



**Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1
du règlement (CE) n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique**

1. Numéro du certificat : **CER-OPT43830-C152875**

2. Nom et adresse de l'opérateur

MINOTERIE DE COLAGNE
CHEMIN DU GRAIN CHIRAC
48100 BOURGS SUR COLAGNE

Activité principale: **TRANSFORMATEUR**

3. Nom, adresse et n° de code de l'organisme de contrôle

Bureau Veritas Certification France
Immeuble « Le Guillaumet »
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
FR-BIO-10

4. Catégories de produits/activité

Distribution de produits divers

Farine de blé, Farine de châtaigne, Farine de Grand Epeautre Blanche et Intégrale, Farine de gaudes, Farine de blé de Khorasan, Farine de maïs, Farine de millet, Farine d'orge, Farine au quinoa, Farine de riz, Farine de sarrasin, Farine de Seigle, Gluten, Miel

Farine de blé, Farine de châtaigne, Farine de Grand Epeautre Blanche et Intégrale, Farine de gaudes, Farine de blé de Khorasan, Farines de Kamut, Farine de maïs, Farine de millet, Farine d'orge, Farine au quinoa, Farine de quinoa, Farine de riz, Farine de sarrasin, Farine de Seigle, Gluten, Miel

Fruits secs : amandes, noisettes, cerneaux noix, raisins secs, figues séchées, sucre de canne

Fruits secs, Graines et flocons, Sucre de canne, Préparation sans gluten

NEGOCE : Farine de blé, Farine de châtaignes, Farine de Grand Epeautre Blanche et Intégrale, Farine de gaudes, Farines de Kamut, Farine de maïs, Farine de millet, Farine d'orge, Farine au quinoa, Farine de quinoa, Farine de riz, Farine de sarrasin, Farine de Seigle, Flocons d'avoine, Flocons de riz, Graines de lin brun, Graines de sésame, Graines de tournesol, Gluten, Miel, Préparation sans gluten Stéa.

Produits de la meunerie

Autres produits de meunerie : Kamut, Mix Pain d'épices, Prémix 1%, Prémix 2%, Prémix céréales et graines, Son, Issues, Remoulage

Farine d'épeautre BIO : Petit épeautre blanc, Petit épeautre T180, Petit épeautre intégral, Grand épeautre blanc, Grand épeautre intégral

Farine de Meule BIO : T65, T80, T110, T150 et Intégrale

Farine de Meule BIO COLAGNE : T65, T80, T110 et Intégrale

5. Définis comme

Agriculture Biologique

Agriculture Biologique

6. Période de validité : Du 19/01/2018 au 30/09/2018

7. Date de contrôle: 06/11/2017

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010, et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO.

L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Ce certificat, émis à la date précisée ci-dessous, peut être suspendu, retiré, modifié. Sa validité peut être vérifiée à tout moment sur le site www.qualite-france.com ou par téléphone au +33 2 99 23 30 68.

Paris La Défense, le : 21/06/2018
Pour le Directeur Général, Jacques Matillon

cofrac



**CERTIFICATION
DE PRODUITS
ET SERVICES**

Accréditation
N° 5-0553

Liste des sites et
portées disponibles sur

www.cofrac.fr



**Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1
du règlement (CE) n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique**

1. Numéro du certificat : **CER-OPT43830-C152875**

2. Nom et adresse de l'opérateur

MINOTERIE DE COLAGNE
CHEMIN DU GRAIN CHIRAC
48100 BOURGS SUR COLAGNE

Activité principale: **TRANSFORMATEUR**

3. Nom, adresse et n° de code de l'organisme
de contrôle

Bureau Veritas Certification France
Immeuble « Le Guillaumet »
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
FR-BIO-10

4. Catégories de produits/activité

Produits de la meunerie

Farine de Meule Biologique au froment et à l'épeautre
Farine de Seigle BIO : T85, T130 et T170
Kamut, Mix Pain d'épices, Prémix 1%, Prémix 2%, Prémix céréales et
graines, Son, Issues, Remoulage
Mix COLAGNE : Bio Crème, Bio Bise, Bio Complète, Bio Campagne, Bio
Seigle, Bio Epeautre, Bio Céréales et graines, Bio Viennoise

Opération de façonnage réalisée pour un tiers

MOUTURE DE CEREALES SUR MEULE

5. Définis comme

Process conforme au mode de production
biologique

6. Période de validité : Du 19/01/2018 au 30/09/2018

7. Date de contrôle: 06/11/2017

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010, et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO.

L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Ce certificat, émis à la date précisée ci-dessous, peut être suspendu, retiré, modifié. Sa validité peut être vérifiée à tout moment sur le site www.qualite-france.com ou par téléphone au +33 2 99 23 30 68.

Paris La Défense, le : 21/06/2018
Pour le Directeur Général, Jacques Matillon



**CERTIFICATION
DE PRODUITS
ET SERVICES**
Accréditation
N° 5-0553

Liste des sites et
portées disponibles sur
www.cofrac.fr