



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **24/7868/801853**

<p>2. Nom et adresse de l'opérateur SARL CHAMBON ET LAURENT ECO MUSEE DE LA NOIX VIELCROZE - AIGUEVIVE 24250 CASTELNAUD LA CHAPELLE FRANCE Activité principale: PRODUCTION VEGETALE - FACONNIER ENGAGE - PREPARATEUR - DETAILLANT</p>	<p>3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle</p> <p style="text-align: center;">Ecocert France SAS Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain FR-BIO-01</p>																																		
<p>4. Catégories de produits/activité Productions végétales et produits issus de végétaux Noix Cerneaux Noix Coques Noix Franquette, Grandjean Produits bruts et transformés <u>Détaillant</u> Noix Cerneaux <u>Huiles et graisses</u> Huile de noix "Chambon Laurent" Huile de noix "Huilerie d'Aiguevive" Huile de noix "Vielcroze" <u>Préparations à base de fruits et légumes</u> Eco-Musée de la Noix (SARL d'un terroir à l'autre) : Moutarde au noix - noix ail - cêpe ô noix - crème de noix - crème de noix chocolat - confiture figues et noix - confiture noix vertes - bière aux noix - vinaigre vin blanc (noix ou truffes) <u>Préparations à base de fruits</u> Purée de noix <u>Procédés</u> Embouteillage d'huile de noix Fabrication d'huile de noix (Huilerie d'Aiguevive)</p>	<p>5. Définis comme</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;"></th> <th style="width: 30%;">Validité du ... au</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>15/05/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>04/09/2018 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Process conforme au mode de production biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td>Process conforme au mode de production biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> </tbody> </table>		Validité du ... au	Biologique	27/10/2017 31/03/2019	Biologique	27/10/2017 31/03/2019	Biologique	15/05/2017 31/03/2019			Biologique	27/10/2017 31/03/2019			Biologique	27/10/2017 31/03/2019	Biologique	27/10/2017 31/03/2019	Biologique	27/10/2017 31/03/2019			Biologique	27/10/2017 31/03/2019			Biologique	04/09/2018 31/03/2019			Process conforme au mode de production biologique	27/10/2017 31/03/2019	Process conforme au mode de production biologique	27/10/2017 31/03/2019
	Validité du ... au																																		
Biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		
Biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		
Biologique	15/05/2017 31/03/2019																																		
Biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		
Biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		
Biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		
Biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		
Biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		
Biologique	04/09/2018 31/03/2019																																		
Process conforme au mode de production biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		
Process conforme au mode de production biologique	27/10/2017 31/03/2019																																		

6. Période de validité

Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**

7. Date de contrôle: **13/10/2017**

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

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 04/09/2018**

Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

Page 1

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **24/7868/801853**

<p>2. Nom et adresse de l'opérateur SARL CHAMBON ET LAURENT ECO MUSEE DE LA NOIX VIELCROZE - AIGUEVIVE 24250 CASTELNAUD LA CHAPELLE FRANCE Activité principale: PRODUCTION VEGETALE - FACONNIER ENGAGE - PREPARATEUR - DETAILLANT</p>	<p>3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle</p> <p style="text-align: center;">Ecocert France SAS Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain FR-BIO-01</p>								
<p>4. Catégories de produits/activité Fabrication d'huile de noix (Vielcroze)</p> <p><u>Produits du travail des grains</u> Farines de noix <u>Résidus d'huiles et graisses</u> Tourteau de Noix Produits non biologiques Farines préparées Huile végétale brute (autres) Tourteaux Trituration</p>	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">5. Définis comme</td> <td style="width: 40%;">Validité du ... au</td> </tr> <tr> <td>Process conforme au mode de production biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> <tr> <td>Biologique</td> <td>27/10/2017 31/03/2019</td> </tr> </table>	5. Définis comme	Validité du ... au	Process conforme au mode de production biologique	27/10/2017 31/03/2019	Biologique	27/10/2017 31/03/2019	Biologique	27/10/2017 31/03/2019
5. Définis comme	Validité du ... au								
Process conforme au mode de production biologique	27/10/2017 31/03/2019								
Biologique	27/10/2017 31/03/2019								
Biologique	27/10/2017 31/03/2019								

Fin du document - 2 page(s)

6. Période de validité

Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**

7. Date de contrôle: **13/10/2017**

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

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 04/09/2018**

Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

Page 2

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite