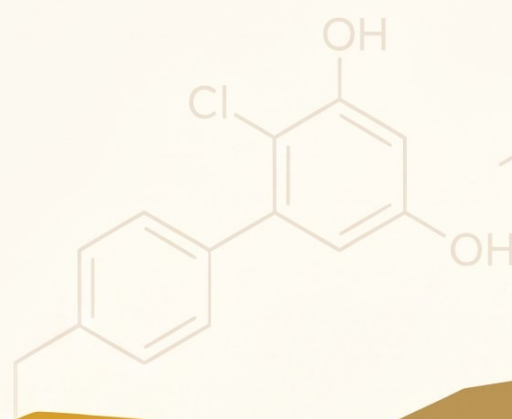
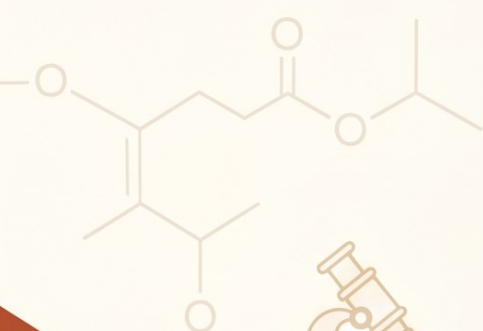


ologie

ZAEGEL

CATALOGUE 2026



Morey-Saint-Denis
Chassagne-Montrachet

Adhésif p.69

Agitateur cuve p.48

Analyses p.4 à 13

Bacs p.43

Baladeuse p.42

Balance p.43-67

BIB p.69

Bidon à ouiller p.60

Bonbonne verre p.53

Bonde aseptique p.51-60

Bonde silicone p.60

Boucheuse Rapid p.68

Bouchons Ardea Seal p.31

Bouchons Select Green p.28

Bouchons SübR p.32-33

Bouchons Reserva p.29

Bougie inox frittée p.59

Brosses p.36

Caisse à vendange p.42

Canne de régulation p.43

Canne de remontage p.59

Canne Moog p.34

Canne UV p.39

Canon à mousse p.35

Cartouche filtration d'échantillon p.22

Capsule couronne p.69

Capsuleuse p.68-69

Carbodiffuseur p.26-42

Carbodoseur p.63

Cartouche filtrante p.20

Cellulose d'encollage p.14

Chambre à air p.51

Chapeau chinois p.42

Chariot p.61

Cire à cacheter p.69

Clapet anti-retour p.58

Clé à raccord p.54

Colliers inox p.54

Compte-litre / débitmètre p.48

Crépine p.53

Croc p.43

Cuves inox p.49-50

Cuves polyéthylène p.53

Déboucheuse de table p.68

Débourbeur p.42

Dégustateur p.52

Destructeur d'insecte p.35

Détecteur de CO₂ p.42

Détendeur gaz p.59

Diablos p.61

Echelle p.61

Ecouvillons p.36

Encolleuse de table p.68

Enrouleur de tuyau p.35

Escabeau p.61

Extracteur de CO₂ p.42

Film étirable p.69

Filtre p.14 à 23-59-67

Fourche p.43

Gants p.37-42

Gaz alimentaires p.25-71

Générateur de vapeur p.38

Indice de colmatage-matériel p.22-67

Injecteurs gaz/colle p.58

Joints p.52-57-58

Kieselguhr p.14

Kit de ouillage p.60

Lampe p.42

Lance inox p.42

Locations p.70-71

Lunettes p.37

Manche p.36

Manchon d'aération p.58

Masque p.37

Méchoir p.60

Microoxygénateur p.25-70

Mireur inox p.58

Module lenticulaire p.17

Nettoyeur de fûts p.34

Nomasense O₂ p.64

Oxymètre p.63-64

Palette de filtration p.21

Peinture alimentaire p.41

Pelle p.36-43

Perlite p.14

pH-mètre p.62

Polyscan p.65

Pipette échantillon CALIX p.59

Pige-cuve p.42

Pistolet de lavage p.35

Pistolet entonneur / fontaine p.60

Plaques filtrantes p.15

Plongeur p.59

Pompe centrifuge p.44

Pompe DoublexC p.46

Pompe LOB p.47

Pompe Oenoflex p.45

Pompe à air p.51

Prise échantillon p.42

Produits de nettoyage p.34

Produits œnologiques p.24-25-26-27

Protection d'écrou p.54

Puisard p.42

Pulvérisateur p.35

Raccords mâcon inox p.55-56

Rack à fût p.60

Raclettes p.36

Radiocommande p.44

Réchauffeur CO₂ p.59

Résistance chauffante p.43

Retour de niveau p.52

Rince-fût p.34

Robinet de niveau p.52

Savon p.37

Seau p.36-37

Servantes p.61

Soupape p.51

Sulfijet p.60

Support de filtre disque p.22-67

Support de tuyau p.54

Tablier nitrile p.37

Tête Moog pour foudre p.34

Thermomètre p.43-67

Tire-bonde p.60

Tireuse p.68

Titrateur p.62

Traineau de lavage p.35

Transfut p.34-60

Transpalette p.61

Tube de niveau p.52

Turbidimètre p.63

Tuyaux p.54

UV-cuve p.39

Vanne inox p.56-57

Présentation	p.4
Processus du laboratoire	p.5
<i>Échantillons, demandes, analyses, résultats, facturation, recours</i>	
Paramètres analytiques	p.6
<i>Accrédités et non-accrédités</i>	
Menus analytiques	p.7
<i>Propositions de regroupement de paramètres analytiques</i>	
Analyses officielles	p.8
<i>Export, concours, Siquocert</i>	
Tests et prestations	p.9
<i>Oxygène, filtration, collage, Brettanomyces</i>	
Choix des méthodes d'analyse	p.10
Conseil œnologique	p.10
Chartes des bonnes pratiques	p.11
Filtration	p.14
<i>Terres, plaques, modules, cartouches, matériel</i>	
Œnologie	p.24
<i>Produits œnologiques, matériels, gaz</i>	
Bouchage	p.28
<i>Select Green, Reserva, SübR, Ardea</i>	
Hygiène & sécurité	p.34
<i>Produits & matériels de nettoyage, EPI, vapeur, UV, peintures</i>	
Matériel de cave	p.42
<i>Pompes & accessoires, cuves, PAC, raccords & matériels, tuyaux, accessoires fûts</i>	
Matériel de laboratoire	p.62
<i>Dosages et petits matériels de mesure, verrerie, accessoires</i>	
Conditionnement	p.68
<i>Capsuleuse, boucheuse, remplisseuse, encolleuse, cire, adhésif & film</i>	
Location de matériel	p.70
<i>Filtres, tireuses, boucheuses, ajustement des gaz, oxygénation, pompes</i>	
Coordonnées & horaires	p.72
CGV ventes	p.73
CGV prestation de services	p.74

Créés en 2009, et installés dans nos locaux de **Morey-Saint-Denis** et **Chassagne-Montrachet**, nos laboratoires ne cessent de se développer depuis 17 ans, afin d'être toujours au plus près de vos attentes.

Le laboratoire historique de Morey-Saint-Denis assure les analyses officielles, et est :

- Accrédité NF ISO /CEI 17025 (portée disponible sur www.cofrac.fr, numéro d'accréditation 1-6985) par le COFRAC depuis 2021,
- Agréé par le ministère de l'économie, des finances et de l'industrie pour les analyses export,
- Habilité par l'INAO pour les analyses officielles des vins.

L'équipe dédiée au laboratoire est composée de 6 personnes :

- **Margaux DEPRALON**, technicienne de laboratoire - Morey,
- **Séverine PIOMBINO**, œnologue conseil - Morey,
- **Eléonore AFRICANO**, œnologue conseil - Chassagne,
- **Thomas FERRY**, œnologue sédentaire et responsable des laboratoires - Chassagne,
- **Mélanie MALAPRADE**, responsable qualité, Morey / Chassagne
- **Antoine LARDY**, ingénieur agronome - œnologue et directeur, Morey / Chassagne.

Pour répondre à vos besoins, nous avons développé différentes méthodes d'analyses manuelles ou automatisées, que nous choisissons d'appliquer en fonction des particularités de chaque vin, afin que vos résultats soient des outils fiables pour baser vos décisions œnologiques. Dans ce même esprit, nous avons fait le choix de faire figurer systématiquement nos incertitudes de mesure en regard de chaque paramètre (hors analyses de vinification).

Nous proposons :

- L'analyse ponctuelle de nombreux paramètres œnologiques par différentes méthodes de laboratoire,
- Le suivi analytique complet des cuvées de la récolte jusqu'à la mise en bouteille,
- L'accompagnement technique de nos clients par nos œnologues conseil de terrain,
- La réalisation de tests préalables aux opérations en cave : tests de stabilité protéique, essais de collage ou d'autres produits œnologiques, simulations de filtration, etc.
- La réalisation de mesures en cave : mesure et audit oxygène, audit de filtration, validation de mise en bouteille, etc.



Vos échantillons

L'échantillonnage que vous réalisez et sa représentativité par rapport à votre lot de vin sont fondamentaux pour la validité des analyses auxquelles nous procéderons ensuite. Nous vous conseillons donc :

- D'utiliser des formats de bouteilles adéquats par rapport au volume d'échantillon, de manière à ce que le contenant ne soit pas en vidange : les volumes nécessaires aux différentes analyses sont affichés au laboratoire, ainsi que dans ce catalogue de prestations,
- De rincer soigneusement le contenant à l'eau avant remplissage, puis avec le vin à analyser, pour éviter toute dilution,
- De bien purger votre robinet dégustateur avant de l'utiliser pour remplir la bouteille,
- De bien fermer hermétiquement les échantillons après prélèvement,
- De bien identifier vos échantillons sur la bouteille.

Votre demande d'analyse

Vous avez à votre disposition 2 formulaires de demandes d'analyses, à déposer avec vos échantillons, qui font office de bon de commande :

- Le 1er concerne vos demandes d'analyse sous accréditation (IM33),
- Le 2nd concerne vos demandes d'analyses si vous ne souhaitez pas qu'elles soient réalisées sous accréditation (IM50).

Suivant le cas de figure nous n'utilisons pas forcément les mêmes méthodes d'analyse.

Les tarifs en vigueur et les délais de réalisation sont affichés à l'accueil du laboratoire en libre consultation, ainsi que dans ce catalogue de prestations.

Le traitement de vos analyses

A réception au laboratoire et après vérification avec vous, vos échantillons sont enregistrés dans notre logiciel et **anonymisés**, afin de préserver l'**impartialité** et la **confidentialité**. Chaque membre de notre personnel s'est engagé par écrit à respecter cette confidentialité, et l'accès au laboratoire est interdit à toute personne extérieure.

Suivant les analyses demandées, le vin et ses particularités, si vous n'avez pas précisé de méthode sur la demande d'analyse, nous appliquerons la méthode la plus adaptée au traitement de vos échantillons.

Vos résultats

Vos résultats sont envoyés par courriel (et doublés par courrier papier pour les analyses officielles) depuis l'adresse laboratoire@zaegel.fr ou labo.chassagne@zaegel.fr aux coordonnées des destinataires que vous aurez renseignées sur la convention de preuve (IM48) disponible au laboratoire, après vérification par le personnel habilité.

Votre facturation

Un bon de livraison est édité et vous est envoyé par courriel à la suite de vos résultats, reprenant les analyses réalisées et les numéros de bulletin d'analyse correspondants.

Ces informations se retrouveront également sur votre facture pour une meilleure traçabilité. Celle-ci vous sera envoyée par courriel uniquement depuis l'adresse zaegel@zaegel.fr aux coordonnées renseignées sur la convention de preuve.

Vos recours

En cas de problème ou de question, vous pouvez nous contacter par téléphone au 03 80 52 72 74 ou par courriel à laboratoire@zaegel.fr

Si vous le souhaitez, vous pouvez faire une réclamation au laboratoire. Un accusé de réception vous sera remis (IM38) et vous serez informé à la fin du processus de traitement.

Enfin, une fois par an, nous vous envoyons une enquête de satisfaction par courriel afin de vous permettre de vous exprimer anonymement.

Paramètres analysés

Paramètre	Méthode	Volume	Délai	Tarif € HT
Acide acétique	Enzymatique *	17,5 cL	24h	
Acide lactique	IRTF Enzymatique	17,5 cL	24h	
Acide malique	IRTF Enzymatique *	17,5 cL	24h	
Acide salicylique	Chromatographie (M)	17,5 cL	24h	
Acide sorbique	Chromatographie (M)	17,5 cL	24h	
Acide tartrique	IRTF Enzymatique	17,5 cL	24h	
Acidité totale	IRTF * BBT *	17,5 cL	24h	
Acidité volatile	IRTF Entrainement vapeur * (M)	17,5 cL	24h	
Acidité volatile calculée	Enzymatique *	17,5 cL	24h	
Azote assimilable (organique + mi- néral)	IRTF	17,5 cL	24h	
Azote organique	IRTF Colorimétrie	17,5 cL	24h	
Azote minéral	IRTF Colorimétrie	17,5 cL	24h	
CO ₂	IRTF	17,5 cL	24h	
Cuivre	Colorimétrie	17,5 cL	24h	
DO 280-420-520-620	Spectrophotométrie	17,5 cL	24h	
Extrait sec réduit	Calcul			
Extrait sec total	Calcul *			
Fer	Colorimétrie	17,5 cL	24h	
Glucose / Fructose	IRTF Enzymatique *	17,5 cL	24h	
Test de tenue au froid	-4°C / 4 jours	37,5 cL	5 jours	
Intensité Colorante	Spectrophotométrie	17,5 cL	24h	
Masse volumique	IRTF * Densimétrie électronique *(M)	17,5 cL	24h	
pH	IRTF Potentiométrie	17,5 cL	24h	
Potassium	IRTF Turbidimétrie automatisée	17,5 cL	24h	
Protéines	Test à la chaleur	17,5 cL	48h	
SO ₂ libre	IRTF (C) Iodométrie (M) Colorimétrie Franz Paul	17,5 cL	24h	
SO ₂ total	IRTF (C) Iodométrie * (M) Colorimétrie Franz Paul *	17,5 cL	24h	

Paramètre	Méthode	Volume	Délai	Tarif € HT
Sucres réducteurs	IRTF	17,5 cL	24h	
Sucres totaux	Enzymatique	17,5 cL	24h	
Titre alcoométrique volumique	IRTF * Entrainement vapeur + densi- métrie électronique * (M)	17,5 cL 75cL	24h	
Titre alcoométrique volumique total	Calcul *			
Titre alcoométrique en puissance	Calcul *			
Surpression	Aphromètre	75 cL	24h	
Turbidité	Néphélométrie	17,5 cL	24h	
Valeur énergétique	Calcul			

(C) Chassagne uniquement // (M) Morey uniquement.

* prestation couverte par l'accréditation : toutes les analyses réalisées sous accréditation le sont uniquement sur le site de Morey-Saint-Denis.

Menus analytiques

	Paramètres	Volume	Délai	Tarif € HT
Analyse de maturité des raisins				
Maturité simple	AT, pH, malique, sucres, azote assimilable	200 baies pressées	24h	
Maturité complète	Maturité simple + tartrique + potassium	200 baies pressées	24h	
Maturité aromatique	Suivi Polyscan MaturOx sur 4 semaines à partir de la véraison (4 mesures + 1 maturité complète)	200 baies pressées	24h	
Pack PCR raisin (S)	<i>Hanseniaspora Uvarum</i> et bactéries acétiques par q-PCR, <i>Brettanomyces</i> par d-PCR	200 baies	4 jours	
Analyse des moûts				
Moût simple	AT, pH, malique, sucres, azote assimilable	17,5 cL	6h	
Moût complet	Moût simple + tartrique + potassium	17,5 cL	6h	
Analyse de fin de FA				
Fin de FA	TAV, Glu/Fru, TAVP, AT, pH, Malique, Lactique, AV	17,5 cL	6h	
Suivi des FML				
FML simple	Malique, lactique, % FML	17,5 cL	24h	
FML complète	FML simple + acidité volatile	17,5 cL	24h	
Mise en bouteille				
Préparation de mise	TAV, Glu/Fru, AT, AV, malique, lactique, pH, CO ₂ , SO ₂ libre & total	17,5 cL	24h	

Ces menus sont réalisés par défaut par méthode IRTF si les paramètres du vin le permettent. D'autres méthodes sont disponibles au laboratoire, vous pouvez les préciser lors de votre demande d'analyse et/ou nous demander le devis correspondant. Le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse la plus appropriée pour répondre au mieux à la demande émise. La facturation se fait sur la base des méthodes utilisées.

Analyses officielles

Export	Volume	Délai	Prix € HT / analyse
Export - formule n°1	75cL	48h	
TAV IRTF* / entraînement vapeur -densimétrie* + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + acide sorbique chromato + certificat de pureté			
Export - formule n°2	75cL	48h	
TAV IRTF* / entraînement vapeur -densimétrie* + TAV en puissance* + TAV total* + Glu/Fru enzymatique* + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + SO2L iodométrie + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + masse volumique IRTF* / densimétrie électronique* + extrait sec total* + acide sorbique chromato + acide salicylique chromato + certificat de pureté			
Export - formule n°3	75cL	6 j	
TAV IRTF* / entraînement vapeur -densimétrie* + Sucres Totaux enzymatique + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + extrait sec réduit + Méthanol (S) + Sulfates (S) + certificat de pureté			
Export - formule n°4	75cL	48h	
TAV IRTF* / entraînement vapeur -densimétrie* + TAV en puissance* + TAV total* + Glu/Fru enzymatique* + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + SO2L iodométrie + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + masse volumique* + extrait sec total* + acide sorbique chromato + acide salicylique chromato + Malique enzymatique* + certificat de pureté			
Export - formule n°5	75cL	48h	
TAV IRTF* / entraînement vapeur -densimétrie* + TAV en puissance* + TAV total* + Glu/Fru enzymatique* + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + Malique enzymatique* + Lactique IRTF + FML + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + SO2L iodométrie + pH + certificat de pureté			
Export - formule n°6	75cL	6 j	
TAV IRTF* / entraînement vapeur -densimétrie* + sucres réducteurs IRTF + AT IRTF* / BBT* + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + Méthanol (S) + Plomb (S) + certificat de pureté			
Multi-Export	75cL	48h	
TAV IRTF* / entraînement vapeur -densimétrie* + TAV en puissance* + TAV total* + Glu/Fru enzymatique* + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + pH + acide malique enzymatique* + SO2L iodométrie + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + masse volumique* + extrait sec total* + acide sorbique chromato + acide salicylique chromato + Fer colorimétrie + Cuivre colorimétrie + valeur énergétique + certificat de pureté			

Concours	Volume	Délai	Prix € HT / analyse
Concours Général Agricole de Paris - blanc / autres	75cL	48h	
TAV IRTF* + Glu/Fru enzymatique* + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + certificat de conformité			
Concours général Agricole de Paris - rouge	75cL	48h	
TAV IRTF* + Glu/Fru enzymatique* + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + acide malique enzymatique* + certificat de conformité			

Siqocert	Volume	Délai	Prix € HT / analyse
Analyse Siqocert - blanc	75cL	48h	
TAV IRTF* + Glu/Fru enzymatique* + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + SO2T iodométrie* / Franz Paul*			
Analyse Siqocert - rouge	75cL	48h	
TAV IRTF* + Glu/Fru enzymatique* + AT IRTF* / BBT* + AV calculée enzymatique* / entraînement à la vapeur - titrimétrie* + SO2T iodométrie* / Franz Paul* + acide malique enzymatique*			

Toutes les analyses officielles pour l'export ou les concours sont réalisables. Nous consulter.

(S) analyses sous-traitées // * prestation couverte par l'accréditation : toutes les analyses réalisées sous accréditation le sont uniquement sur le site de Morey-Saint-Denis.

Le laboratoire peut délivrer des déclarations de conformité ou de non-conformité analytique des vins aux exigences réglementaires (IM 60), cette déclaration de conformité est indissociable de l'analyse du vin accréditée et sera portée sur le même document.

La déclaration de conformité ou de non-conformité sera rendue par rapport au cahier des charges de l'appellation, consulté sur le site de la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB) ou sur demande du client par rapport à un cahier des charges spécifique précisé lors de la demande d'analyse.

La conformité est déclarée en utilisant l'incertitude du laboratoire au bénéfice du client ou du demandeur, comme indiqué dans par la circulaire INAO-CIRC-2015-03.

Mesures & audits oxygène dissous et gazeux en cave



La mesure permet d'évaluer l'apport en oxygène des matériels (pompes, filtres, groupes de mise en bouteille, etc.), des pratiques œnologiques (remontage, pigeage, entonnage, soutirage, filtration, embouteillage, collage, etc.), ou encore l'efficacité de l'inertage des tuyaux ou des cuves, aussi bien en dissous qu'en gazeux.

Audit Oxygène à la mise en bouteille :

Sortie de cuve, après la pompe, après le filtre, et sur bouteilles (autant de bouteilles contrôlées que de becs de tirage), un déplacement sur site et la remise d'un rapport.

Tests & simulations de filtration

La filtration des vins est un des derniers actes avant la mise en bouteille. Le choix de la technique à utiliser ainsi que du grade de filtration sont fondamentaux. Une filtration réussie améliore les qualités organoleptiques des vins et leur stabilité dans le temps. Il est donc incohérent de s'en remettre au hasard ou à l'habitude pour choisir son média filtrant. Fort de notre longue expérience de ce métier, nous avons développé des techniques de filtration pilote, sur une ou deux bouteilles en laboratoire, sur les différents médias filtrants pour vous accompagner dans ces choix importants.



Filtration pilote sur média réel :

Mesure de la turbidité avant / après filtration, simulation sur différents grades, dégustation. Volume nécessaire : 2 bouteilles 75cL par vin / Délai : 3 jours

Indice de colmatage et IC modifié :

Volume : 1 bouteille de 75cL par vin / Délai : 3 jours

Essais de collage

Les essais de produits œnologiques en laboratoire avant mise en œuvre permettent d'utiliser lorsque c'est utile les bons produits aux bonnes doses pour obtenir l'action escomptée.

Essai de collage :

Volume nécessaire : 2 bouteilles 75cL par vin / Délai : 8 jours

Brettanomyces

Afin de lutter le plus efficacement contre ces contaminations, nous proposons un dénombrement initial des populations après vinification par PCR, puis un suivi régulier tous les 2 mois environ (à adapter suivant les risques évalués par PCR ou la dégustation) des phénols volatils :

Dénombrement par d-PCR (S) :

Volume nécessaire : 30mL / Délai : 6 jours

Dosage des phénols volatils (S) :

Ethyl-phénol, vinyl-phénol, éthyl-gaïacol, vinyl-gaïacol.

Volume nécessaire : 30mL / Délai : 6 jours

Choix des méthodes utilisées au laboratoire

Laboratoire de Morey	Méthode usuelle 1	Méthode usuelle 2	Méthode usuelle 3
Acide lactique	IRTF	Enzymatique automatisé	
Acide malique	IRTF	Enzymatique automatisé*	
Acide tartrique	IRTF	Colorimétrie automatisée	
Acidité totale	IRTF*	Titrimétrie BBT*	
Acidité volatile	IRTF	Enzymatique (calculée acide acétique*)	Entraînement à la vapeur - titrimétrie*
Azote alpha aminé (moût)	IRTF	Colorimétrie automatisée	
Azote ammoniacal (moût)	IRTF	Enzymatique automatisé	
Glucose / Fructose	IRTF	Enzymatique automatisé*	
Masse volumique	IRTF*	Résonnateur de flexion*	
pH	IRTF	Potentiométrie	
Potassium (moût)	IRTF	Néphélométrie automatisée	
SO2 libre	Colorimétrie	Franz Paul	Iodométrie
SO2 total	Colorimétrie	Franz Paul*	Iodométrie*
TAV	IRTF*	Entraînement à la vapeur / résonnateur de flexion*	

Laboratoire de Chassagne	Méthode usuelle 1	Méthode usuelle 2	Méthode usuelle 3
Acide lactique	IRTF	Enzymatique automatisé	
Acide malique	IRTF	Enzymatique automatisé	
Acide tartrique	IRTF	Colorimétrie automatisée	
Acidité totale	IRTF	Titrimétrie BBT	
Acidité volatile	IRTF	Enzymatique (calculée acide acétique)	
Azote alpha aminé (moût)	IRTF	Colorimétrie automatisée	
Azote ammoniacal (moût)	IRTF	Enzymatique automatisé	
Glucose / Fructose	IRTF	Enzymatique automatisé	
pH	IRTF	Potentiométrie	
Potassium (moût)	IRTF	Néphélométrie automatisée	
SO2 libre	IRTF	Colorimétrie	Franz Paul
SO2 total	IRTF	Colorimétrie	Franz Paul

* prestation couverte par l'accréditation : toutes les analyses réalisées sous accréditation le sont uniquement sur le site de Morey-Saint-Denis.

Conseil œnologique

Notre équipe d'œnologues vient du terrain et connaît parfaitement les **cépages bourguignons** ainsi que leur **vinification**. Nous vous proposons différents types de suivi :

Conseil FA : Passage journalier de votre œnologue en cave pendant la période de vinification pour vous conseiller sur les choix techniques à réaliser.

Conseil annuel - forfait mensuel : suivi intégral de la vinification à la mise en bouteille.

I. RÉGLEMENTATION ET CAHIERS DES CHARGES

UN VIN CONFORME ET DES CRITÈRES ANALYTIQUES PRÉCIS

OCM Règlement R(CE) 491/2009 :

Ce règlement européen définit les AOP et les IGP.

L'article 118 quater décrit un cahier des charges associé à un plan de contrôle ou un plan d'inspection validé par les autorités compétentes de chaque état membre: en France, c'est l'INAO. Ce plan de contrôle permet de garantir le respect du cahier des charges.

Le cahier des charges doit expressément définir, en particulier, les caractéristiques analytiques des vins.

Règlement 606/2009 :

C'est le règlement d'application de l'OCM vin. Il définit les caractéristiques analytiques et les pratiques œnologiques communes du vin loyal et marchand en Europe.

Règlement d'exécution 203/2012 :

Définition des caractéristiques analytiques des vins biologiques.

Code Rural :

L'article R642-33 du code rural prévoit 3 niveaux de contrôles dans le contrôle officiel: autocontrôle, contrôle interne, contrôle externe.

Cahiers des Charges :

Ils sont écrits par les acteurs de chaque AOP, IGP, sans IG, réunis au sein des ODG. Ils sont ensuite validés par l'INAO. Conformément au R(CE) 491/2009, ils incluent obligatoirement des critères analytiques spécifiques.

CDC contractuels :

GD, négoces.

Labels privés :

Ex: biodynamie.

Exports :

Exigence des pays importateurs.

Concours :

Loyauté garantie par la conformité du produit à son étiquetage (origine, labo, TAV...).



UNE HABILITATION OFFICIELLE DES LABORATOIRES

Art. 185 quinquies R(CE) 491/2009

« (...) les Etats membres (...) désignent notamment les laboratoires autorisés à effectuer des analyses, à titre officiel, dans le secteur vitivinicole. Les laboratoires désignés respectent les exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'essais établies dans la norme ISO/CEI 17025 ».

Directive INAO :

INAO-DIR-2009-02-rev.1, modifiée le 15 juin 2010
Procédure et modalités d'habilitation des laboratoires (ISO 17025).
Application du règlement Européen pour désigner les laboratoires habilités pour le contrôle officiel en France.

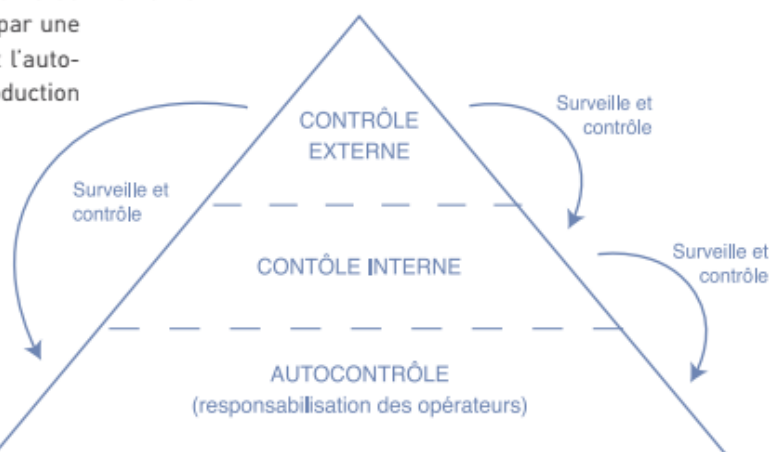
LE CONTRÔLE OFFICIEL :

La logique d'un système de certification - l'opérateur responsable.

L'articulation complémentaire des trois niveaux de contrôle est un principe de base de tout système de certification. En particulier, la mise en œuvre du niveau de contrôle externe, en tant que contrôle de deuxième niveau, est une condition fondamentale pour assurer l'équilibre du système de contrôle dans des conditions de coûts acceptables par une filière. Elle implique un corollaire essentiel qui est l'auto-responsabilisation des opérateurs depuis la production jusqu'à la mise en marché, par des mesures

d'autocontrôle, qui constituent naturellement la plus grande partie en volume des opérations de contrôle qui pourront être réalisées. Ces opérations d'autocontrôle sont alors validées et surveillées par le contrôle interne et le contrôle externe.

Les différents niveaux de contrôle relevant du même contrôle officiel réglementaire, les exigences en termes de garantie des signes de qualités doivent nécessairement être équivalentes pour chaque niveau de contrôle.



II. QUELLES ANALYSES DE CERTIFICATION, QUAND, POURQUOI ?

Les vins mis sur le marché doivent nécessairement satisfaire aux exigences analytiques des réglementations et des cahiers des charges concernés. Les analyses réalisées par un laboratoire accrédité ISO 17025, dont la portée d'accréditation couvre les paramètres requis (sauf cas exceptionnels), sont les seules analyses reconnues par la réglementation européenne.



Réédition de rapports d'analyse, le LAB REF 2 du COFRAC précise :

« L'identification unique de l'échantillon doit être mentionnée dans le rapport d'essais, associée le cas échéant à la marque du fabricant ou toute référence du produit. La pratique qui consiste pour un laboratoire accrédité à réémettre un rapport d'essais sous accréditation lorsque le nom commercial ou la marque commerciale du produit testé a changé (sans le tester de nouveau) n'est pas permise, même avec

une référence claire au rapport initial qu'il remplace. Le produit testé a été clairement identifié à la fois dans la revue de contrat et le rapport d'essais. Le Laboratoire ne doit pas assumer la responsabilité de déclarer qu'un produit avec un nouveau nom commercial ou une nouvelle marque commerciale est strictement identique à celui qu'il a testé; cette responsabilité appartient au client. »

NB : Les analyses de routine ne peuvent en aucun cas être utilisées en tant que preuve officielle de la conformité des vins aux exigences. Seules les analyses prévues à cet effet et établies avec l'accréditation répondent à ces besoins, car elles bénéficient de dispositions particulières par le laboratoire (vérification des valeurs limites, déclaration de conformité...).

Durée courante de validité d'un rapport d'analyse de certification : 6 mois après la date d'analyse.

III. LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Les laboratoires accrédités ISO 17025 ont la compétence pour délivrer officiellement des déclarations de conformité ou de non conformité analytique des vins aux exigences réglementaires.

Cette déclaration de conformité est indissociable de l'analyse du vin, et doit être portée sur le même document.

Article 6, directive INAO (INAO-DIR-2009-02-rev.1) :

« Lorsque des bornes d'incertitudes ont été validées, le laboratoire établit obligatoirement une déclaration de conformité ou de non-conformité de l'échantillon, sur le bulletin lui-même, par rapport aux valeurs limites réglementaires. La déclaration de conformité est alors rendue sur la base des résultats corrigés des incertitudes de mesure du laboratoire, en faisant bénéficier l'entité contrôlée de ces incertitudes. »

Exemple de mention reportée sur le certificat d'analyses pour la déclaration de conformité (ou de non conformité) :

« Echantillon conforme (ou non conforme) aux critères analytiques de la réglementation européenne et du cahier des charges XXX – du label XXX – ..., au regard des paramètres analysés. »

LA GESTION DES VALEURS LIMITES PAR LES LABORATOIRES ACCRÉDITÉS ISO 17025 :

1. La conformité est déclarée en utilisant l'incertitude du laboratoire au bénéfice de l'opérateur.
2. L'incertitude du laboratoire est réglementée (bornes d'incertitudes) par la directive INAO-DIR-2009-02-rev.1.
3. A l'approche de la valeur limite le laboratoire double l'analyse par la méthode de référence OIV. C'est le résultat OIV qui sera fourni à l'opérateur ou l'instance de contrôle.

IV. LE CERTIFICAT DE PURETÉ

Ce certificat optionnel est établi à la demande de l'opérateur qui exporte. Il n'existe pas de cadre réglementaire définissant le certificat de pureté. Il est donc émis par le laboratoire dans un cadre privé.

Le laboratoire qui édite un certificat de pureté s'engage sur le produit qu'il déclare loyal et marchand et conforme à la réglementation européenne. Il prend la responsabilité de déclarer le produit apte à la consommation humaine et rem-

plissant les conditions sanitaires requises pour sa vente sur le marché national et à l'exportation. Cette responsabilité se limite dans tous les cas aux paramètres ayant été analysés par le laboratoire.

Les échantillons sont fournis par le demandeur, ils doivent être identifiés en conformité avec le certificat d'origine (n° de lot, appellation, nom de la cuvée, volume, millésime, ...).

LES RESTRICTIONS DU CERTIFICAT DE PURETÉ :

Un certificat de pureté ne doit pas être édité ou signé si :

- Les analyses du produit concerné ne sont pas conformes au cahier des charges.
- Les analyses du produit concerné ne sont pas conformes aux mentions portées sur l'étiquetage, et notamment le TAV (avec une tolérance de +/- 0,5 % vol, ou 0,8% vol pour les vins effervescents).
- La gestion des valeurs limites s'applique de la même façon que pour la déclaration de conformité.

LES PRINCIPALES MENTIONS DEVANT FIGURER SUR LE CERTIFICAT DE PURETÉ

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> › L'adresse du laboratoire › Le titre du certificat :
« <i>Certificat de pureté, de conformité et de libre vente</i> » › L'identification de l'échantillon et de son millésime › L'identification du demandeur et de l'entité à qui s'adresse le certificat › Le numéro du rapport d'analyse associé | <ul style="list-style-type: none"> › La mention désignant le vin comme:
« <i>loyal et marchand et conforme à la réglementation européenne.</i> » suivi de la mention concernant la gestion des valeurs limites :
« <i>Pour les valeurs limites, les résultats retenus intègrent le bénéfice des valeurs de l'incertitude de mesure du laboratoire.</i> » › Le produit est alors déclaré :
« <i>apte à la consommation humaine et remplissant les conditions sanitaires requises pour sa vente sur le marché national et à l'exportation.</i> » | <ul style="list-style-type: none"> › La date de réception de l'échantillon, et la date d'émission du certificat. › La mention :
« <i>Les échantillons ont été fournis par le demandeur.</i> » › Ce certificat peut être traduit dans une autre langue que le français. › Il doit être daté et signé par le responsable du laboratoire ou son délégataire. |
|--|--|---|

ARTICLE 1 - Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente constituent, conformément à l'article L 441-6 du Code du Commerce, le socle unique de la relation commerciale entre les parties. Elles ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles ZAEGEL CENOLOGIE (« Le Laboratoire ») fournit aux clients professionnels (« Les Clients ou le Client ») qui lui en font la demande, les services suivants :

- prestations de conseils en matière d'œnologie,
- réalisation de prestations d'analyses, d'essais et mesures en Laboratoires ou en cave en rapport avec l'œnologie,

Elles s'appliquent, sans restriction ni réserve, à tous les Services rendus par le Laboratoire auprès des clients de même catégorie, quelles que soit les clauses pouvant figurer sur les documents du client, et notamment ses conditions générales d'achat.

Conformément à la réglementation en vigueur, ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client qui en fait la demande, pour lui permettre de passer commande auprès du Laboratoire. Elles sont également communiquées à tout Client préalablement à la conclusion d'une convention unique visée à l'article L 441-7 du Code du Commerce, dans les délais légaux.

Toute commande de Services implique, de la part du Client, l'acceptation entière et sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

ARTICLE 2 – Contenu de la prestation analytique2.1. Généralités

Lorsqu'une demande d'analyses est émise, il est automatiquement sous-entendu qu'un contrat est passé avec le Laboratoire ; ce dernier peut alors effectuer les analyses comme à son habitude et il se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse la plus appropriée pour répondre au mieux à la demande émise.

Les demandes spécifiques concernant la méthode, le matériel, feront l'objet d'une étude préalable et d'un accord écrit formalisé lors de la revue du contrat.

La prestation d'analyse comprend la réalisation des analyses et la transmission des résultats analytiques, sachant que l'utilisation de ces résultats incombe au client qui mettra en œuvre, sous sa seule responsabilité, les mesures qu'il jugera adéquates.

Lorsque le Laboratoire ne dispose pas des moyens nécessaires à la réalisation d'une analyse ou qu'il n'est pas en mesure de pouvoir réaliser les analyses demandées, il peut avoir recours à la sous-traitance. Le client en sera informé et son accord lui sera demandé uniquement dans le cadre d'une analyse sous accréditation.

2.2. Conditions de réalisation, méthodes d'analyses, transmission des résultats**Prélèvement des échantillons :**

Les prélèvements des échantillons à analyser sont réalisés par le client, et ce sous son entière responsabilité. A ce sujet, le Laboratoire attire l'attention du client de l'incidence déterminante sur la faisabilité des analyses par le Laboratoire :

- des conditions et procédures de prélèvement,
- de la qualité et de la représentativité des échantillons.

Le Laboratoire met à la disposition du client sur simple demande de sa part, les protocoles de prélèvement d'échantillons préconisés pour certaines analyses spécifiques.

Identification et transmission des échantillons :

Les échantillons soumis pour analyse au Laboratoire doivent être en bon état de conservation, avoir la taille minimale nécessaire à la réalisation des analyses et doivent être clairement séparés et identifiés par le client. Toute transmission ou remise doit être accompagnée d'une fiche de demande d'analyses comportant l'ensemble des renseignements administratifs et techniques nécessaires à l'exécution et à la facturation des analyses commandées. En cas de défaut de qualité des échantillons remis, la commande sera rejetée ; le client dûment informé pourra procéder à la transmission d'un nouvel échantillon. Les délais de réalisation et de transmission des résultats d'analyses ne sont donnés par le Laboratoire qu'à titre indicatif et en fonction de son plan de charge. Le dépassement de ces délais ne peut donner lieu au profit du client à aucun dommage et intérêt, retenue, ni annulation de la commande en cours.

Réalisation des analyses et transmission des résultats :

Le Laboratoire réalisera les analyses selon la méthode usuelle correspondant à chaque type d'analyse commandée sauf demande expresse du client, en application des modes opératoires en vigueur dans le Laboratoire. Seuls les rapports d'analyses écrits sont considérés comme officiels. Ils sont donc systématiquement transmis au client par courriel et doublé par courrier postal pour des cas particuliers (export, certains concours...) ou sur demande exceptionnelle de sa part. Aucun résultat ne pourra être transmis à une personne non désignée.

Référence à l'accréditation Cofrac :

Les clients du Laboratoire ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation COFRAC en dehors de la reproduction intégrale des rapports émis. L'émission hors accréditation de rapports sur des prestations incluses dans la portée d'accréditation est interdite lorsque l'accréditation est rendue obligatoire (réglementairement ou contractuellement) ou lorsque les rapports sont mis à disposition ou envoyés à des tiers (le public ou les autorités). La transmission de rapports de paramètres non COFRAC à des tiers est par ailleurs interdite sauf exigence légale ou réglementaire contraire.

Déclaration de conformité :

Celle-ci devra être demandée par le client sur la fiche de demande d'analyses en dehors des demandes de concours pour lesquels celle-ci fait partie de l'exigence du cahier des charges. A défaut de précision du client sur ses besoins concernant la déclaration de conformité, les spécifications et les règles de décision qui s'appliquent sont celles précisées dans la procédure PRO03 du Laboratoire disponible sur demande.

Conservation / Destruction des échantillons :

Les échantillons sont conservés 1 jour après envoi des résultats d'analyses par mail, dans des conditions de stockage tel qu'un endroit sec aux alentours de 20°C, quel que soit l'échantillon analysé. Au-delà de ce délai, le client n'est plus en mesure de demander une contre-analyse ou une récupération de son produit. Les échantillons sont en effet détruits par le Laboratoire après cette période.

ARTICLE 3 - Tarifs

La facturation des prestations est établie en application des tarifs en vigueur pratiqués par le Laboratoire au moment de la commande ou conformément aux conditions spécifiques du client ou conformément à un devis émis et approuvé par le client. Ces tarifs sont définis pour chaque prestation, ils sont consultables au Laboratoire et disponibles sur demande. Les tarifs sont révisables chaque année.

Un bon de livraison est établi par le Laboratoire lors de chaque fourniture de Services.

Une facture récapitulative et globale est établie par le Laboratoire et remise au Client au plus tard chaque fin de mois, concernant les prestations réalisées au titre du mois concerné.

Les conditions de détermination du coût des services dont le prix ne peut être connu a priori ni indiqué avec exactitude, ainsi que la méthode de calcul du prix permettant de vérifier ce dernier, seront communiquées au Client ou feront l'objet d'un devis détaillé, à la demande du Client conformément aux dispositions de l'article L 441-6, II du Code de commerce.

Le Client pourra bénéficier de réductions de prix, remises et ristournes dans les conditions et selon les modalités décrites par l'article 4 « Conditions de règlement »

ARTICLE 4 - Conditions de règlement4.1. Délais de règlement

Nos factures sont payables à réception ou suivant les conditions négociées au préalable, dans tous les cas au plus tard 45 jours fin de mois ou 60 jours à compter de la date d'émission de la facture.

Les factures inférieures à 150.00 € hors taxes seront automatiquement payables à réception de facture.

4.2. Escomptes :

Il est accordé un escompte de 1,25% du montant hors taxes des Services vendus pour paiement effectué à 10 jours net, date de facturation, au-delà de ce délai de 10 jours aucun escompte ne sera accepté.

4.3. Rabais et ristournes :

Des rabais et ristournes pourront être appliqués sur facture avec accord de la Société ZAEGEL CENOLOGIE selon des conditions relatives à la taille du marché négocié avec le client.

4.4 Pénalités de retard

En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par le Client au-delà du délai ci-dessus fixé, et après la date de paiement figurant sur la facture adressée à celui-ci, des pénalités de retard correspondant à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, seront automatiquement et de plein droit acquises au Laboratoire, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable.

Conformément aux dispositions de l'article L441-6 du Code de commerce une indemnité forfaitaire de 40 € est due pour frais de recouvrement, pour tout retard de paiement et ce dès le lendemain de la date d'échéance. Ce montant forfaitaire s'ajoute aux pénalités de retard.

Le retard de paiement entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues au Laboratoire par le Client, sans préjudice de toute autre action que le Laboratoire serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client.

En cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, le Laboratoire se réserve en outre le droit de suspendre la fourniture des Services commandés par le Client a posteriori de la commande non réglée et d'annuler les éventuelles remises accordées à ce dernier.

4.5. Absence de compensation

Sauf accord exprès, préalable et écrit du Laboratoire, et à condition que les créances et dettes réciproques soient certaines, liquides et exigibles, aucune compensation ne pourra être valablement effectuée par le Client entre d'éventuelles pénalités pour retard dans la fourniture des Services commandés ou non-conformité à la commande, d'une part, et les sommes par le Client au Laboratoire au titre de l'achat desdits Services, d'autre part.

ARTICLE 5 - Responsabilité du Laboratoire

Il est rappelé que le Laboratoire intervient majoritairement en qualité de Laboratoire de service analytique. En cette qualité, il s'engage à exécuter sur les échantillons transmis par le client les prestations d'analyses commandées dans le respect des règles de fonctionnement interne du Laboratoire notamment dans le respect de l'impartialité.

Le client s'interdit toute pression envers le Laboratoire et s'engage à respecter son impartialité.

Le client ne pourra mettre en cause la responsabilité du Laboratoire qu'en prouvant son comportement fautif dans la réalisation des prestations analytiques commandées (cf paragraphe §2.1). Au cas où la responsabilité du Laboratoire serait retenue, le montant des réparations mises à sa charge sera limité aux préjudices directs à l'exclusion de tout préjudice indirect, de quelque nature que ce soit, et toutes sommes confondues, au montant HT des prestations analytiques effectivement réglées par le client au Laboratoire.

Afin de faire valoir ses droits, le Client devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer le Laboratoire, par écrit, de l'existence des vices dans un délai maximum de 10 jours à compter de leur découverte. Le Laboratoire rectifiera ou fera rectifier, à ses frais exclusifs, selon les modalités adéquates et agréées par le Client, les Services jugés défectueux.

ARTICLE 6 - Droit de propriété intellectuelle

Le Laboratoire reste propriétaire de tous les droits de propriété intellectuelle sur les études réalisées (même à la demande du Client) en vue de la fourniture des services au Client. Le Client s'interdit donc toute reproduction ou exploitation desdites études, sans l'autorisation expresse, écrite et préalable du Laboratoire qui peut la conditionner à une contrepartie financière.

ARTICLE 7 - Litiges

Tous les litiges auxquels le présent contrat pourrait donner lieu, concernant tant sa validité, son interprétation, son exécution, sa résiliation, leurs conséquences et leurs suites seront soumis au Tribunal de Commerce de DIJON (Côte d'Or).

ARTICLE 8 - Confidentialité

Le Laboratoire s'engage à communiquer, à l'avance à son client, les informations qu'il compte rendre publiques.

Le Laboratoire peut être amené à divulguer des informations confidentielles du client en consultation seule telles que des rapports d'analyse dans le cas des audits internes ou lors d'évaluation par le COFRAC. Il peut y être contraint également sur demande d'autorités réglementaires, sur décision judiciaire ou administrative, dans le cadre réglementaire de transmission à des bases de données scientifiques etc. Le client concerné sera avisé des informations fournies sauf si la loi l'interdit.

La confidentialité de transmission des résultats analytiques du client est garantie par la signature d'une convention de preuve. En absence de retour de celle-ci complétée par le client et réactualisée en cas de changement dans son organisation, celui-ci ne pourra pas mettre en cause le Laboratoire.

Le Laboratoire s'engage à maintenir confidentielle toute information transmise par une source autre que le client lui-même, ainsi qu'à préserver l'identité de son fournisseur sauf s'il en donne l'accord.

ARTICLE 9 – Force majeure

Le Laboratoire se réserve la faculté de suspendre ou de résilier tout ou partie de la prestation analytique, de plein droit, en cas de force majeure ou de cas fortuits, tels que : les grèves, les intempéries, accidents ou toute cause extérieure susceptible d'arrêter ou de ralentir l'exécution de la prestation analytique, ou toute cause non directement et exclusivement imputable au Laboratoire. Il devra informer le client à ce titre, dès connaissance d'un tel évènement, et ne sera redevable à son égard d'aucune indemnité de quelque nature que ce soit.

ARTICLE 10 - Réclamations

Le processus de traitement des réclamations est mis à disposition sur demande au Laboratoire.

ARTICLE 11 – RGPD – données personnelles

Le Laboratoire traite les données personnelles dans le respect des lois et réglementations en vigueur, et notamment de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, des normes édictées par la CNIL et du règlement UE 2016/679 du parlement européen et du conseil du 27 avril 2016.

Politique de collecte des données

Les données personnelles que nous collectons varient en fonction du but de la collecte et du Service que nous vous fournissons :

- Adresses mail des formulaires de contact pour lequel vous donnez votre consentement,
- Données collectées sur le formulaire d'ouverture de compte et convention de preuve,

Les données collectées ne sont accessibles qu'au personnel du Laboratoire. Tous les membres du personnel sont soumis à un engagement de confidentialité couvrant l'ensemble des activités réalisées.

Partage de vos données personnelles

Vos données personnelles ne seront pas partagées, vendues, louées ou divulguées pour des finalités autres que celles du fonctionnement du Laboratoire.

Nous pouvons cependant être susceptible de transmettre vos données dans les cas où leur communication est requise par la loi et les autorités gouvernementales.

Durée de conservation de vos données personnelles

Permanente jusqu'à une suppression demandée. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, et d'effacement (dans le respect des obligations légales) en envoyant un mail à zaegel@zaegel.fr.

ARTICLE 12 - Langue du contrat - Droit applicable

De convention expresse entre les parties, les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations d'achat et de vente qui en découlent sont régies par le droit français.

Elles sont rédigées en langue française. Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues, seul le texte français ferait foi en cas de litige.

ARTICLE 13 - Acceptation du Client

Les présentes Conditions Générales de Vente sont expressément agréées et acceptées par le Client, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, ses propres conditions générales d'achat, qui seront inopposables au Laboratoire, même s'il en a eu connaissance.

ZAEGEL œnologie

● Laboratoire ● Fourniture ● Location

1 équipe

A vos côtés de la vinification à la mise en bouteille



2 sites



ZAEGEL œnologie
Morey-Saint-Denis

● 14 Route nationale, 21220 Morey-Saint-Denis

ZAEGEL œnologie
Chassagne-Montrachet

● 6, rue Chardonnay ZAC Pré Fleury, 21190 Chassagne-Montrachet

3 métiers



Fourniture



Laboratoire



Location



tél : 03 80 52 55 44

e-mail : zaegel@zaegel.fr

www.zaegel.fr