

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					
Association des producteurs ovins de Normandie	Route d'Epinay 14310 Villers-Bocage	CC/27/03	Agneaux de boucherie élevés avec sa mère	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
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
Carrefour Hypermarchés France SAS	ZAE St Guénault BP 75 91002 EVRY CEDEX	CC/18/00	Viande d'agneau	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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Association TERRE d'AGNEAU	BP 3 84600 GRILLON	CC/33/01	Viande d'agneau	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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
GIE Ovins du Limousin	Boulevard des Arcades 87060 LIMOGES CEDEX2	CC/15/03	Agneau	1- Agneaux élevés avec leur mère au lait maternel pendant 60 jours et recevant une alimentation complémentaire 2- viande sélectionnée sur la conformation de la carcasse et la qualité des gras 3- viande d'agneaux identifiés et contrôlés de la naissance jusqu'au consommateur	QUALISUD
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					
INTERBOVI Bretagne	Immeuble Delta ZI Sud-Est - BP 51436 35514 CESSON-SEVIGNE CEDEX	CC/14/04	Viande fraîche et viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins	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	Pas d'organisme certificateur

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	CERTIS
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
Groupe Carrefour	17/19 rue Victor Basch TSA 61872 91887 Massy 2 Cédex France	CC/60/99	Viande bovine	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 pour le filet, la hampe et l'onglet (x=12 jours si produit livré sous vide au point de vente / x= 9 jours si produit livré en carcasses ou en quartier au point de vente) 4- produit suivi et identifié des élevages au point de vente	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
SOVIBA	Abattoir du Lion d'Angers Route de Grez-Neuville 49220 LE LION D'ANGERS	CC/64/00	Viande fraîche de bœuf et Viande hachée fraîche pur bœuf fromage basse pression	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	Pas d'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 rôtir 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

Association Montbéliarde Qualité	25620 LA CHEVILLOTTE	CC/22/95	Viande bovine de race montbéliarde	1- viande de bovins de race Montbéliarde 2- animal élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 3- spécialement pour les morceaux à griller ou à rôti (sauf filet, hampe et onglet): maturation pendant au moins 12 jours.	Pas d'organisme certificateur
SOCOPA SA	Tour Maine Montparnasse 33 avenue du Maine BP 65 75755 PARIS	CC/49/00	Viande de gros bovins de race Charolaise	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 rôti 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.	Pas d'organisme certificateur
SAS SOCOPA viandes	Rue du Bourdonnais 03430 Villefranche d'Allier	CC/04/96	Viande de gros bovins de boucherie	1-bovins de race définie, 2- animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage, 3- produit sélectionné et contrôlé de l'élevage au point de vente	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 rotir 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

A.3 - VIANDE DE VEAU Arrêté AGRP0828099A du 15 janvier 2009

CEVAP	15, avenue Rémy René Bazin BP 16 85292 SAINT-LAURENT-SUR-SÈVRE	CC/30/98	Veau	1- âgé de 210 jours maximum 2- bonnes pratiques d'élevage respectées	CERTIPAQ
Société d'élevage de veaux de l'Ouest (SEVO)	3, rue de la Miltière 85480 BOURNEZEAU	CC/72/98	Veau	1- bonnes pratiques d'élevage respectées 2- âge des veaux à l'abattage : 210 jours maximum	CERTIPAQ
SAS Veau des terroirs de France	38 bis, boulevard du Général Leclerc 53101 Mayenne Cedex	CC/13/04	Veaux de boucherie nourris au lait entier	1- veaux nourris au lait entier 2- veaux âgés de 180 jours maximum 3- veaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage	AVICERT

SARL 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	AVICERT
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
Société Vitellière de Bretagne	69 bis rue du général de Gaulle 29510 BRIEC	CC/11/06	Veaux de boucherie nourris au lait entier	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
GIE les Vitelliers	41bis, boulevard Latour Maubourg 75007 PARIS	CC/60/01	Viande de veau de boucherie	1- veaux provenant d'élevages sélectionnés pour leurs bonnes pratiques d'élevage 2- âge à l'abattage de 200 jours maximum 3- produit suivi et contrôlé de l'élevage au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
DREVON Frères SA	38620 SAINT SULPICE DES RIVOIRES	CC/48/03	Viande de veau	1- veaux alimentés à leur gré et élevés sur paille dans le respect de bonnes pratiques d'élevage 2- veaux âgés de 190 jours maximum	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Kermené SAS	Le Perey 22330 SAINT JACUT DU MENE	CC/07/02	Viande et abats de veau	1- veaux âgés de moins de 197 jours 2- viande et abats de veau issus d'animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 3- veaux nourris avec une alimentation d'origine laitière (60% minimum de matière première d'origine laitière).	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Groupe SCHILS - Vals	Route de Paris 72470 CHAMPAGNE	CC/50/01	Viande de veau de boucherie	1- veau âgé de moins de 180 jours 2- élevé dans le respect de bonnes pratiques d'élevage 3- produit suivi et identifié de l'élevage au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Groupe Carrefour	17/19 rue Victor Basch TSA 61872 91887 Massy 2 cedex	CC/53/99	Viande de veau	1- veau élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- veau âgé de moins de 200 jours 3- produit suivi et identifié de l'élevage au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
SOBEVAL	Avenue Louis Lescure Zone Industrielle 24759 Boulazac CEDEX	CC/64/01	Viande de veau	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 (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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

SARL Veau du Périgord	Ets Delguel Carbanats 24250 VEYRINES DE DOMME	CC/17/00	Viande de veau	1- veau âgé de moins de 180 jours 2- veau alimenté à base de produits laitiers (60% minimum de la ration totale) 3- produit suivi et identifié de l'élevage au consommateur	Pas d'organisme certificateur
TRADIVAL	190, allée de l'Industrie Pôle de la viande 42353 La Talaudière	CC/03/09	Veau de boucherie	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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Bretagne Viandes Distribution	10, rue Louis-Le-Bourhis BP 608 29551 Quimper Cedex 09	CC05/09	Veaux de lait	1- Veaux de lait 2- Veaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 3 – Veaux âgés au maximum de 180 jours 4- Traçabilité garantie des élevages au consommateur	CERTIS
Tendriade-Collet	ZAC de la Goulgatière 35220 Chateaubourg	CC/08/09	Viande de veau	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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
SAS Bretagne Viandes Distribution	10, rue Louis-Le-Bourhis BP 608 29551 Quimper Cedex 09	CC/01/10	Veau élevé sur paille	1- élevé collectivement sur paille 2- élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage	CERTIS
Bovin Qualité Bretagne	15, rue du puits BP4 22250 BROONS	CC/04/10	veau et abats de veau	1- Veau élevé au lait entier 2- Veau âgé de 180 jours maximum 3- veau identifié de l'élevage au consommateur	QUALISUD
ICO QUEST	Lieu-dit Kerleroux 29 440 Treflaouenan	CC/02/11	veau élevé au lait entier	1- Veaux élevés au lait entier 2- Veaux âgés de 180 jours maximum	QUALISUD
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					
Société QUENTIN	63 Route d'Aunay 14500 VIRE	CC/01/01	Porc charcutier élevé aux céréales	1- alimenté avec au minimum 75% de céréales et issues de céréales 2- épilation des porcs par triple flambage	AVICERT

ARIP Normandie	Normandial 2 avenue du pays de Caen 14914 CAEN CEDEX 9	CC/58/01	Viande fraîche de porc	1- porcs alimentés avec au minimum 65% de céréales, issues de céréales et dérivés d'oléagineux 2- porcs élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 3- Qualité de la viande optimisée par refroidissement des carcasses par froid sec	AVICERT
SARL VALLEGRAIN DISTRIBUTION	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- 172 jours d'âge minimum	CERTIPAQ
SCICA "Le porc de l'Aisne"	Rue du Moulin CILLY 02250 MARLE	CC/24/01	Viande de porc	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	AVICERT
COBEVIAL	Rue du 60ème R.I 80470 AILLY SUR NOYE	CC/60/02	Viande de porc	1- animaux élevés dans des exploitations respectant les bonnes pratiques d'élevage 2- produit sélectionné pour la qualité de la viande	AVICERT
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	AVICERT
Société Nouvelle AIM Group	30 avenue Armand Ligot 50800 SAINTE-CÉCILE	CC/30/02	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	AVICERT
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
Groupement Régional de Producteurs de Porcs de l'Ouest (GRPPO)	Rocade de l'Aumaillerie 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	CERTISUD
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

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.)	128 avenue de Conthe 15000 AURILLAC	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	Immeuble Trégor BP 102 rue Croix Lormel 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
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
A.5 - VIANDE DE COCHE arrêté AGRT1203722A du 20 mars 2012					
CIRHYO	142, avenue Kennedy 03100 MONTLUCON	CC/17/05	Viande de coche	1- coche élevée dans le respect de bonnes pratiques d'élevage 2- mise au repos pendant 15 jours minimum avant abattage	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
MAYENNE VIANDE	162, rue du bas des Bois B.P. 1007 53100 LAVAL	CC/57/01	Viande de truies ou de cochons	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
VALTEC SUD-OUEST	INPAQ Route de Samadet 64410 ARZACQ	CC/39/02	Truie charcutière	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
Les Porcs fermiers de la Sarthe LPS	15, rue Grémillon 72013 LE MANS	CC/70/00	Truie/coche	1- mise au repos pendant 15 jours avant abattage 2- bonnes pratiques d'élevage des truies	CERTIPAQ
COOPERL ARC ATLANTIQUE	Rue de la Jeannaie BP 60328 22403 LAMBALLE	CC/07/04	Viande et abats de truies issus de la filière porcine ARCA	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
Société Vitréenne d'abattage Jean Rozé	Rue Victor Baltard BP 90237 35502 VITRE Cedex	CC/02/10	Viande et abats de coche charcutière frais ou congelés	1- cochons élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- ressuage à sec des carcasses	CERTIS
Groupe Jean Floc'h	66 rue Arthur Enaud BP 527 22605 Loudéac cedex	CC/07/11	Viande et abats de coche, frais ou congelés	1- cochons alimentés avec 60% minimum de céréales et issues 2- double flambage et ressuage à sec permettant une meilleure conservation des viandes 3- traçabilité des truies de l'élevage au transformateur	CERTIPAQ

RIVASAM	14 bis Parc de la Baie 50300 Le Val Saint Père	CC/02/15	Viande de coche, fraîche ou congelée	1- coches alimentées avec 60 % minimum de céréales et issues 2- ressuage à sec des carcasses de coche	CERTIPAQ
A.6 - VIANDE DE LAPIN arrêté AGRP0765908A du 21 décembre 2007					
LAPINORD	77 bis, route de Gravelines 59630 BOURBOURG	CC/12/03	Lapins de chair entiers et découpe	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 78 jours minimum 3- suivi et identification des élevages jusqu'au point de vente.	AVICERT
Cuninormandie	2, avenue Jacques Prévert 14400 BAYEUX	CC/19/03	Lapin entier 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)	AVICERT
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	AVICERT
S.A. LIONOR	Quartier de la Gare 59189 STEENBECQUE	CC/49/02	Lapin entier et découpe	1- alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique, dont 65% de graines et d'issues de céréales, de fourrages et de tourteau de tournesol 3- âge minimum à l'abattage: 70 jours	Pas d'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	CERTIS

Poitou Lapins	BP 98 7, rue Jean-Mermoz Zone de la Ferrière sud 79302 Bressuire	CC/15/08	Lapin entier et découpe	1Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique dont 65% minimum de matières premières riches en fibres et issues de céréales 2- L'âge des lapins à l'abattage est de 70 jours minimum 3-suivi et contrôlé de l'éleveur au consommateur	Pas d'organisme certificateur
A.7 - VIANDE DE VOLAILLES arrêté AGRP0765911A du 21 décembre 2007					
Société 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	AVICERT
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
SA Holding "La Caille des Landes"	B.P. 42 40120 SARBAZAN	CC/26/97	Caille	1- souche généalogique agréée 2- alimentation : 100% végétaux, minéraux et vitamines dont 65% minimum de céréales	QUALISUD
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;	AVICERT
Huttepain-Aliments	ZI Nord 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
SAS Huttepain-Aliments	ZI Le Mans 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
ARNAL SAS	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
GALLIANCE volaille fraîche	ZAC de l'Aéropôle 250, rue Jean Mermoz BP 60123 44154 Ancenis Cedex	CC/31/01	Chapon blanc, chapon jaune	1- alimenté avec 100% de produits végétaux (dont 70% de céréales), minéraux et vitamines 2- durée d'élevage : 140 jours minimum 3- poussins issus de souches à croissance lente 4- suivi et identifié de l'élevage au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
SAS Huttepain-Aliments	ZI Le Mans 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

CELVIA	ZI Le Lay 56660 Saint-Jean-Brevelay	CC/19/99	Dindes entières, découpes et produits élaborés de dinde	1- alimentation 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	AVICERT
Rohan Viande Elaboration	Les Cinq Chemins 56580 CREDIN	CC/28/02	Découpe de dinde, fraîche et surgelée	1- élevées dans le respect des bonnes pratiques d'élevage 2- durée d'élevage : minimum de 84 jours pour les femelles ; 110 jours pour les mâles	AVICERT
Huttepain Aliments	Z.I nord 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 SA	89770 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
HOUEBINE SAS	Parc d'activités de Kerguilloten 56920 NOYAL PONTIVY	CC/25/05	Escalope de dinde à la viennoise cuite, en frais ou en surgelé	1- élaboré à partir d'une véritable escalope de dinde certifiée 2- escalope de dinde à la viennoise pré-frite, cuite au four	Pas d'organisme certificateur
GALLIANCE volaille fraîche	ZAC de l'Aéropôle 250, rue Jean Mermoz BP 60123 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
HOUEBINE SAS	Parc d'activités de Kerguilloten 56920 NOYAL PONTIVY	CC/22/05	Cordon bleu de dinde, cuit, frais ou surgelé	1- élaboré à partir de viande de dinde certifiée 2- cordon bleu pré-frit, cuit au four	Pas d'organisme certificateur

DUC SA	89770 CHAILLEY	CC/23/05	Dinde entière fraîche et surgelée	1- alimentée avec 100% de végétaux, de minéraux et de vitamines, dont 65% céréales 2- durée d'élevage: 70 jours minimum 3- respect des bonnes pratiques d'élevage 4- traçabilité garantie des éleveurs au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
RONCARD S.A.	18, rue de l'Industrie 56500 BIGNAN	CC/46/03	Paupiettes de dinde fraîches et surgelées	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	Pas d'organisme certificateur
RONCARD S.A.	18, rue de l'Industrie 56500 BIGNAN	CC/32/03	Découpes de dinde certifiée fraîches et surgelées	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	Pas d'organisme certificateur
SAS Huttepain-Aliments	ZI Le Mans 24, rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/41/00	Pintade "pleine saveur"	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	CERTIPAQ
Société RAMON	53250 JAVRON-LES-CHAPELLES	CC/28/00	Pintade entière et découpe	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
SARL Les Fermes du Loir	"La Basse Cour" 41100 RENAY	CC/48/01	Pintade de chair	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	AVICERT
Société 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	AVICERT
Gastronome Fermiers du Val de Loire	ZAC de l'Aéropôle 36 impasse Louis Blériot BP60123 44154 Ancenis Cedex	CC/24/00	Pintade entière et découpe	1- alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines - alimentée avec 70% de céréales dont 50% de maïs 2- élevée 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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
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
SAS Huttepain-Aliments	ZI Le Mans 24, rue Ettore Bugatti 72650 La Chapelle Saint Aubin	CC/05/00	Poulet certifié	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'au consommateur	CERTIPAQ

SAS 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
Société RAMON	53250 JAVRON-LES-CHAPELLES	CC/27/00	Poulets entiers et découpe de poulets	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
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
GUILLET SA	ZA Le grand clos 49640 DAUMERAY	CC/26/00	poulet entier et découpes	1- alimenté avec 100% végétaux, minéraux et vitamines, dont 65% de céréales 2- durée d'élevage : 63 jours minimum	CERTIPAQ
SARL 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
RONCARD S.A.	18, rue de l'Industrie 56500 BIGNAN	CC/47/03	Poulet entier et ses découpes en frais et surgelé	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	Pas d'organisme certificateur
GALLIANCE volaille fraîche	ZAC de l'Aéropôle 250, rue Jean Mermoz BP 60123 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 250, rue Jean Mermoz BP 60123 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	Quartier de la Gare 59189 STEENBECQUE	CC/48/02	Poulet entier et découpes	1- alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique, dont 65% de céréales minimum 2- durée d'élevage: 56 jours minimum	AVICERT
Les Volailleurs du Dauphiné CAPAG	10, ZA des Airs 26330 Châteaufort de Galaure	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
DUC	Grande rue 89771 CHAILLEY	CC/10/08	Chapon et ses pièces de découpe	1. Alimenté avec 100 % de végétaux , minéraux et vitamines, dont 70 % de céréales. 2. Durée de vie : 140 jours minimum 3 Respect des bonnes pratiques d'élevage 4. Traçabilité garantie des éleveurs au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

DUC	Grande rue 89771 CHAILLEY	CC/08/08	Poulet entier et ses pièces de découpe	1. Alimenté avec 100 % de végétaux , minéraux et vitamines, dont 70 % de céréales. 2. Durée de vie : 56 jours minimum 3 Respect des bonnes pratiques d'élevage 4. Traçabilité garantie des éleveurs au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
DUC	Grande rue 89771 CHAILLEY	CC/09/08	Mini-chapon PAC et ses pièces de découpe, en frais et surgelé	1. Alimenté avec 100 % de végétaux , minéraux et vitamines, dont 70 % de céréales. 2. Durée de vie : 140 jours minimum 3 Respect des bonnes pratiques d'élevage 4. Traçabilité garantie des éleveurs au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Huttepain Aliments	Z.I nord 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
Les éleveurs de Challans	allée de la Jariette BP 533 85305 Challans Cedex	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
SAS Huttepain-Aliments	ZI Le Mans 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	38A, rue Bellanger 76190 Yvetot	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 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	AVICERT
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	AVICERT
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	AVICERT
Huttepain Aliments	ZI Le Mans 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	ZI Le Mans 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

SAS SAVEL	Saint Sébastien BP 20 Lannilis 29870	CC/12/11	Coquelet entier et découpes, frais et surgelé	1 - alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminiques dont 65% de céréales 2 – élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage	AVICERT
ARNAL SAS	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	AVICERT
GAEC du Clos du Moulin	Le Clos du Moulin 56 430 Mauron	CC/03/12	poulet entier et découpes	1 - alimentation avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales 2- Durée d'élevage minimum de 110 jours	AVICERT
Cailles ROBIN	16 boulevard des Capucines Mache 85190	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	38 A, rue Bellanger 76190 Yvetot	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.	AVICERT
DUC	Grande rue 89771 Chailley	CC/04/14	Poulet certifié, entier et ses pièces de découpes (en frais, surgelé et ses déclinaisons (épicié, mariné, pané))	1- alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales 2- durée de vie : 56 jours minimum 3- respect des bonnes pratiques d'élevage 4- traçabilité garantie des éleveurs au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

SAS Huttepain-Aliments	ZI Nord Le Mans 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
Société SAVEL	BP 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	AVICERT

SAS Huttepain-Aliments	ZI Nord Le Mans 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
SAS Huttepain-Aliments	ZI Nord Le Mans 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
DUC	Grande rue 89771 Chailley	CC/05/16	Poularde	1- alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales 2- durée de vie : 120 jours minimum 3- respect des bonnes pratiques d'élevage 4- traçabilité garantie des éleveurs au consommateur	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Association du Bois Barbet	35, rue de la République 76240 Bonsecours	CC/03/17	Poulet et découpes de poulet	1- alimenté avec 100% de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales 2-poulet âgé de 60 jours* minimum ou poulet âgé de 90 jours* minimum 3- traçabilité garantie de l'élevage au point de vente * l'âge d'abattage est déterminé à la mise en place en fonction de la souche des poulets	CERTIS
LCD 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
A.8 -FRUITS ET LEGUMES arrêté AGRP0765912A du 21 décembre 2007					
Société coopérative agricole Fleuron d'Anjou	29, avenue du Moulin Marcillé BP 90067 49136 LES PONTS DE CE CEDEX	CC/06/08	Echalote longue traditionnelle	Pour l'échalote précoce : 1. Plantée et arrachée à la main. 2. Tri manuel. Pour l'échalote longue conservation : 1. Plantée et arrachée à la main. 2. Premier séchage naturel au champ. 3. Tri manuel.	CERTIPAQ
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
AGRIAL	36 rue de la grande vallée 50710 CREANCES	CC/53/03	Carottes et poireaux	1- produits issus des bonnes pratiques de culture 2- variétés sélectionnées	AVICERT

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	BP 1022 9, rue de la vologne 54521 LAXOU CEDEX	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	QUALISUD
SCAAP Kiwifruits de France	2398, boulevard de l'Océan 40300 LABATUT	CC/68/97	Kiwi	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	QUALISUD
Groupe régional des centres d'études techniques agricoles de Basse Durance (GRCETA)	Route de Mollégès 13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE	CC/22/97	Pommes, poires, pêches, nectarines et abricots	1- conforme aux bonnes pratiques de culture 2- récolte à maturité optimale 3- identifiés du verger à la mise en rayon	Pas d'organisme certificateur
VITIFRUITES	176, boulevard St Roch 84240 LA TOUR D'AIGUES	CC/18/02	Raisin de table	1- fruit récolté à un stade de cueillette optimal 2- respect des bonnes pratiques de culture 3- identification du producteur au consommateur	Pas d'organisme certificateur
Association de promotion des fruits des Alpes de Haute-Durance	Maison de l'entreprise 11 allée des Genêts 04200 SISTERON	CC/27/95	Pommes et poires	1- teneur en sucre garantie 2- produit récolté à un stade de cueillette optimal	Pas d'organisme certificateur
A.9 – BLES, FARINES, PAINS arrêté AGRP0765918A du 17 mars 2008					
Association des producteurs de blé du plateau d'Evau	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
La Dynamique Céréalière	99 avenue de la Libération 86035 POITIERS CEDEX	CC/31/03	Blé tendre de meunerie	Blé tendre en variété pure et blé tendre en mélange 1- blés tendres cultivés dans le respect des bonnes pratiques culturales 2- variétés sélectionnées pour leur qualité boulangère 3- traçabilité garantie depuis les parcelles de blé jusqu'à l'acheteur pour le blé tendre en variété pure: 4- bonnes pratiques de stockage des grains pour le blé tendre en mélange: 4- adoption de pratiques spécifiques garantissant une plus grande homogénéité de l'assemblage de blé certifié	CERTIPAQ

Association "Blé, Farine, Pain de qualité"	Rue de l'étrécelle BP 13 63360 GERZAT	CC/30/97	Farine de froment et pain artisanal élaboré à partir de farine certifiée	pour la farine : 1- farine de froment sélectionnée et contrôlée des agriculteurs aux utilisateurs 2- farine issue de blés sélectionnés pour le pain : 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
Moulins Soufflet	7 Quai de l'Apport Paris 91100 CORBEIL ESSONNES	CC/50/03	Farine de blé pour pain de tradition française	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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Festival des Pains S.A.	10, rue de la Campagnarde 41600 LAMOTTE-BEUVRON	CC/51/03	Farine pour pain de tradition française	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	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
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
A .10 – SEMENCES ET PLANTS arrêté AGRP0765920A du 17 mars 2008					
Qualiplant	C/O ITV France 19 rue du Général Foy 75008 PARIS	CC/34/99	Plants de vigne	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	Pas d'organisme certificateur
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					
Groupement Qualité "Huîtres marennes Oléron"	Les Grossines BP 12 17320 MARENNES	CC/08/01	Huîtres fines de claires et huîtres spéciales de claires	1- affinées en claires 2- huîtres sélectionnées pour leurs qualités de chair et de coquille	Pas d'organisme certificateur

A.13 – PRODUIT DE CHARCUTERIE – arrêté AGRT1018111A du 23 juillet 2010

Ets SERRAULT	ZI Les Taillades 12700 CAPDENAC	CC/47/99	Produits de charcuterie fraîche	1- 85% de maigre 2- viande provenant exclusivement d'épaules de porc fraîches	QUALISUD
Société Louis GAD	19, rue de Landivisiau BP 90369 LAMPAUL GUIMILIAU 29403 LANDIVISIAU CEDEX	CC/65/00	Produits de saucisserie	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	Pas d'organisme certificateur

A. 14 – PRODUITS DES PALMIPÈDES A FOIE GRAS*

Association pour la défense du palmipède à foie gras du Sud-Ouest - PALS0	Maison de l'agriculture et de la forêt 6, place du Parvis 33000 BORDEAUX	CC/04/95	Produits du canard à foie gras	1- canard gavé au maïs	Pas d'organisme certificateur
LAFITTE SA	B.P. 23 MONTAUT 40501 SAINT SEVER CEDEX	CC/03/02	Produits du canard à foie gras	1- canard gavé au maïs grain entier 2- canard de 102 jours minimum	QUALISUD

A.15 – OEUFs – arrêté AGRT1018095A du 15 juillet 2010

TREGOR ŒUFS SAS	ZA de Kéranfeuillen BP 40212 Tréglamus 22202 GUINGAMP	CC/07/98	Œufs de poules élevées en plein air	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	Pas d'organisme certificateur
Groupeement qualité Cocorette	Le Pacage 4 rue du Four à Chaux 62223 SAINTE CATHERINE LES ARRAS	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	AVICERT
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 SDDP	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	1, rue de la Gare BP 29 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	1, rue de la Gare BP 29 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 SAS	ZA Portes de Champagne 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
OVALIS	Les Brelières 79800 Pamproux	CC/01/15	Œufs de poules élevées en plein air	1- alimentation des poules contenant plus de 60 % de céréales 2- œufs marqués avec l'indication de la date de durabilité minimale sur la coquille	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
A.16 – PRODUITS ISSUS DE L'AQUACULTURE arrêté AGRT1005957A du 6 avril 2010					
Société des producteurs Aquacoles Calédoniens SOPAC	Quai des pêches Nouville 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 ² 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	AVICERT
B.2 – PRODUITS LAITIERS					
Association des Fromagers Caprins Perche et Loir	11-13-15, 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

PAQ (produits alimentaires de qualité)	9, avenue George V 75008 PARIS	CC/58/02	Emmental français	Meule : 1- meule sélectionnée par l'affineur selon une grille de qualité définie. 2- durée d'affinage de 9 semaines minimum. Portion et Râpé : 1- issus de meules sélectionnées par l'affineur selon une grille de qualité définie 2- durée d'affinage de 9 semaines minimum	Pas d'organisme certificateur
FQRN lait	Le Pôle de l'Elevage 14, rue Alexander Fleming 14204 HEROUVILLE ST CLAIR CEDEX	CC/36/01	Fromages frais au lait de vaches de race normande	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	Pas d'organisme certificateur
B.3 – AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES					
Organisme de défense et de gestion des pâtes d'Alsace	Maison de l'Agriculture 2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM CEDEX	CC/26/95	Pâtes	1- 7 œufs au kilo de semoule de blé dur 2- œufs frais	CERTIPAQ
Association Moutarde de Bourgogne	4, boulevard du Docteur Jean Veillet BP 46524 21065 DIJON cedex	CC/69/98	Moutarde	1- dénomination exacte du vin blanc AOC 2- variétés de graines de motarde sélectionnées	CERTIPAQ
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 contrôlés 2- farce préparée avec du beurre AOP Charentes-Poitou frais 3- traçabilité de la zone de ramassage jusqu'au consommateur	CERTIPAQ
SAS CHRIST	65, rue de Paris B.P. 4 72160 CONNERRE	CC/20/02	Choucroute	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 de la semence jusqu'au consommateur (produits vendus en GMS)	CERTIPAQ
ILLYCAFFE	Via Flavia 110 34117 TRIESTE ITALIE	CC/10/03	Café torréfié	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%	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Syndicat des Fabricants Français de Nougat de Montélimar et de ses dérivés	B.P. 94 26203 MONTE LIMAR CEDEX	CC/05/03	Nougat	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)	Pas d'organisme certificateur
Confédération régionale des apiculteurs d'Alsace	2 rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM CEDEX	CC/15/96	Miels	1- Caractéristiques contrôlées 2- goûts contrôlés	CERTIPAQ