

## LISTE DES DEMARCHES CCP ENREGISTREES (mise à jour au 5 juillet 2023)

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
A - CAHIERS DES CHARGES REpondant A DES EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS (les familles de produits marquées d'un astérisque relèvent d'exigences et recommandations en cours de finalisation)					
A.1 - VIANDE D'AGNEAU arrêté AGRP0815191A du 30 juin 2008					
Société Vitréenne d'abattage Jean Rozé	Rue Victor Baltard BP84 35502 VITRE CÉDEX	CC/05/98	Agneau de boucherie	1- viandes sélectionnées sur la conformation de la carcasse et la qualité des gras 2-agneaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 3- traçabilité garantie des élevages au consommateur	CERTIS
Fédération Bétail de Qualité Bourgogne	3 rue du Golf 21800 QUETIGNY	CC/13/03	Agneau de qualité	1- agneau élevé avec sa mère pendant 60 jours et recevant une alimentation complémentaire 2- agneau élevé pendant 270 jours maximum 3- agneau sélectionné des élevages au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
A.2 - VIANDE DE GROS BOVINS Arrêté AGRT1239838A du 19 décembre 2012					
Association Bleu-Blanc-Coeur	La Messayais 35210 COMBOURTILLE	CC/45/03	Viande fraîche et steak haché frais et surgelé de gros bovins	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	Pas d'organisme certificateur
Société Vitréenne d'abattage Jean Rozé	Rue Victor Baltard BP84 35502 VITRE CÉDEX	CC/07/01	Jeunes bœufs et génisses	1- alimentés après sevrage avec 80 % minimum d'herbe pâturée, d'herbe conservée et de foin 2- âge : 16 mois minimum et 30 mois maximum 3- viande sélectionnée sur la couleur de la viande et la qualité du gras 4- traçabilité garantie des élevages au point de vente	CERTIS
SCA Groupement des éleveurs girondins	Route de Labarthe BP 12 33190 Gironde-sur-Dropt	CC/14/99	Viande de gros bovins	1 - bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux 2 - races à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise, Charolaise et croisements entre ces races 3 - pour une meilleure tendreté : maturation de 9 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

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Association Filière Qualité Race Normande FQRN	Le pôle d'élevage 14, rue Alexander Flemming 14204 HEROUVILLE ST CLAIR CEDEX	CC/33/00	Viande de jeunes et de gros bovins de race Normande	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 rôti sauf pour le filet, la hampe et l'onglet : XX jours minimum avec XX = 12 pour les pièces à découper sous vide et XX = 9 pour les carcasses et quartiers 4- produit sélectionné et contrôlé de l'élevage à la distribution en magasin	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Les éleveurs du pays vert	Le Foirail 19460 Naves	CC/01/17	Viande de jeunes et gros bovins	1- animaux issus d'élevages traditionnels 2- animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 3- délai de maturation de XX jours minimum garanti pour les morceaux à griller ou à rôti sauf pour le filet, la hampe et l'onglet XX = 12 jours si produit livré sous vide XX = 9 jours si produit livré en carcasse 4- animaux identifiés des élevages au distributeur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Etablissements Béchet	La Guerotière 50720 Saint-Georges-de-Rouelley	CC/01/23	Viande bovine de femelles de race Charolaise	1- Race charolaise 2- Alimentation en finition comportant 30% minimum d'herbe pâturée, conservée ou de foin	CERTIS
A.3 - VIANDE DE VEAU Arrêté AGRP0828099A du 15 janvier 2009					
Société d'élevage de veaux de l'Ouest (SEVO)	21 rue de l'Oiselière 85480 BOURNEZEAU	CC/72/98	Veau	1- bonnes pratiques d'élevage respectées 2- âge des veaux à l'abattage : 210 jours maximum	CERTIPAQ
SAS Jean FOLLAIN	La Chevalerie 50320 Noirpalu	CC/28/98	Veaux de boucherie nourris au lait entier	1- veau nourri au lait entier 2- durée d'élevage de 180 jours maximum	CERTIPAQ
Société Vitréenne d'abattage Jean Rozé	Rue Victor Baltard BP 90237 35502 VITRE CÉDEX	CC/20/05	Viande de veau de boucherie	1- Veaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- Veaux jeunes : âgés au maximum de 180 jours	CERTIS
GIE les Vitelliers	41bis, boulevard Latour Maubourg 75007 PARIS	CC/60/01	Viande de veau de boucherie	1- respect des bonnes pratiques d'élevage 2- âge à l'abattage de 210 jours maximum 3- produit suivi et contrôlé de l'élevage au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
DREVON Frères Saint Sulpice Elevage	16 chemin du Mollard 38620 SAINT SULPICE DES RIVOIRES	CC/48/03	Production de viande de veaux	1- Veaux élevés dans le respect de bonnes pratiques d'élevage et alimentés à leur gré 2- Veaux élevés sur paille	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
SOBEVAL	Avenue Louis Lescure Zone Industrielle 24759 Boulazac CEDEX	CC/64/01	Viande de veau	<p>1 - produit sélectionné pour la qualité de la viande  2 - veau élevé dans le respect de bonnes pratiques d'élevage  3 - veau âgé de moins de 210 jours (1)  4 - produit identifié suivi et contrôlé de l'élevage au consommateur  5 - veau nourri avec une alimentation d'origine laitière (60% de matière première d'origine laitière) (2)  6 - veau de race croisé limousin  7 - veau jeune âgé de moins de 180 jours (1)  8 - veau alimenté à son gré dans le respect de bonnes pratiques d'élevage (2)  9 - veau élevé sur paille dans le respect de bonnes pratiques d'élevage  10 - veau alimenté à son gré et élevé sur paille dans le respect de bonnes pratiques d'élevage (2)  11- veau élevé sous la mère</p> <p>(1) si la CC3 est utilisée, elle ne peut pas être complétée par la CC7  (2) la CC5 est incompatible avec l'utilisation des caractéristiques certifiées CC8,CC10 et CC11  (3) la CC11 est incompatible avec l'utilisation des CC5, CC8, CC9 et</p>	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
TRADIVAL	190, allée de l'Industrie Pôle de la viande 42353 La Talaudière	CC/03/09	Veau de boucherie	<p>1- veau jeune âgé de moins de 210 jours  2- veaux provenant d'élevage sélectionnés pour leur bonnes pratiques de production  3-veaux de race croisé limousin  4-Produit sélectionné pour la qualité de la viande, identifié, suivi et contrôlé de l'élevage au consommateur</p>	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Tendriade	ZAC de la Goulgatière Chateaubourg 35220	CC/08/09	Viande de veau	<p>1- veau nourri au lait entier  2- veau élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage  3-veau âgé de 180 jours maximum à l'abattage</p>	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Bretagne Viandes Distribution	10, rue Louis-Le-Bourhis BP 608 29551 Quimper Cedex 09	CC/01/10	Veau élevé sur paille	<p>1- élevé collectivement sur paille  2- élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage</p>	CERTIS
Bovin Qualité Bretagne	15, rue du puits BP4 22250 BROONS	CC/04/10	veau et abats de veau	<p>1- Veau élevé au lait entier  2- Veau âgé de 180 jours maximum  3- veau identifié de l'élevage au consommateur</p>	QUALISUD
ICO OUEST	Lieu-dit Kerleroux 29 440 Treflaouenan	CC/02/11	veau élevé au lait entier	<p>1- Veaux élevés au lait entier  2- Veaux âgés de 180 jours maximum</p>	QUALISUD

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Etablissements Jean Chapin	10, rue du Lieutenant Colonel Dubois BP 7211 35132 Vezin-le-Coquet	CC/02/17	Viande de veau de boucherie	1- Veaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- Veaux âgés au maximum de 210 jours	CERTIS
Etablissements Jean Chapin	10, rue du Lieutenant Colonel Dubois BP 7211 35132 Vezin-le-Coquet	CC/01/18	Viande fraîche de veau	1- Veaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- Veaux âgés au maximum de 210 jours	CERTIS
A.4- VIANDE DE PORC arrêté AGRT1018108A du 22 juillet 2010					
VALLEGRAIN DEVELOPPEMENT	Z.A. Moulin de Bourdinière 28330 COUDRAY AU PERCHE	CC/59/01	Viande de porc	1- Alimentation avec au minimum 60% de céréales et issues de céréales 2- Respect des bonnes pratiques d'élevage 3- Qualité de viande maîtrisée: porc lourd (au minimum 87kg de carcasse)	CERTIPAQ
Association de Promotion du Porc Royal	42, rue du 11 novembre 80460 FRIAUCOURT	CC/20/03	Porcs charcutiers	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	Pas d'organisme certificateur
PROLAPORC	Z.A. Très Le Bois Rue Monge 22600 LOUDEAC	CC/41/01	Viandes et abats de porc	1- qualité de la viande optimisée par des conditions d'abattage et de tri des carcasses 2- les porcs sont nourris avec au moins 70% de céréales et issues, de protéagineux et sous produits de graines oléagineuses	CERTIS
Groupeement Régional de Producteurs de Porcs de l'Ouest (GRPPO)	Rocade de l'Aumallerie 35133 JAVENE	CC/10/02	Viande fraîche de porc	1- produit sélectionné pour la qualité de la viande 2- porcs alimentés avec 60% de céréales et issues de céréales	CERTIS
SCA Alliance Porci d'Oc (APO)	32 Allée Durand de Gros Parc d'Acitivités d'Arsac 12850 ST RADEGONDE	CC/22/03	Viande fraîche et abats de porc	1 - porcs élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2 - produits sélectionnés pour la qualité de la viande	Pas d'organisme certificateur
Porc Armor Evolution	2 Impasse Monge ZI Très le Bois CS 30511 22605 Loudéac Cedex	CC/37/97	Viande fraîche porcine	1. Animaux nourris avec 75% minimum de céréales, issues de céréales et oléo protéagineux. 2. Qualité de la viande optimisée par la sélection des carcasses.	CERTISUD

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Fipso Industrie Aquitaine	Route de Bellocq 64270 LAHONTAN	CC/01/93	Viande de porc, abats de porc et produits saumurés	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) ou refroidissement rapide des abats	CERTISUD
Association Porc Montagne (A.P.M.)	9 allée Pierre de Fermat 63170 Aubière	CC/04/02	Viande de porc	1- respect des bonnes pratiques d'élevage 2- mesures de prévention et de sélection pour assurer la qualité de la viande	OCACIA
CIRHYO	142, avenue Kennedy 03100 MONTLUCON	CC/23/03	Viande et abats frais de porc	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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
SAS Le Cochon de Bretagne	4 avenue du Chalutier sans pitié 22191 PLERIN CEDEX	CC/01/08	Viande et abats de porc	1- Les animaux sont élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- qualité de la viande optimisée par les conditions de préparation et de transport des animaux	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
SOCOPA VIANDE FILIERE PORC	Route de Voutré B.P. 159 53601 EVRON CEDEX	CC/15/02	Viande, abats et produits saumurés de porc – réfrigérés ou congelés	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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Josselin Porc Abattage	Z.I. La Belle Alouette 56120 Josselin	CC/04/09	Viande de porc, abats de porc, produits saumurés	1- produit sélectionné pour sa qualité de viande OU pour les abats : abats sélectionnés selon des critères de tris visuels 2-Porcs nourris avec 65% de céréales, issues de céréales et issues d'oléagineux	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
COOPERL ARC ATLANTIQUE	Rue de la Jeannaie BP 60328 22403 LAMBALLE cedex	CC/07/09	Viande, abats, produits de saucisserie et produits à base de viande de porc	1- respect des bonnes pratiques d'élevage 2- qualité de viande optimisée par des conditions de transport et d'abattage des porcs spécifiques et la sélection des animaux Ou 2-pour des produits élaborés: fabrication à partir de viandes de porcs certifiés et dont la qualité est optimisée par des conditions de transport et d'abattage des porcs spécifiques et la sélection des animaux 3- pour les viandes: viandes issues d'animaux identifiés des élevages au consommateur 3-pour les abats : abats issus d'animaux identifiés des élevages au consommateur	CERTISUD
Porc MAGGIORE	Kerbéthune 56500 Moréac	CC/05/14	Viande de porc	1- porcs nourris avec minimum 70 % de céréales et issues de céréales, de protéagineux et de graines d'oléagineux 2- produit sélectionné pour sa qualité de viande	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
ABATTOIR des CRETS	3, rue Joseph Jacquard cenord BP 8203 01008 Bourg-en-Bresse	CC/06/14	Viande fraîche de porc	1- les animaux sont élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- porcs nourris avec minimum 65 % de céréales, issues de céréales et dérivés d'oléagineux	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
AGRIAL Filière Porc	108 rue de Beaugé 72021 LE MANS cedex 2	CC/03/20	Porc charcutier élevé à la farine d'orge	1- Porcs alimentés avec au minimum 72% d'orge 2- Produit sélectionné pour la qualité de viande 3- Qualité de la viande optimisée par refroidissement des carcasses par froid sec	CERTIPAQ
A.5 - VIANDE DE COCHE arrêté AGRT1203722A du 20 mars 2012					
A.6 - VIANDE DE LAPIN arrêté AGRP0765908A du 21 décembre 2007					
Association Cuninormandie	16 place de l'Eglise Guilberville 50160 TORIGNY LES VILLES	CC/19/03	Lapins entiers et découpes, frais ou congelé	1- alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique dont 65% minimum de matières premières riches en fibres et issues de céréales 2- a Age à l'abattage 70 jours minimum 2- b Age à l'abattage 75 jours minimum (pour les lapins lourds)	CERTIPAQ
Association Interprofessionnelle du Lapin des Hauts de France (AILHF)	Chambre d'Agriculture du Pas de Calais 56 avenue Roger Salengro BP 39 62051 SAINT LAURENT BLANGY	CC/09/00	Lapin de chair en carcasse et découpe	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	CERTIPAQ

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Syndicat "Lapin de la vallée du Soleil"	Espace Louis Vallon 26400 CREST	CC/05/94	Lapins grand air	1- lapins logés au grand air 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 au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Coopérative des producteurs de lapins du bocage	La Chanterie 85700 REAUMUR	CC/56/97	Lapin	1- lapin élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique dont 65 % minimum de matières premières riches en fibres et issues de céréales.  Caractéristique certifiée complémentaire utilisable jusqu'au 25/07/2017 : lapin aux yeux noirs et à croissance lente	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Bretagne Lapins	ZA de Kermarrec BP 31 56150 BAUD	CC/13/08	Lapin de chair	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	Pas d'organisme certificateur
A.7 - VIANDE DE VOLAILLES arrêté AGRP0765911A du 21 décembre 2007					
SAVEL	B.P. 20 Saint Sébastien 29870 LANNILIS	CC/18/01	Coquelet cou nu jaune entier et découpe	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	Pas d'organisme certificateur
Abattoir RIHN	37, chemin des Paysans 67500 HAGUENAU	CC/29/96	Poussin et coquelet	1- alimentés avec 100% de végétaux , minéraux et vitamines, dont 65% de céréales minimum 2- élevés à l'intérieur de bâtiments clairs	CERTIPAQ
Les Fermiers Landais	BP 26 40502 SAINT SEVER	CC/53/98	Coquelet	1- souche cou nu jaune rustique à croissance lente 2- alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines dont 65% de céréales.	QUALISUD
PROCANAR	La Haye 56190 LAUZACH	CC/73/98	Canard entier et découpes de canard	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;	Pas d'organisme certificateur
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/08/99	Canard et canette	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	CERTIPAQ
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/01/00	Chapon "Pleine saveur"	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	CERTIPAQ

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Société ARNAL	Zone Industrielle 29580 LE FAOU	CC/37/00	Chapon frais et surgelé	1- alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65% minimum de céréales 2- chapon élevé au minimum 140 jours 3- chapon identifié de l'élevage au point de vente	CERTIS
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/21/03	Dinde pleine saveur	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 jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
SASU CELVIA	ZI de Saint Jean 56660 Saint-Jean-Brevelay	CC/19/99	Dindes entières, découpes et produits élaborés de dinde	1- alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 65% de céréales 2- pour les dindes destinées à la découpe : durée d'élevage minimum de 77 jours pour les femelles et de 108 jours pour les mâles 3 - pour les femelles destinées à une vente entière en prête à cuire : durée d'élevage minimum de 70 jours	CERTIPAQ
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/07/03	Viande de dinde (produits transformés)	Paupiette escalope de dinde: 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 Saucisse et merguez pur dinde et Saucisse et merguez de dinde: 1, 3 et 5 : boyaux naturels Rôti farci de dinde et gigolette farcie de dinde: 1, 3, 4 et 6: enveloppe maigre fraîche provenant de dinde certifiée conforme Rôti filet de dinde Orloff 1 filet de dinde issu de dinde certifié conforme alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65% minimum de céréales 2 Ficelé à la main	CERTIPAQ
DUC	Grande rue 89771 CHAILLEY	CC/02/03	Découpe de dinde	1- alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65% de céréales 2- durée de vie: 83 jours minimum 3- respect des bonnes pratiques d'élevage 4- Traçabilité des élevages au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
GALLIANCE volaille fraîche	ZAC de l'Aéropôle 36 impasse Louis Blériot 44154 Ancenis Cedex	CC/14/98	Dinde	1- alimentée avec 100% de végétaux (dont 65% de céréales), minéraux et vitamines 2- dinde découpes : âge minimum à l'abattage : 85 jours dinde à rôtir : respect des bonnes pratiques d'élevage 3-suivie et contrôlée de l'élevage jusqu'au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/41/00	Pintade "pleine saveur"	1- alimentation 100 % végétale, complémentée 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	CERTIPAQ
SAVEL	B.P. 20 Saint Sébastien 29870 LANNILIS	CC/59/02	Pintades entières et découpes fraîches et surgelées	1- durée d'élevage de 82 jours minimum 2- alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70% de céréales minimum 3- produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
Société ARNAL	Zone Industrielle 29580 LE FAOU	CC/38/00	Poularde fraîche/surgelée Poularde farcie fraîche/surgelée	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
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/05/00	Poulet certifié	1- alimentation 100% végétale, complémentée en vitamines et minéraux, dont 70% de céréales 2- durée d'élevage : 56 jours minimum 3- suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
SA Jean VEY	ZA de Bleu 43000 POLIGNAC	CC/40/99	Poulet blanc entier et découpe	1- âgé de 56 jours minimum 2- alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux, dont 70% de céréales.	CERTIPAQ
RAMON	38 rue du Docteur Cumin CS 70010 53250 JAVRON-LES-CHAPELLES	CC/27/00	Poulets entiers et découpe de poulets	1- Alimenté avec 100% de produits d'origine végétale, minérale et vitamines dont 65% de céréales 2- Durée d'élevage : 56 jours minimum 3- Produit suivi et identifié des élevages jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
Société ARNAL	Zone Industrielle 29580 LE FAOU	CC/36/00	Poulet frais/surgelé et découpes	1- alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65% minimum de céréales 2- élevé au minimum 56 jours 3- identifié de l'élevage au point de vente	CERTIS
Les Fermes du Loir	La Basse Cour 41100 RENAY	CC/47/01	Poulet de chair	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	CERTIPAQ
GALLIANCE volaille fraîche	ZAC de l'Aéropôle 36 impasse Louis Blériot 44154 Ancenis Cedex	CC/13/98	Poulet blanc	1- alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines (dont 70% de céréales) 2- durée d'élevage : 56 jours minimum 3- suivi et contrôlé de l'élevage jusqu'au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
GALLIANCE volaille fraîche	ZAC de l'Aéropôle 36 impasse Louis Blériot 44154 Ancenis Cedex	CC/18/98	Poulet jaune	1- alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines (dont 70% de céréales) 2- durée d'élevage : 56 jours minimum 3- suivi et contrôlé de l'élevage jusqu'au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
S.A. LIONOR	5 route de Saint Venant 59189 Steenbecque	CC/48/02	Poulet entier et découpes	1- alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 65% de céréales minimum 2- durée d'élevage: 56 jours minimum	CERTIPAQ

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Les Volailleurs du Dauphiné CAPAG	10, ZA des Airs 26330 Châteauneuf de Galaura	CC/29/98	Poulet frais entier et découpe	1- alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 70% de céréales 2- durée de vie : 56 jours minimum	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/14/08	Poulet certifié conforme	1- alimentation 100% de végétaux,minéraux et vitamines , dont 70% minimum de céréales 2 – Durée d'élevage : 56 jours minimum	CERTIPAQ
Association Les éleveurs de Challans	11 allée de la Jariette BP 533 85305 Challans Cedex 05	CC/01/09	Poulet certifié	1- Poulet alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65% de céréales minimum 2- Durée d'élevage 56 jours minimum 3- identifié et contrôlé de l'élevage au point de vente	CERTIPAQ
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/03/10	Coquelet certifié	1- souche à croissance lente 2- alimentation 100% végétale complétée en vitamines et minéraux, dont 65% de céréales 3- suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
VOLANOR	179 rue des Renards 76190 Sainte Marie des Champs	CC/05/10	poulet entier et découpes	1- alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont au minimum 70% de céréales 2-durée d'élevage de 60 jours minimum ou durée d'élevage de 70 jours minimum ou durée d'élevage de 80 jours minimum ou durée d'élevage de 90 jours minimum ou durée d'élevage de 100 jours minimum * *la durée d'élevage minimum est déterminée dès la mise en place des poussins en élevage en fonction de la souche mise en élevage	CERTIPAQ
COQARDENNE	Boulevard Frère Orban 18 B-4000 Liège Belgique	CC/03/11	poulet entier et découpes	1- alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales 2-durée d'élevage de 70 jours minimum	Pas d'organisme certificateur
COQARDENNE	Boulevard Frère Orban 18 B-4000 Liège Belgique	CC/04/11	poulet entier et découpes	1- alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales 2-durée d'élevage de 56 jours minimum	Pas d'organisme certificateur
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/05/11	Dinde certifiée	1- alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% minimum de céréales 2-durée d'élevage: 70 jours minimum	CERTIPAQ
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/06/11	Chapon de pintade	1- Alimentation 100% végétale complétée en vitamines et minéraux dont 70% minimum de céréales 2-Durée d'élevage: 150 jours au minimum 3- suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur	CERTIPAQ

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
SAVEL	B.P. 20 Saint Sébastien 29870 LANNILIS	CC/12/11	Coquelet entier et découpes, frais et surgelé	1 - alimentation avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 65% de céréales 2 – élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage	CERTIPAQ
Société ARNAL	Zone Industrielle 29580 LE FAOU	CC/14/11	Chapon frais et surgelé	1. Alimenté avec 100 % de végétaux , minéraux et vitamines, dont 70 % minimum de céréales. 2.Chapon élevé au minimum 140 jours	CERTIS
Ferme du Mesnil SARL	Le Vieux Bois 14330 Le Molay Littry	CC/01/12	poulet entier et découpes	1 - alimentation avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales 2- Durée d'élevage minimum de 120 jours	CERTIPAQ
Cailles ROBIN	16 boulevard des Capucines 85190 Mache	CC/04/12	Caille certifiée	1 – souche généalogique agréée 2-Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique dont 55% de céréales 3-suivie et identifiée de la sélection jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
Association « Volailles du Sud-Ouest »	Lieu-dit Lamourane 82210 Caumont	CC/01/13	Poulet jaune certifié conforme 57 jours	1- Age d'abattage 57 jours minimum 2- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines – dont 55% de maïs minimum – pour un total de 80% de céréales minimum	QUALISUD
Les fermes du loir	La Basse Cour 41100 Renay	CC/01/14	Poulet de chair	1- Alimenté avec 100 % de végétaux, de minéraux et de vitamines dont 70 % de céréales 2- Abattu à 56 jours minimum 3- Suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur.	CERTIPAQ
VOLANOR	179 rue des Renards 76190 Sainte Marie des Champs	CC/03/15	Poulet entier et découpes	1- alimentation avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont un minimum de 65 % de céréales 2- durée d'élevage de 56 jours minimum * ou durée d'élevage de 70 jours minimum * ou durée d'élevage de 80 jours minimum * ou durée d'élevage de 90 jours minimum * ou durée d'élevage de 100 jours minimum *  * La durée d'élevage minimum est déterminée dès la mise en place des poussins en élevage en fonction de la souche mise en élevage.	CERTIPAQ
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/01/16	Canard Pékin	1- alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % minimum de céréales 2- durée d'élevage : 49 jours minimum 3- suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
SAVEL	B.P. 20 Saint Sébastien 29870 LANNILIS	CC/02/16	Poulet entier et découpes, frais ou surgelé	1- alimentation avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales 2- durée d'élevage minimum de 56 jours 3- élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage	CERTIPAQ

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/03/16	Dinde	1- alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % minimum de céréales 2- durée d'élevage : 70 jours minimum 3- suivie et identifiée de l'élevage jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/04/16	Dinde	1- alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % minimum de céréales 2- durée d'élevage : 77 jours minimum 3- suivi et identifié de l'élevage au consommateur	CERTIPAQ
LDC Bretagne	2, La Lande de la Forge 22800 Lanfains	CC/02/18	Poulet noir entier et découpé frais et surgelé	1- alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales minimum 2- poulet âgé de 63 jours minimum	CERTIS
Volailles de Loué –Syvol Qualimaine	La Cour du Bois 72550 Coulans sur Gée	CC/01/20	Poulet sortant à l'extérieur	1- durée d'élevage 56 jours minimum 2- alimenté avec 70% de céréales minimum	CERTIPAQ
LDC Bretagne	2 la Lande de la Forge 22800 Lanfains	CC/01/21	Poulet frais et surgelé entier et découpé	1- Alimenté avec 100% de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 65% de céréales minimum 2- Poulet âgé de 63 jours minimum* ou Poulet âgé de 56 jours minimum* * L'âge d'abattage est déterminé à la mise en place en fonction de la souche des poulets	CERTIS
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/02/21	Coquelet – Poulet – Jeune coq	1- Alimenté avec 70% de céréales 2- COQUELET : durée d'élevage de 56 jours minimum POULET : durée d'élevage de 56 jours minimum JEUNE COQ : durée d'élevage de 90 jours minimum 3- Souche à croissance lente	CERTIPAQ
Association Les éleveurs de Challans	11 allée de la Jariette BP 533 85305 Challans Cedex 05	CC/03/21	Poulet certifié et sortant à l'extérieur	1- Durée d'élevage 56 jours minimum 2- Alimentation composée majoritairement de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70% de céréales au minimum 3- Identifié et contrôlé de l'élevage à la vente	CERTIPAQ
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/04/21	Poulet	1- Alimenté avec 70% minimum de céréales 2- Durée d'élevage: 56 jours minimum	CERTIPAQ

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
AGRIAL Groupement Avicole	7 la Lantière 35133 Javené	CC/01/22	Poulet jaune de 120 jours sortant à l'extérieur, entier et découpe, frais	1- Durée d'élevage 120 jours minimum 2- Alimentation composée de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales au minimum	CERTIPAQ
Volailles de Loué –Syvol Qualimaine	La Cour du Bois 72550 Coulans sur Gée	CC/02/23	Pintade sortant à l'extérieur	1- Durée d'élevage: 82 jours minimum 2- Alimentée avec 70% de céréales minimum	CERTIPAQ
Huttepain Aliments	24 rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/03/23	Pintade sortant à l'extérieur	1- Alimentée avec 70% de céréales minimum 2- Durée d'élevage: 82 jours minimum	CERTIPAQ

A.8 -FRUITS ET LEGUMES  
arrêté AGRP0765912A du 21 décembre 2007

FRAILEG	22 rue Gilmont 02420 Vendhuile	CC/57/00	Endive fraîcheur	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
Association de promotion de la carotte de sable cultivée dans les Landes	6, rue Emile Crouzet 40160 YCHOUX	CC/59/03	Carotte de sable	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
SCEA Pot au Pin	Planète végétal 8 chemin de Pot au Pin 33610 CESTAS	CC/07/05	Carottes des sables	1- respect des bonnes pratiques de culture 2- variétés sélectionnées 3- traçabilité du champ au consommateur	QUALISUD
Association Mirabelles de Lorraine	60-62 rue Charles Courtois 54210 Saint Nicolas de Port	CC/21/98	Mirabelles	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
SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU MELON DE GASCOGNE	CEAFL BGSO Agropôle Bât. Alphagro BP 206 47931 AGEN CEDEX 9	CC/67/00	Melon	1- bonnes pratiques de culture 2- variétés sélectionnées 3- cueillis à un stade de récolte optimal 4- traçabilité garantie de la parcelle au consommateur	Pas d'organisme certificateur

A.9 – BLES, FARINES, PAINS  
arrêté AGRP0765918A du 17 mars 2008

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Association des producteurs de blé du plateau d'Evaux	Mairie de Chambonchard 23110 CHAMBONCHARD	CC/03/05	Blé panifiable : camp Rémy	1- un blé de variété Camp Rémy et de qualité panifiable 2- une conduite de la culture respectant les bonnes pratiques agricoles 3- une traçabilité assurée du semis à la commercialisation	QUALISUD
SAS CAPS VERT	3, allée de Passy BP 465 89510 VERON	CC/37/98	Blé tendre de meunerie, blé dur de semoulerie, seigle de meunerie.	1-stockage sous ventilation à l'air naturel. Absence d'insecticides de stockage 2- produits suivis et contrôlés depuis les lots de parcelles jusqu'à l'expédition Caractéristique complémentaire : céréales cultivées selon de bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité	BUREAU VERITAS CERTIFICATION France
BELLOT Minoterie SAS	Geoffret 79400 Saint-Martin-de-Maixent	CC/03/13	Farines de blés	1-blés cultivés dans le respect de bonnes pratiques de culture 2-farines sélectionnées à partir d'une note de panification supérieure à 230/300 3- traçabilité garantie des blés à l'utilisation	CERTIPAQ
Association Blé Dur Méditerranée	Mas de Saporta CS 30012 34875 Lattes cedex	CC/05/12	Blé dur	1-respect des bonnes pratiques de culture 2- stockage optimisé par une siccité maîtrisée à la récolte et par ventilation des grains ne nécessitant pas de séchage des grains 3-une traçabilité assurée des semis à la commercialisation	Pas d'organisme certificateur
SAS CAPS VERT	3, allée de Passy BP 465 89510 VERON	CC/02/20	Grand épeautre de meunerie	1- bonnes pratiques de culture 2- stockage sous ventilation à l'air naturel - absence d'insecticide de stockage 3- grand épeautre suivi et contrôlé depuis les lots de parcelles jusqu'à l'expédition	BUREAU VERITAS CERTIFICATION France
A .10 – SEMENCES ET PLANTS arrêté AGRP0765920A du 17 mars 2008					
A.11 – POISSONS ET CEPHALOPODES DE LA PECHE EN MER arrêté AGRT0827324A du 15 janvier 2009					
A. 12 – HUITRES CREUSES arrêté AGRT0917881A du 14 août 2009					
A.13 – PRODUIT DE CHARCUTERIE – arrêté AGRT1018111A du 23 juillet 2010					
Ets SERRAULT	ZI Les Taillades BP 11 12700 CAPDENAC Gare	CC/47/99	Produits de charcuterie fraîche	1- 85% de maigre 2- viande provenant exclusivement d'épaules de porc fraîches	QUALISUD
A. 14 – PRODUITS DES PALMIPÈDES A FOIE GRAS*					
Association pour la défense du palmipède à foie gras du Sud-Ouest - PALSO	6 parvis des chartrons Cité mondiale 33075 Bordeaux cedex	CC/04/95	Produits du canard à foie gras	1- canard gavé au maïs	Pas d'organisme certificateur
LAFITTE SA	455 Route Béarn 40500 Montaut	CC/03/02	Produits du canard à foie gras	1- canard gavé au maïs grain entier 2- canard de 102 jours minimum	QUALISUD

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
A.15 – OEUFs – arrêté AGRT1018095A du 15 juillet 2010					
Groupement qualité Cocorette	Zone industrielle du ROUVAL 80600 DOULLENS	CC/01/11	Œufs de poules élevées en plein air	1- œufs marqués avec l'indication de la Date de Durabilité Minimale (DDM) et le mode d'élevage « plein air » 2-alimentation des poules contenant plus de 60% de céréales	CERTIPAQ
MATINES SAS	11- 13, rue de Monceau 75008 PARIS	CC/13/11	Œufs de poules élevées en plein air	1- indice fraîcheur et couleur de jaune garantis 2- date de durabilité minimale sur la coquille 3-identification et suivi de chaque œuf du producteur jusqu'au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Syndicat de Défense du pintadeau de la Drôme SDPD	Chez Valsoleil ZA La Pimpie BP 31 26120 MONTELIER	CC/04/13	Œufs de poules élevées en plein air	1- Couleur du jaune et indice de fraîcheur des œufs garantis 2- Marquage de la date de durabilité minimale sur la coquille 3- Identification et suivi de chaque œuf du producteur au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
COOPERL ARC ATLANTIQUE	10 rue de la Hunaudaye 22640 PLESTAN	CC/02/14	Œufs de poules élevées en plein air	1- Couleur du jaune et indice de fraîcheur des œufs garantis 2- Marquage de la date de durabilité minimale sur la coquille	CERTIS
COOPERL ARC ATLANTIQUE	10 rue de la Hunaudaye 22640 PLESTAN	CC/03/14	Œufs datés de poules élevées en plein air	1- Couleur du jaune et indice de fraîcheur des œufs garantis 2- Marquage de la date de durabilité minimale sur la coquille	CERTIS
CDPO SASU	ZA des Portes de Champagne 5 rue des Noues 51310 Esternay	CC/07/14	Œufs de poules élevées en plein air	1- Date de durabilité minimale (DDM) marquée sur la coquille 2- Indice de fraîcheur et couleur de jaune garantis	CERTIS
CDPO SASU	ZA des Portes de Champagne 5 rue des Noues 51310 Esternay	CC/04/20	Œufs de poules élevées au sol	1- Date de durabilité minimale (DDM) marquée sur la coquille 2- Indice de fraîcheur et couleur de jaune garantis	CERTIS
Volailles de Loué –Syvol Qualimaine	La Cour du Bois 72550 Coulans sur Gée	CC/05/21	Œufs de poules élevées en plein air	1- Œufs de poules élevées en plein air 2- Œufs de poules alimentées avec 60% de céréales minimum	CERTIPAQ
A .16 – PRODUITS ISSUS DE L'AQUACULTURE arrêté AGRT1005957A du 6 avril 2010					

Détenteur	Adresse Code postal Ville	Numéro	Intitulé	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Société des producteurs Aquacoles Calédoniens SOPAC	Quai des pêches Nouvelle BP 2987 98846 NOUMEA Cedex	CC/06/98	Crevette	1- 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 <sup>2</sup> et une durée de 3 mois minimum 4- surgélation le jour de la pêche (uniquement sur produits crus) 5- traçabilité garantie de l'élevage à la vente au distributeur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
A. 17 - SARRASIN arrêté AGRT1835124A du 8 février 2019					
SASU CAPS VERT	3 allée de Passy Véron BP 465 89 104 SENS cedex	CC/01/19	Sarrasin de meunerie	1- Bonnes pratiques de culture 2- Stockage sous ventilation à l'air naturel - Absence d'insecticide de stockage 3- Sarrasin suivi et contrôlé depuis les lots de parcelles jusqu'à l'expédition	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
B.1 - PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (autres que les produits visés en A.11, A.12 et A.16)					
Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Haute-Normandie	26 quai Galliéni 76200 DIEPPE	CC/06/05	Noix de coquilles Saint-Jacques fraîche ou surgelée	1- noix de Saint-Jacques sélectionnée pour sa fraîcheur 2- noix de Saint-Jacques décortiquée manuellement	Pas d'organisme certificateur
B.2 – PRODUITS LAITIERS					
Association des Fromagers Caprins Perche et Loir	15 rue Louis Joseph Philippe 41018 BLOIS CEDEX	CC/44/02	Fromage de chèvre fermier	1- moulage à la louche 2- 10 jours d'affinage minimum à la ferme	QUALISUD
B.3 – AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES					
Organisme de défense et de gestion des pâtes d'Alsace	Espace européen de l'entreprise 2 rue de Rome 67300 Schiltigheim	CC/26/95	Pâtes	1- 7 œufs au kilo de semoule de blé dur 2- œufs frais	CERTIPAQ
Association Moutarde de Bourgogne	Maison de l'Agriculture 1, rue des Coulots 21110 BRETENIERE	CC/69/98	Moutarde	1- dénomination exacte du vin blanc AOC 2- variétés de graines de moutarde sélectionnées	Pas d'organisme certificateur
Croque Bourgogne	4 rue Jean Bouin 89400 MIGENNES	CC/30/01	Escargots de Bourgogne préparés (variété hélix pomatia I)	1- escargots sauvages ramassés sur des zones naturelles et contrôlées 2- farce préparée avec du beurre AOP Charentes-Poitou frais 3- traçabilité de la zone de ramassage jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
Confédération régionale des apiculteurs d'Alsace	Espace européen de l'entreprise 2 rue de Rome 67300 Schiltigheim	CC/15/96	Miels	1- Caractéristiques contrôlées 2- goûts contrôlés	Pas d'organisme certificateur