec 100 % de végétaux, de minéraux et de vitamines dont 65 % minimum de céréales. 2. Paupiettes de dinde fabriquées à partir de morceaux sélectionnés. 3. Produit identifié et contrôlé de l'élevage de la dinde au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/29/98.	Poulet frais entier et découpe.	S A R O J A VOLAILLES.	Les Cours BP 20, 38440 SAINT JEAN DE BOURNAY.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 70 % de céréales. 2. Âgé de 63 jours minimum. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/07/03.	Viande de Dinde (produits transformés).	Huttepain Aliments.	Z.I nord - 24, rue Ettore Bugatti 72650 LA CHAPELLE-SAINT-AUBIN.	<p>* Paupiette escalope de dinde :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chair à saucisse contenant au minimum 70 % de viande fraîche de dinde certifiée. 2. Tranche de filet fraîche provenant de dinde certifiée conforme. 3. La dinde certifiée conforme est alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 65 % minimum de céréales. 4. Ficelée à la main. <p>* Saucisse et merguez pur dinde et saucisse et merguez de dinde :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1, 3 et 5 : Boyaux naturels. <p>* Rôti farci de dinde :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1, 3, 4 et 6 : Enveloppe maigre fraîche provenant de dinde certifiée conforme. 	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/13/99.	Dinde entière et découpe.	S o c i é t é Normande de Volaille.	B P 4 1 , 6 1 1 4 0 BAGNOLLES DE L'ORNE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales. 2. Durée d'élevage : 92 jours minimum pour les femelles et 112 jours minimum pour les mâles. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au point de vente. 	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/15/99.	Dinde entière et découpée, fraîche ou surgelée.	Huttepain Aliments.	ZI Nord 24 rue Ettore Bugatti 72650 LA CHAPELLE SAINT AUBIN.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % minimum de céréales. 2. Durée d'élevage : 85 jours minimum. 	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/37/99.	Pintade.	S o c i é t é Normande de Volailles.	B P 4 1 , 6 1 1 4 0 BAGNOLLES DE L'ORNE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70 % de céréales et avec 50 % de maïs. 2. Durée d'élevage : 82 jours minimum. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au point de vente. 	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/41/00.	Pintade « pleine saveur ».	ARRIVE SA.	ZI du stade - BP 1, 85250 SAINT-FULGENT.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation 100 % végétale, complétée en vitamines et minéraux, dont 70 % de céréales. 2. Durée d'élevage : 82 jours minimum. 3. Suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur. 	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/48/01.	Pintade de chair.	SARL Les Fermes du Loir.	La Basse Cour 41100 RENAY.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentée avec 100 % de végétaux, de minéraux et de vitamines, dont 65 % de céréales. 2. Abattue à 82 jours minimum. 3. Suivie et contrôlée de l'élevage jusqu'au consommateur. 	ECOCERT B.P. 47 32600 L'ISLE JOURDAIN.
CC/24/00.	Pintade entière et découpe.	Gastronome – Fermiers du Val de Loire.	BP n° 262, 44158 ANCENIS CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines – alimentée avec 70 % de céréales dont 50 % de maïs. 2. Elevée dans des bâtiments d'élevage équipés de perchoirs. Le perchage fait partie du comportement naturel de la pintade. 3. Durée d'élevage: 82 jours minimum. 4. Suivi et contrôlé de l'élevage au consommateur. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/28/00.	Pintade entière et découpe.	Société RAMON.	53250 JAVRON-LES-CHAPELLES.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentées avec 100 % de produits d'origine végétale et minérale enrichis en vitamines, avec 70 % de céréales dont 50 % de maïs. 2. Durée d'élevage: 82 jours minimale. 3. Produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'aux points de vente. 	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/59/02.	Pintades entières et découpe de Pintades.	Société SAVEL.	B.P. 20 – Saint Sébastien 29870 LANNILIS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Durée d'élevage de 82 jours minimum. 2. Alimenté avec 100 % de matières premières d'origine végétale, minérale et vitamines, avec 50 % de maïs dans la ration contenant au total 70 % de céréales. 3. Produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'au point de vente. 	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/02/00.	Poularde « Pleine saveur ».	ARRIVE SA.	ZI du stade – BP 1, 85250 SAINT-FULGENT.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poularde de souche rustique. 2. Alimentée avec 70 % de céréales et affinée aux produits laitiers. 3. Durée d'élevage: 105 jours minimum. 4. Suivie et identifiée de l'élevage jusqu'aux points de vente. 	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex.
CC/38/00.	Poularde fraîche/surgelée, poularde farcie fraîche/surgelée.	Société ARNAL.	Zone Industrielle 29580 LE FAOU.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % minimum de céréales. 2. Poularde élevée au minimum 120 jours. 3. Poularde identifiée de l'élevage au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/05/00.	Poulet « Souche mixte ».	ARRIVE SA.	ZI du stade – BP 1, 85250 SAINT-FULGENT.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation 100 % végétale, complétée en vitamines et minéraux, dont 70 % de céréales. 2. Durée d'élevage: 56 jours minimum. 3. Suivi et identifié de l'élevage jusqu'aux points de vente. 	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex.
CC/26/00.	Poulet.	GUILLET SA.	ZA Le grand clos 49640 DAUMERAY.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % végétaux, minéraux et vitamines, dont 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage: 63 jours minimum. 	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/26/99.	Poulet.	SARL SACL.	Le Barbara 16390 PALLUAUD.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales minimum. 2. 70 jours d'élevage minimum. 	AGROCERT 4, rue Albert Gary 47200 MARMANDE.
CC/44/01.	Poulet blanc.	L.D.C BRETAGNE.	La Lande de la Forge 22800 LANFAINS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage: 56 jours minimum. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au point de vente. 	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/40/99.	Poulet blanc entier et découpe.	S.A. JEAN VEY.	ZA de Bleu 43000 POLIGNAC.	1. Agé de 56 jours minimum. 2. Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux, dont 70 % de céréales.	AUCERT 10, av. Marx Dormoy 63000 CLERMONT-FERRAND.
CC/13/98.	Poulet blanc entier et découpe, frais ou surgelé.	Gastronome – Fermiers du Val de Loire.	ZI de l'hermitage BP 123, 44154 ANCENIS CEDEX.	1. Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines; alimenté avec 70 % de céréales dont 50 % de blé. 2. Durée d'élevage: 56 jours. 3. Suivi et contrôlé de l'élevage jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/47/01.	Poulet de chair.	SARL Les Fermes du Loir.	La Basse Cour 41100 RENAY.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, de minéraux et de vitamines, dont 65 % de céréales. 2. Abattu à 56 jours minimum. 3. Suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/36/99.	Poulet de chair.	SARL Les Fermes du Loir.	La Basse Cour 41100 RENAY.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, de minéraux et de vitamines, dont 65 % de céréales, toutes produites sur la région d'élevage. 2. Abattu à 60 jours minimum. 3. Suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur.	ECOCERT BP 47, 32600 L'ISLE JOURDAIN.
CC/48/02.	Poulet entier et découpe.	S.A. LIONOR.	Quartier de la Gare 59189 STEENBECQUE.	1. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, dont 65 % de céréales minimum. 2. Durée d'élevage: 56 jours minimum.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/26/98.	Poulet entier et découpe frais et surgelé entier aromatisé et découpes de poulet aromatisées.	Huttepain Aliments.	Z.I nord – 24, rue Ettore Bugatti 72650 LA CHAPELLE-SAINT-AUBIN.	1. Alimentation 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % minimum de céréales. 2. Durée d'élevage: 56 jours minimum.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/07/93.	Poulet et pièces de découpe.	DUC SA.	Grande Rue 89770 CHAILLEY.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, alimenté avec 70 % de céréales dont 50 % de maïs, mode d'alimentation constant. 2. Age d'abattage: 57 jours minimum. 3. Suivi et contrôlé de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/47/03.	Poulet entier et ses coupes en frais et surgelé.	RONCARD S.A.	18, rue de l'Industrie 56500 BIGNAN.	1. Poulet alimenté avec 100 % de végétaux, de minéraux et de vitamines, dont 70 % minimum de céréales. 2. Durée d'élevage: 56 jours minimum. 3. Identifié et contrôlé de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/16/05.	Poulet entier et ses pièces de découpe En frais, ou surgelé, nature, épicé ou mariné.	DUC SA.	89770 CHAILLEY.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70 % de céréales. 2. Durée d'élevage: 56 jours minimum. 3. Respect des bonnes pratiques d'élevage. 4. Traçabilité garantie de l'éleveur au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/08/94.	Poulet entier, en découpe et surgelé.	DOUX FRAIS SA.	ZI de Bel-Air BP 24, 56250 ELVEN.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales minimum. 2. Age minimum d'abattage: 57 jours.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/48/98.	Poulet frais/surgelé.	Association « Volailles Terres d'Emeraude ».	Chambre d'Agriculture 35 Zone Atalante Champeaux CS 14226, 35 0 4 2 R E N N E S CEDEX.	1. Durée d'élevage: 57 jours minimum. 2. Alimenté avec 100 % de végétaux, de minéraux et vitamines dont 70 % de céréales. 3. Céréales produites exclusivement sur la région d'élevage.	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/36/00.	Poulet frais/surgelé et découpes.	Société ARNAL.	Zone Industrielle 29580 LE FAOU.	1. Poulet fini aux grains entiers, alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % minimum de céréales. 2. Poulet élevé au minimum 56 jours. 3. Poulet identifié de l'élevage au point de vente.	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/16/03.	Poulet jaune.	Association QUALIVO-LAILLES.	Quartier Carrel - BP 67, 82102 CASTELSAR-RASIN.	1. Âge d'abattage: 57 jours minimum. 2. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, dont 80 % de céréales, avec 55 % de maïs.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/59/99.	Poulet jaune.	COQADOUR.	7 rue du centre 40360 POMAREZ.	1. Durée d'élevage: 91 jours minimum. 2. Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines dont 80 % minimum de céréales.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/18/98.	Poulet jaune entier et découpe, frais ou surgelé.	Gastronome - Fermiers du Val de Loire.	ZI de l'hermitage BP 123, 44154 ANCENIS CEDEX.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines; alimenté avec 70 % minimum de céréales dont 60 % de maïs. 2. Durée d'élevage: 56 jours. 3. Suivi et contrôlé de l'élevage jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/45/01.	Poulet noir.	L.D.C BRETAGNE.	La Lande de la Forge 22800 LANFAINS.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage: 63 jours minimum. 3. Traçabilité garantie de l'élevage au point de vente.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/27/00.	Poulets entiers et découpe de poulets.	Société RAMON.	53250 JAVRON-LES-CHAPELLES.	1. Alimentés avec 100 % de produits d'origine végétale et minérale enrichis en vitamines dont au minimum 65 % de céréales. 2. Durée d'élevage: 56 jours minimale. 3. Produit suivi et identifié des élevages au consommateur.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/12/98.	Poulets entiers et découpe de poulets.	A g r i a l section avicole.	ZAC Le Tertre 53420 CHAILLAND.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux et minéraux dont un minimum de 70 % de céréales. 2. Durée d'élevage de 56 jours minimum.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/65/98.	Canard/canette, entier et découpe.	Gastronome Fermiers du Val de Loire.	ZI de l'hermitage BP 123, 44154 ANCENIS CEDEX.	1. Alimenté avec 100 % de végétaux (dont 75 % de céréales), minéraux et vitamines. 2. Durée d'élevage: 70 jours minimum (canettes); 84 jours minimum (canard). 3. Suivi et contrôlé de l'élevage au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/03/02.	Produits du canard à foie gras.	LAFITTE SA.	BP 23 - MONTAUT 40501 SAINT SEVER CEDEX.	1. Canard gavé au maïs grain entier. 2. Canard de 102 jours minimum.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/04/95.	Produits du canard à foie gras.	Association pour la défense du palmipède à foie gras du Sud-Ouest - PALSO.	Maison de l'agriculture et de la forêt, 6, place du Parvis 33000 BORDEAUX.	1. Canard gavé au maïs.	* QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER * Qualité France SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/02/02.	Produits du canard gras des producteurs fermiers.	Association « Tradition des Paysans Landais ».	Place du Tribunal 40500 SAINT SEVER.	1. Élevé sur parcours herbeux. 2. Gavé au maïs grain entier. 3. Animal âgé de 118 jours minimum.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.

A.8 – Fruits et légumes

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/08/98.	Ail.	Association des producteurs d'ail de la Drôme.	Chambre d'agriculture Domaine de la Vesc 2 6 7 4 0 M O N T - B O U C H E R S U R J A B R O N .	Sans traitement contre la germination.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL- SUR-DROME.
CC/66/00.	Ail blanc.	Association de Défense de l'ail blanc de Lomagne.	Agropole - Bâtiment Alphagro BP 206, 47931 AGEN CEDEX 9.	1. Variétés sélectionnées. 2. Traçabilité du champ au consommateur.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/15/04.	Asperge.	association pour la promotion de l'asperge d'Alsace.	2, rue de Rome BP 30022, Schiltigheim 67013 STRASBOURG CEDEX.	1. Fraîcheur maintenue jusqu'au consommateur. 2. Tracées du producteur jusqu'au consommateur.	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de R o m e 6 7 3 0 9 SCHILTIGHEIM Cedex.
CC/47/98.	Asperges.	Syndicat des producteurs d'asperges du département des Landes.	Chambre d'Agriculture des Landes - Cité Galliane - BP 279, 40005 MONT-DE- MARSAN CEDEX.	Mise au froid dans un délai de 4 heures après récolte.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/57/00.	Endive Fraicheur.	FRAILEG.	22, Rue de Gilmont 02420 VENDHUILE.	1. Cueillette des endives au maximum 24 heures avant expédition. 2. Refroidissement de toutes les endives pour préserver le croquant du produit. 3. Traçabilité du champ jusqu'au consommateur.	OCACIA 118, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS.
CC/09/03.	Endive.	SARL SOLEIL DU NORD.	121 bis, route nationale 68680 MARQUION.	1. Application de bonnes pratiques de production. 2. Sélection et épluchage des endives garantissant une régularité des produits conditionnés. 3. Traçabilité de la parcelle jusqu'au consommateur.	OCACIA 118, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS.
CC/24/05.	Mogette cuite au naturel stérilisée.	Interprofession de la Mogette de Vendée.	Maison de l'Agriculture Boulevard Réaumur 85013 LA ROCHE SUR YON.	1. Fondante. 2. Sélectionnée et homogène. 3. Suivi assuré du producteur au consommateur.	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE- SUR-YON Cedex.
CC/74/00.	Oignons.	FLOQUA SA.	Gommiers 28140 TERMINIERS.	1. Absence de traitement antigerminatif. 2. Récolte à maturité optimale. 3. Traçabilité garantie de la parcelle au point de vente.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/04/05.	Carotte.	S A R L L A MADRAGUE.	Route de Sore 33113 SAINT SYMPHORIEN.	1. Maîtrise des bonnes pratiques culturales. 2. Produit récolté et conditionné en moins de six heures. 3. Traçabilité du champ au consommateur.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/59/03.	Carotte de sable.	Association de promotion de la carotte de sable cultivée dans les Landes.	6, rue Emile Crouzet 40160 YCHOUX.	* Primeur : 1. Respect des bonnes pratiques culturales. 2. Produit récolté et expédié en moins d'un jour. 3. Traçabilité du champ au consommateur. * Saison et hiver : 1. Respect des bonnes pratiques culturales. 2. Conservation naturelle au champ. 3. Traçabilité du champ au consommateur.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/07/05.	Carottes.	SCEA de Pot au Pin.	8 chemin de Pot au Pin 33610 CESTAS.	1. Respect des bonnes pratiques de culture. 2. Variétés sélectionnées. 3. Traçabilité des carottes du champ au consommateur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/53/03.	Carottes et poireaux.	Agrial.	36 rue de la grande vallée 50710 CREANCES.	1. Produits issus des bonnes pratiques de culture. 2. Conservation des produits en pleine terre. 3. Produits identifiés et contrôlés du champ au consommateur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/38/01.	Clémentines.	Association pour la promotion et la défense de la clémentine de Corse (APRODEC).	Maison Verte - 15, av. Jean Zucarelli 20200 BASTIA.	1. Fruits ayant atteint leur coloration et leur maturité sur l'arbre. 2. Fruits récoltés à la main avec leurs feuilles. 3. Sans traitement chimique après récolte.	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/27/02.	Kiwi.	HELPER SUD-EST S.A.	1, rue des Tropiques 94538 RUNGIS CEDEX.	1. Teneur en sucre garantie: 12° Brix minimum. 2. Fruits récoltés au stade de récolte optimal. 3. Traçabilité garantie des parcelles au consommateur.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/16/04.	Kiwi.	Association de promotion des Kiwis des pays de l'Adour.	cité Galliane BP 279, 40005 MONT DE MARSAN CEDEX.	1. Récolté au stade de cueillette optimal. 2. Teneur en sucre garantie à l'expédition (12° Brix).	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/68/97.	Kiwi.	SCAP Kiwifruits de France.	RN 117 40300 LABATUT.	1. Teneur en sucre garantie de 12° Brix minimum. 2. Fruit récolté au stade de cueillette optimal. 3. Fruit identifié du verger au point de vente.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/44/98.	Kiwi.	SIKIG.	Domaine Darmandieu 40300 SAINT-ETIENNE D'ORTHE.	1. Produit récolté à un stade de cueillette optimale. 3. Teneur en sucre minimale garantie à l'expédition de 12° Brix. 3. Traçabilité garantie des parcelles au consommateur.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/13/05.	Kiwi.	Coopérative Kiwifruits de France.	RN 117 40300 LABATUT.	1. Teneur en sucre garantie de 12° Brix minimum. 2. Fruit récolté à un stade de cueillette optimal. 3. Fruit identifié du verger au consommateur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/52/02.	Melon.	GAEC LA ROSEE.	Route de Vendargues 34130 MAUGUIO.	1. Cueilli à maturité optimale. 2. Issu de variétés sélectionnées. 3. Identifié de la parcelle au rayon.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL- SUR-DROME.
CC/49/03.	Melon.	MOURGUES FRUITS SA.	72, av. du Chasselas BP 10, 82201 MOISSAC CEDEX.	1. Produit cueilli à un stade de récolte optimal. 2. Taux de sucre garanti. 3. Traçabilité du champ au rayon.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/15/95.	Melon.	Syndicat des producteurs de melon du Haut Poitou.	6, rue Gaspard Monge SAE Chalembert 86130 JAUNAY-CLAN.	1. Melons de plein champ. 2. Cueillis à maturité. 3. Teneur en sucre 12° Brix minimum.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cédex.
CC/43/96.	Melon.	Syndicat interprofessionnel du melon du Quercy.	29, Av du Gal de Gaulle 46170 CASTELNAU MONTRATIER.	récolté à maturité optimale.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/67/00.	Melon.	S Y N D I C A T I N T E R P R O F E S S I O N N E L D U M E L O N D E G A S C O G N E.	CEAFL BGSO Agropôle - Bât. Alphagro BP 206, 47931 AGEN CEDEX 9.	1. Bonnes pratiques de culture. 2. Variétés sélectionnées. 3. Cueillis à un stade de récolte optimal. 4. Traçabilité garantie de la parcelle au consommateur.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/54/03.	Melons.	Association GOUT DU SUD.	Chambre d'Agriculture Route de Vendres Domaine de Bayssan 34500 BEZIERS.	1. Melon produit dans le respect des bonnes pratiques de culture. 2. Variétés sélectionnées. 3. Cueillette à un stade optimum de récolte. 4. Traçabilité garantie de la parcelle au rayon.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cédex.
CC/45/98.	Melons à teneur en sucre garantie.	DISCOVERI SA.	37120 LEMERE.	1. Melons cueillis à maturité optimale. 2. Melons à teneur en sucre garantie : au minimum 12° Brix.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cédex.
CC/21/98.	Mirabelles.	Association Mirabelles de Lorraine.	BP 1022 9, rue de la vologne 54521 LAXOU CEDEX.	1. Fruits récoltés à maturité optimale. A. - Fruits de bouche : 2. Teneur minimale en sucre garantie à 16° Brix. B. - Fruits destinés à d'autres usages que le fruit de bouche : 3. Teneur minimale en sucre garantie à 15° Brix.	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/42/01.	Pommes de table Golden.	LIMDOR S.A.	Z.I. de Bourdelas 87500 SAINT YRIEIX LA PERCHE.	1. Respect des bonnes pratiques de culture. 2. À teneur en sucre garantie. 3. Sans traitement après récolte. 4. Identifiée du verger jusqu'au consommateur.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/46/01.	Pommes et poires.	Association « Fruits du Pays Vendéen ».	Lycée agricole de Pétré 85400 STE GEMME LA PLAINE.	* Pommes : 1. Rendement limité. 2. Cueillies à maturité. * Paires : 1. Cueillies à maturité. 2. Teneur en sucre minimum garantie.	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex.
CC/36/03.	Pommes et poires.	Syndicat des Fruits de Savoie.	Maison de l'Agriculture 52, av. des Isles 74994 ANNECY CEDEX 9.	1. Respect des bonnes pratiques de culture.	CERTI ALP 52, av. des Isles 74994 ANNECY Cédex.
CC/21/95.	Kiwis.	BARNIOL France SA.	29 route de Latour Bas Elne 66200 ELNE.	1. Kiwi sélectionné et expédié à maturité optimale. 2. À une teneur en sucre de 12 Brix minimum. 3. Identifié de la parcelle jusqu'au point de vente.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cédex.
CC/27/95.	Pommes et poires.	Association de promotion des fruits des Alpes de Haute-Durance.	Maison de l'entreprise 11 allée des Genêts 04200 SISTERON.	1. Teneur en sucre garantie. 2. Produit récolté à un stade de cueillette optimal.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL-SUR-DROME.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/46/99.	Pommes produites en production fruitière intégrée et non traitées après récolte.	SICA MEYLIM.	La Meynie 24270 SARLANDE.	191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/22/97.	Pommes, poires, pêches, nectarines et abricots.	Groupe régional des centres d'études techniques agricoles de Basse Durance (GRCETA).	Route de Mollégès 13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE.	1. Conforme aux bonnes pratiques de culture. 2. Récolte à maturité optimale. 3. Identifiés du verger à la mise en rayon.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL-SUR-DROME.
CC/42/98.	Production fruitière intégrée de pommes.	GIE PERLIM.	Les Quatre Chemins - BP 40, 19310 OBJAT.	1. Pommes non traitées après récolte. 2. Cueillies à un stade de récolte optimal. 3. À teneur en sucre garantie.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/18/02.	Raisin de table.	VITIFRUIT.	176, boulevard St Roch 84240 LA TOUR D'AIGUES.	1. Fruit récolté à un stade de cueillette optimal. 2. Respect des bonnes pratiques de culture. 3. Identification du producteur au consommateur.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL-SUR-DROME.
CC/59/00.	Pommes de terre.	SARL Pom' de Terre Plus.	Lalanne 47200 LONGUEVILLE.	1. Récolte à maturité optimale. 2. Variété à chair ferme sélectionnée pour sa bonne aptitude à la cuisson vapeur ou variété de consommation sélectionnée pour sa bonne aptitude à la cuisson frite. 3. Absence de traitement après récolte. 4. Traçabilité des lots de la parcelle jusqu'au lieu de vente.	OCACIA 118, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS.
CC/33/98.	Pommes de terre.	Pom'Alliance SA.	87 av. de l'aérodrome 94310 ORLY.	1. Pommes de terre cultivées selon de bonnes pratiques culturales. 2. Variété sélectionnée et contrôlée pour sa bonne tenue à la cuisson. 3. Variété sélectionnée et contrôlée pour son aptitude à la réalisation de purée, potages, pommes au four. 4. Variété sélectionnée et contrôlée pour son aptitude à la réalisation de frites. 5. Pommes de terre identifiées du champ jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/04/03.	Pommes de terre de conservation à chair ferme.	SCEA BRICHEUX.	Ferme de la Petite Heuze 76950 LES GRANDES VENTES.	1. Bonnes pratiques de culture, défanage mécanique et conservation antigemme par le froid. 2. Variété sélectionnée pour sa bonne tenue à la cuisson vapeur. 3. Traçabilité des parcelles au consommateur.	OCACIA 118, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS.
CC/65/97.	Salades 1 ^{re} et 4 ^e gammes, mâche, jeunes pousses et épinards.	SA CALUIRE LEGUMES et 5 ^e SAISON.		1. Absence de désinfection chimique des sols. 2. Variétés rigoureusement sélectionnées.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/16/96.	Mâche.	Association Qualifrais.	MIN 58 Bd Gustave Roch 44261 NANTES CEDEX.	A. - Mâche plateau : 1. Récoltée à maturité. 2. Conditionnée chez le producteur. B. - Mâche en barquette : 1. Sans sable. 2. Sélection rigoureuse avant conditionnement. C. - Mâche IV ^{ème} gamme : 1. Sélection rigoureuse avant ensachage. 2. Délai maximum entre récolte et conditionnement : 4 jours.	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/62/99.	Mâche.	MARAIS NANTES SA.	20, rue G. Clemenceau – BP 12, 44840 LES SORINIÈRES.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sélectionnée à la récolte et au conditionnement. 2. Mise en barquette manuellement. 3. Traçabilité de la mâche du producteur au consommateur. 	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex.
CC/08/02.	Salades fraîches prêtes à l'emploi (4 ^e gamme).	SOLECO SAS-FLORETTE.	BP 39 Espace d'activités Fernand Finel 50430 LESSAY.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nos salades sont cultivées en plein champ. 2. Nos salades sont cultivées en respectant les bonnes pratiques culturales. 3. Identification et traçabilité des salades des semences aux sachets remis aux consommateurs. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/09/99.	Salades 4 ^e gamme.	BONDUELLE FRAIS France S.A.	90 rue André Citroën BP 32, 69742 GENAS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture. 2. Sélection des variétés de salade pour la bonne tenue du produit. 3. Salade récoltée à maturité optimale. 4. Produit identifié du champ au consommateur. 	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/75/00.	Tomates.	PHB.	10 rue Charles Croizé – Zone artisanale 35740 PACE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tomates produites dans le respect de bonnes pratiques de culture. 2. Tomates récoltées à un stade de cueillette optimal. 3. Tomates identifiées des graines au consommateur. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/56/03.	Tomates commercialisées en frais et issues de cultures sous abris conduites en protection intégrée.	Agro Marchés Stratégies.	RD 29 Le petit Mas route de Cavaillon 13670 SAINT ANDIOL.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture. 2. Tomates cueillies à un stade de récolte optimal. 3. Traçabilité assurée du producteur au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/61/03.	Tomates.	OPTYMA.	Entrepôt Mesguen 191 av. de Berlin BP 5332, 66033 PERPIGNAN.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture. 2. Cueillette à un stade de récolte optimum. 3. Variétés sélectionnées. 4. Traçabilité garantie du producteur au consommateur. 	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cédex.
CC/51/99.	Tomates.	SARL des 4 Vents.	35520 LA CHAPELLE DES FOUGERETZ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cultivées sans insecticides. 2. Teneur en sucre minimale garantie. 3. Récoltées à maturité optimale. 4. Traçabilité de la production jusqu'à la mise en rayon. 	AFAQ AFNOR Certification 116, av. Aristide Briant 92225 BAGNEUX.
CC/12/01.	Tomates cueillies en grappe.	SCA OCEANE.	58 Bd Gustave Roch 44261 NANTES CÉDEX 2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grappes cueillies à maturité. 2. Variétés de tomates sélectionnées sur des critères gustatifs. 3. Traçabilité assurée des plants au point de vente. 	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/14/96.	Echalote longue.	Société coopérative agricole Fleuron d'Anjou.	29, av. du Moulin Marcillé BP 90067, 49136 LES PONTS DE CE CEDEX.	<p>Pour l'échalote précoce :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plantée et arrachée à la main. 2. Tri manuel. <p>Pour l'échalote longue conservation :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plantée et arrachée à la main. 2. Tri manuel. 3. Premier séchage naturel au champ. 	AFAQ AFNOR Certification 116, av. Aristide Briant 92225 BAGNEUX.
CC/55/03.	Salades 4 ^e gamme.	Les Crudettes SA.	45110 Châteauneuf sur loire.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture. 2. Lavage feuille à feuille dans un laveur dynamique. 3. Produit identifié et suivi des parcelles jusqu'au sachet. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/03/96.	Pruneaux et prunes demi-cuites.	Syndicat du Pruneau d'Agen.	Domaine de Lalande BP 275, 47304 SAINTE LIVRADE SUR LOT.	1. Fruits issus de la variété traditionnelle prune d'Ente.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.

A.9 – Blés, farines, pains

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/03/05.	Blé panifiable : camp Rémy.	Association des producteurs de blé du plateau d'Evau.	Mairie de Chambonchard 23110 CHAMBONCHARD.	1. Un blé de variété camp Rémy et de qualité panifiable. 2. Une traçabilité assurée du semis à la commercialisation. 3. Une conduite de la culture respectant les bonnes pratiques agricoles.	CERTILIM 32, av. Général Leclerc 87065 LIMOGES Cédex.
CC/31/03.	Blé tendre de meunerie.	La Dynamique Céréalière.	IRQUA,6, rue Gaspard Monge S.A.E. Chalembert 86130 JAUNAY-CLAN.	1. Blés tendres cultivés dans le respect des bonnes pratiques culturales. 2. Variétés de blé tendre assemblées pour atteindre un niveau qualitatif exigeant, et se rattachant à la classe I de la grille de classification de l'ONIC. 3. Adoption de pratiques spécifiques garantissant une plus grande homogénéité de l'assemblage de blé certifié. 4. Traçabilité garantie depuis les parcelles de blé jusqu'à l'acheteur.	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/37/98.	Blé tendre de meunerie, blé dur de semoulerie, seigle de meunerie.	SAS CAPS VERT.	2, rue Saint-Paul – BP 465, 89104 SENS CEDEX.	1. Céréales cultivées selon de bonnes pratiques agricoles. 2. Stockage sous ventilation à l'air naturel – absence d'insecticide de stockage. 3. Produits suivis et contrôlés depuis les lots de parcelles jusqu'à l'expédition.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/15/01.	Farine.	La Dynamique Céréalière.	IRQUA6, rue Gaspard Monge – S.A.E. Chalembert 86130 JAUNAY-CLAN.	1. Farine élaborée à partir de blés tendres sélectionnés, obtenus dans le respect des bonnes pratiques culturales. 2. Farine de blé panifiable n'ayant pas besoin de farine de soja, de farine de fève et d'additif. 3. Traçabilité garantie des parcelles de blé au consommateur.	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/63/00.	Farine de blé noir.	Association Blé noir Tradition Bretagne.	14, rue Rosa Le Hénaff 22110 ROSTRENEN.	A. – Industries utilisatrices : 1. Blé noir produit selon des bonnes pratiques culturales. B. – Consommateurs : 1. Blé noir produit selon des bonnes pratiques culturales. 2. Traçabilité établie des champs aux consommateurs.	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/50/03.	Farine de blé pour pain de tradition française.	Moulins Soufflet Pantin.	Quai du général Serrail BP 12, 10402 NOGENT SUR SEINE CEDEX.	1. Respect des bonnes pratiques culturales du blé. 2. Qualité de la farine définie pour une bonne aptitude boulangère. 3. Traçabilité assurée des champs à la livraison chez le boulanger.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av.Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/30/97.	Farine de froment et pain artisanal élaboré à partir de farine certifiée.	Association « Blé, Farine, Pain de qualité ».	rue de l'étincelle BP 13, 63360 GERZAT.	<p>Pour la farine :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Farine de froment sélectionnée et contrôlée des agriculteurs aux utilisateurs. 2. Farine issue de blés sélectionnés pour le pain : <ol style="list-style-type: none"> 1. Pain élaboré par un artisan boulanger selon une méthode de panification favorisant ses qualités gustatives et sa conservation. 2. Pain élaboré à partir de farine de froment certifiée, suivie et contrôlée des agriculteurs aux boulangers. 	OCACIA 118, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS.
CC/51/03.	Farine pour pain de tradition française.	Festival des Pains S.A..	10, rue de la Campagnarde 41600 LAMOTTE-BEUVRON.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture. 2. Farine présentant une bonne valeur boulangère adaptée à la fabrication de pains de tradition française. 3. Blé et farine tracés et contrôlés tout au long de la filière. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/26/01.	Farines artisanales.	Farine Qualité Bretagne.	Technopôle Atalante Charmeaux Rond point Maurice Le Lannoux 35042 RENNES CEDEX.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blé produit selon des bonnes pratiques culturales. 2. Farine issue de variétés de blé sélectionnées. 3. Traçabilité établie des parcelles à la minoterie. 	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/16/01.	Pain.	La Dynamique Céréalière.	IRQUA6, rue Gaspard Monge SAE Chalembert 86130 JAUNAY-CLAN.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pain élaboré par un boulanger en utilisant une méthode de fabrication favorisant le développement optimal des arômes. 2. Préparé à partir d'une farine de blé certifiée n'ayant pas besoin de farine de soja, de farine de fève et d'additif. 3. Pain cuit sur four à sole. 4. Traçabilité des parcelles de blé au pain. 	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/63/99.	Pain artisanal.	Association de la filière pain artisanal d'Alsace.	2, Quai Saint Thomas 67000 STRASBOURG.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panification favorisant le bon goût et la conservation. 2. Pain élaboré à partir de farine de blés sélectionnés. 3. Blés tracés et suivis des parcelles au boulanger. 	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM Cédex.

A.10 – Semences et plants

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur.
CC/02/06.	Bulbes de dahlia.	TERRENA Bulbes.	route de la Ménitrié 49250 BEAUFORT EN VALLEE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ramassage et coupe manuels. 2. Couleur et forme garanties par régénération. 3. Gros calibre: cultivés au moins 20 semaines en plein champ. 4. Traçabilité du producteur au client. 	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex.
CC/34/99.	plants de vigne.	Qualiplant.	C/O ITV France 19 rue du Général Foy 75008 PARIS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tri des plants sur leurs critères physiques. 2. Maîtrise de la qualité technique des plants et suivi sanitaire rigoureux assurés par le respect de bonnes pratiques du pépiniériste. 3. Lot de plants vendu avec sa carte d'identité assurant une traçabilité allant des établissements de multiplication à la livraison aux clients. 	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

B. – Cahiers des charges relatifs à des produits non soumis à des exigences et recommandations

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/01/95.	Jambon sec.	Consortium du jambon de Bayonne.	Agropole Route de Samadet 64420 ARZACQ-ARRAZIGUET.		CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.
CC/24/98.	Jambon de Porc noir gascon.	Association pour le développement de la filière « porc noir gascon ».	Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées 22 place du Foirail 65000 TARBES.	1. Issu de porcs élevés 12 mois. 2. 18 mois d'âge.	CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.
CC/50/97.	Jambon sec.	Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche.	Chambre de commerce et de l'industrie 7104 ANNONAY.	1. Salé par frottage à la main. 2. Pané à la main avec de la farine de châtaigne.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL-SUR-DROME.
CC/09/05.	Jambons secs.	Consortium des Salaisons d'Auvergne.	Salaisons Polette ZA Champs St-Pierre 63460 TEILHEDE.	1. Produit salé, séché et affiné au moins 7 mois. 2. Viandes sélectionnées. 3. Avec ses déclinaisons d'âge (9, 12, 18 et 24 mois).	AUCERT 10, av. Marx Dormoy 63000 CLERMONT-FERRAND.
CC/56/01.	Pâté de campagne.	PAQ (produits alimentaires de qualité).	9, av. George V 75008 PARIS.	1. Préparé à partir de porc frais. 2. Riche en foie de porc frais. 3. Doré au four (exclusivement pour le pâté non appertisé).	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/47/99.	Produits de charcuterie fraîche.	Ets SERRAULT.	ZI Les Taillades BP n° 11, 12700 CAPDENAC GARE.	1. 85 % de maigre. 2. Viande provenant exclusivement d'épaules de porc fraîches.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/65/00.	Produits de saucisserie.	Société Louis GAD.	19, rue de Landivisiau BP 90369 LAMPAUL GUIMILIAU 29403 LANDIVISIAU CEDEX.	1. Produit de saucisserie pur porc certifié fabriqué à partir de : porcs nourris avec au moins 75 % de céréales, issues de céréales, pois, soja, racines et tubercules, viande de porc certifiée, identifiée et suivie des élevages jusqu'au consommateur, de morceaux sélectionnés. 2. Sous boyau naturel.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/72/00.	Rillettes pur porc.	Société des Rillettes BAHIER.	RN 2372160 SCEAUX SUR HUISNE.	1. Fabrication à partir de viande fraîche de porc certifié. 2. Rissolées et confites. 3. Traçabilité depuis les élevages au consommateur.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/20/97.	Saucisses fraîches de porc.	Fipso Industrie.	Route de Bellocq BP 464270 LAHONTAN.	1. Alimentation des porcs : 93 % minimum de végétaux dont 60 % minimum de céréales et issues de céréales, 2 % maximum de produits laitiers et 5 % maximum de minéraux et vitamines. 2. Fabriquée avec des viandes certifiées jamais congelées embossées en boyaux naturels. 3. Produit identifié et suivi des élevages jusqu'au consommateur.	CERTISUD 6, av. Louis Sallenave 64000 PAU.
CC/25/95.	Saucisson sec et saucisse de foie.	SACOR.	12 av. du 8 mai 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE.	1 a. Fabrication exclusive à partir de viandes fraîches de porc sélectionnées et soigneusement dénervées ou 1 b. Fabrication exclusive à partir de viandes et de foies de porc frais sélectionnés et soigneusement dénervés. 2. Recette et méthode de fabrication traditionnelles. 3. Grains de viande réalisés au hachoir. 4a. Embossage en boyau naturel et bridage à la main ou 4b embossage en boyaux naturels.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/51/97.	Saucisson sec et saucisse sèche.	Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche.	Chambre de Commerce et de l'Industrie 07104 ANNONAY.	1. Boyau naturel de porc. 2. Méthode ancienne de présalage.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL-SUR-DROME.
CC/10/05.	saucissons secs.	Consortium des Salaisons d'Auvergne.	Salaisons Polette ZA Champs St-Pierre 63460 TEILHEDE.	1. Produit séché et affiné en boyau naturel. 2. Viandes sélectionnées.	AUCERT 10, av. Marx Dormoy 63000 CLERMONT-FERRAND.
CC/51/01.	Saucissons secs et saucisses sèches.	Patrimoine et avenir des salaisons aveyronnaises (PASA).	Chambre de commerce et d'industrie 10 place de la Cité 12000 RODEZ.	1. Fabriqué exclusivement avec de la viande fraîche de porc et de cochon certifiés. 2. fabriqué selon des recettes traditionnelles.	CERTIPAQ 44, rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/44/03.	Rillettes.	OPRIMS.	23-23 rue de la Jatterie 72160 CONNERRE.	1. Rissolées et confites. 2. Avec 60 % minimum de viandes nobles à la mise en œuvre.	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/20/01.	Saucisse de Morteau et Jésus de Morteau.	Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté.	Valparc Espace Valentin est 25048 BESANCON CEDEX.	1. Fumée au bois et à la sciure de résineux. 2. Identifiée des élevages jusqu'au consommateur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.
CC/32/96.	Miel.	Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud.	Maison des agriculteurs 22, av H. PONTIER, 13626 AIX EN PROVENCE.	Issu de la flore typique.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL-SUR-DROME.
CC/15/96.	Miels.	Confédération régionale des apiculteurs d'Alsace.	2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM.	Caractéristiques et goût contrôlés.	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM Cédex.
CC/05/05.	Œufs de poules pondeuses élevées en plein air.	CARLIER PRODUCTION.	Les Crevais 03330 MONTOLDRE.	1. Œufs de poules pondeuses élevées en plein air. 2. Indication de la date de ponte et de la date de consommation recommandée sur l'œuf.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/01/98.	Œufs en coquille datés du jour de ponte.	SPPO - Syndicat professionnel pour la promotion de l'œuf.	9 rue de Suède BP 90311, 35203 RENNES CEDEX 2.	1. Indice de fraîcheur garanti (\geq à 70 Unités Haugh). 2. Poules alimentées avec 100 % végétaux, vitamines et minéraux dont 65 % de céréales et issues de céréales minimum. 3. Œufs suivis et contrôlés du poulailler jusqu'au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/07/98.	Œufs de poules élevées en plein air.	TREGOR ŒUFS SAS.	ZA de Kéranfeuillen BP 40212 Tréglamus 22202 GUINGAMP.	1. Centre d'emballage exclusif plein air. 2. Production d'œufs de poules élevées en plein air. 3. Date de consommation recommandée imprimée sur chaque œuf. 4. Identification et suivi de chaque œuf du producteur au consommateur.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/01/05.	Brochets et découpes de brochet.	Association de promotion du poisson des étangs de Dombes.	9, rue Carnot 01330 VILLARS LES DOMBES.	1. Pisciculture extensive. 2. Pratiques favorisant la richesse en plancton des étangs.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/02/05.	Carpe et découpes de carpe.	Association de promotion du poisson des étangs de Dombes.	9, rue Carnot 01330 VILLARS LES DOMBES.	1. Pisciculture extensive. 2. Pratiques favorisant la richesse en plancton des étangs.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/06/98.	Crevette.	SOPAC.	Quai des pêches Nouville BP 2987 98846 NOUMEA.	1. Un élevage en bassins à fond naturel alimentés par l'eau du lagon. 2. Une espèce sélectionnée. 3. Un mode d'élevage non-intensif, avec moins de 400 g par m ² et une durée de 4 mois minimum. 4. Congélation le jour de la pêche. 5. Cuisson sans colorant. 6. Traçabilité garantie de l'élevage à la vente au distributeur.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/52/99.	Huître creuse.	GIE « Mont Saint Clair ».	« La croix neuve » BP 105 34140 MEZE.	1. Huîtres sélectionnées une par une, cultivées sur des cordes par des producteurs référencés. 2. Moins de 24 heures entre la sortie d'eau et l'expédition. 3. Traçabilité maîtrisée des producteurs aux consommateurs.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/50/02.	Moules de bouchot.	Comité National de la Conchyliculture (CNC).	55, rue des Petits Champs 75001 PARIS.	1. Elevage exclusivement selon le mode traditionnel. 2. Moules élevées sur estran durant 6 mois minimum. 3. Taux de chair garanti. 4. Traçabilité garantie de la naissance au lieu de vente.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 9 4 2 3 7 C A C H A N Cedex.
CC/06/05.	Noix de coquilles Saint-Jacques fraîche ou surgelée.	Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Haute-Normandie.	26 quai Galliéni 76200 DIEPPE.	1. Noix de Saint-Jacques sélectionnée pour sa fraîcheur. 2. Noix de Saint-Jacques décortiquée manuellement.	AVICERT 2 Le Mail 76190 YVETOT.
CC/08/01.	Huîtres fines de claires et huîtres spéciales de claires.	Groupement Qualité « Huîtres marennes Oléron ».	Les Grossines BP 12, 17320 MARENNES.	1. Affinées en claires. 2. Huîtres sélectionnées pour leurs qualités de chair et de coquille.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/06/01.	Beurre extra-fin doux ou demi-sel.	CORALIS.	2, Route de Fougères BP 49, 35511 CESSON- SEVIGNE CÉDEX.	1. Fabriqué à partir de lait issu d'exploitations respectant les bonnes pratiques d'élevage. 2. Onctuosité garantie sur toute l'année. 3. Traçabilité établie des exploitations au consommateur.	CERTIS Le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU.
CC/37/03.	Emmental.	Syndicat Interprofessionnel de l'Emmental de Savoie.	Maison de l'Agriculture 52, av. des Isles 74994 ANNECY.	1. Fabrication traditionnelle au lait cru. 2. Affinage long : 75 jours minimum.	CERTI ALP 52, av. des Isles 74994 ANNECY Cedex.
CC/58/02.	Emmental français.	PAQ (produits alimentaires de qualité).	9, av. George V 75008 PARIS.	* Meule : 1. Meule sélectionnée par l'affineur selon une grille de qualité définie. 2. Durée d'affinage de 9 semaines minimum. * Portion et Rapé : 1. Issu(e) de meules sélectionnées par l'affineur selon une grille de qualité définie. 2. durée d'affinage de 9 semaines minimum.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/44/02.	Fromage de chèvre fermier.	Association des Fromagers Caprins Perche et Loir.	15, av. de Vendôme 41018 BLOIS CEDEX.	1. Moulage à la louche. 2. 10 jours d'affinage minimum à la ferme.	ECOCERT B.P. 47 32600 L'ISLE JOURDAIN.
CC/36/01.	Fromages frais au lait de vaches de race normande.	FQRN lait.	Le Pôle de l'Élevage 14, rue Alexander Fleming 14204 HEROUVILLE ST CLAIR CEDEX.	1. lait issu exclusivement de vaches de race normande. 2. Animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. 3. égouttage du fromage frais selon un procédé traditionnel. 4. produit sélectionné et contrôlé des élevages à la distribution.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/38/03.	Tomme.	Syndicat interprofessionnel de la tomme de Savoie.	52, av. des Iles 74994 ANNECY CEDEX 9.	affinage traditionnel.	CERTI ALP 52, av. des Isles 74994 ANNECY Cedex.
CC/64/97.	Tomme dorée.	Association des fromagers pyrénéens.	BP 82256, 31322 CASTANET TOLOSAN CEDEX.	affinage de 45 jours..	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/56/02.	Aligot.	Association de défense et de promotion de l'Aligot de l'Aubrac.	route de Saint Flour 12210 LAGUIOLE.	filant garanti par le procédé de fabrication.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/39/01.	Fromages de chèvre au lait cru Fromages de chèvre au lait pasteurisé.	Laiteries H.Tri-ballat.	route de Sainte Solange 18220 RIANS.	1. chèvres nourries avec 60 % minimum de foin, d'herbe, de paille et de graines végétales (céréales, oléagineux, protéagineux). Foin et herbe produits sur l'exploitation dans le respect des bonnes pratiques culturales. 2. Troupeau élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage et du bien-être animal. 3. lait contrôlé de l'éleveur au produit fini pour les fromages au lait cru : 4. crottins affinés pendant une durée minimum de 10 jours. 5. bouchons affinés pendant une durée minimum de 7 jours.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/06/96.	Tomme noire.	Association des fromagers pyrénéens.	BP 82256, 31322 CASTANET TOLOSAN CEDEX.	1. Affinage de 21 jours. 2. Pâte souple avec ouverture.	QUALISUD 15 av. de Bayonne 40500 SAINT SEVER.
CC/60/98.	Pâtes alimentaires.	Alpina Savoie.	209, rue Aristide Bergès - ZI Bissy - BP 9417, 73094 CHAMBERY CEDEX 9.	1. Semoule cœur du grain. 2. sans traitement après récolte. 3. Traçabilité des champs de blé au client industriel/au grossiste.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/58/99.	Petit épeautre et farine de petit épeautre.	Syndicat interdépartemental du petit épeautre de Haute Provence.	Mairie de Séderon 26560 SEDERON.	A. - Petit épeautre : 1. Mode de culture traditionnel. B. - Farine de petit épeautre : 1. Mode de culture traditionnel. 2. Mouture traditionnelle sur meule de pierre.	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL- SUR-DROME.
CC/44/96.	Riz.	Syndicat des riziculteurs de France.	Mas du Sonnailler Route de Gimeaux 13200 ARLES.	1. Riz sélectionné suivant des critères spécifiques et renforcés.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/04/04.	Boulgour.	Europe boulgour.	ZA Les Plaines BP 18, 26320 SAINT MARCEL LES VALENCE.	1. Fabriqué exclusivement avec du blé dur cuit à cœur. 2. Avec un taux de gélatinisation de l'amidon supérieur à 84 %.	SGS ICS 191, av. Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/26/95.	Pâtes.	Alsace Qualité.	Espace européen de l'entreprise 2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM.	1. 7 œufs frais au kilo de semoule de blé dur.	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM Cedex.
CC/11/98.	Brioche.	Association brioche de Vendée.	Allée de la Jariette 85305 CHALLANS.	1. Tressée à la main. 2. Au beurre et parfumée.	ACLAVE 56 rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex.
CC/10/03.	Café torréfié.	ILLYCAFFE.	Via Flavia 110 34117 TRIESTE - ITALIE.	1. Sélection individuelle des lots de café vert 100 % Arabica. 2. Méthode de torréfaction traditionnelle. 3. Concentration et conservation des arômes par un procédé de pressurisation pour les cafés décaféinés. 4. Teneur en caféine inférieure à 0,05 %.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/14/95.	Calisson.	UFCA (Union des fabricants de calissons d'Aix-en-Provence).	2, rue Cardinale 13100 AIX-EN-PROVENCE CEDEX.	1. 32 % minimum d'amandes méditerranéennes.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/20/02.	Choucroute.	SAS CHRIST.	65, rue de Paris B.P. 472160 CONNERRE.	1. Variétés sélectionnées de choux blancs. 2. Bonnes pratiques agricoles spécifiques à la culture du chou. 3. Fermentation maîtrisée du chou. 4. Produit choucroute garnie: charcuterie 100 % pur porc. 5. Traçabilité de la choucroute garantie jusqu'au consommateur (produits vendus en GMS).	QUALI OUEST Les Tilleuls 30, rue du Pavé 72000 LE MANS.
CC/45/96.	Choucroute.	Alsace Qualité.	Espace européen de l'entreprise 2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM.	1. Choux transformés dans le respect des techniques traditionnelles. 2. Identifiés du champ au consommateur.	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM Cedex.
CC/30/01.	Escargots de Bourgogne préparés (variété <i>hélix pomatia</i> L).	Croque Bourgogne.	4 rue Jean Bouin 89400 MIGENNES.	1. Escargots sauvages ramassés sur des zones naturelles et contrôlées. 2. Farce préparée avec du beurre AOC Poitou-Charentes frais, du persil frais et de l'ail frais. 3. Traçabilité de la zone de ramassage jusqu'au consommateur.	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/69/98.	Moutarde.	Association Moutarde de Bourgogne.	31 faubourg Bretonnière 21200 BEAUNE.	1. Dénomination exacte du vin blanc AOC.	FRANCERT 84, av. Boucicaud 71100 CHALON SUR SAONE.
CC/05/03.	Nougat.	Syndicat des Fabricants Français de Nougat de Montélimar et de ses dérivés.	B.P. 94 26203 MONTE-LIMAR CEDEX.	1. 25 % minimum de miels récoltés autour du bassin méditerranéen (CEE), dont 2. 7 % minimum de miel de lavande. 3. 30 % minimum de fruits secs (amandes ou amandes et pistaches).	ULASE Place du Champ de Mars 26270 LORIOL-SUR-DROME.
CC/47/96.	Pâtes de fruits.	Chambre syndicale des confiseurs d'Auvergne.	c/o URIAA Auvergne Biopôle Clermont Limagne 63360 SAINT BEAUZIRE.	1. Minimum 67 % de pulpes de fruits nobles sur l'ensemble des pulpes de fruits mises en œuvre.	AUCERT 10, av. Marx Dormoy 63000 CLERMONT-FERRAND.

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	NOM ET ADRESSE de l'organisme certificateur
CC/02/96.	Sel.	A P R O S E L A (Association p o u r l a promotion du sel de l'Atlantique).	PRADEL - BP 50 44350 GUERANDE.	A. - Pour le gros sel : 1. Récolté manuellement. 2. Sans additif. B. - Pour le sel fin : 1. Obtenu à partir de sel récolté manuellement. 2. Sans additif. C. - Pour la fleur de sel : 1. Cueillie manuellement. 2. Sans additif.	CERTIPAQ 44 rue La Quintinie 75015 PARIS.
CC/12/96.	Cidre.	SNIC (Syndicat national des industries cidricoles).	44, rue d'Alésia 75014 PARIS.	1. Fabriqué avec des pommes à cidre.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/13/96.	Cidre.	SNIC (Syndicat national des industries cidricoles).	44, rue d'Alésia 75014 PARIS.	1. Fabriqué avec des fruits à cidre.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.
CC/12/95.	Géranium.	Alsace Qualité.	Espace européen de l'entreprise 2 rue de R o m e 6 7 3 0 0 SCHILTIGHEIM.	1. Plante saine. 2. Vigoureuse. 3. Prête à fleurir.	CERTIQUAL Espace européen de l'Entreprise 2, rue de R o m e 6 7 3 0 9 SCHILTIGHEIM Cedex.
CC/04/98.	Aliments d'allaitement pour veaux de boucherie.	SERVAL.	BP n° 4 La Creuse de Sainte-Eanne 79800 LA MOTHE SAINT HERAY.	1. Produits laitiers : 72 % minimum. 2. Protéine d'origine laitière : 95 % minimum. 3. Matières grasses raffinées. 4. Technologie de réengraissement à sec.	QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. Général de Gaulle 92046 PARIS La Défense.