



**FROM-UN S.A.**  
Zoning Industriel

**ONTVANGEN**

Door campan om 11:25,14-8-20

Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes

Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032/(0)2/355.12.72

email: [qualite@fromun.be](mailto:qualite@fromun.be)

**Fiche technique / technische fiche**  
**VERSION / VERSIE 2019**

**1 . Désignation produit / Productspecificatie**

Code fournisseur / leverancierscode :	CFLEAI1	Code EAN produit / EAN code product	3417881131063
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	FLEUR AIRELLES	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	Fromage de chèvre au lait entier pasteurisé	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04061080
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Conditionné sous atmosphère protectrice	Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 24 451 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)			

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser) / andere (preciseren)	BIO	

DATE : 16/11 /2018

SIGNATURE /  
HANDTEKENING

\* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s) ainsi que l'attestation **AOP** ou autre allégation nutritionnelle, commerciale ou d'origine.

\* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum en de **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

## 2. Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de pourcentage / in afnemende volgorde van percentage

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque / Opmerking
FROMAGE de chèvre	animale	85,5	UE	
airelles séchées ( airelles séchées, sucre, agent d'enrobage: huile végétale) 	végétale	14,5	Etats-Unis	

TYPE DE PRESURE :  animale /dierlijk  
 STREMSELSOORT  microbienne / microbiële

## 3. Déclaration nutritionnelle

## Voedingswaarden

- Pour / per 100g  
 Pour / per 100ml  
 de produit / van product  
 de produit préparé / van bereid product

**IMPORTANT** : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

**BELANGRIJK** : Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarden voor	100g	Valeur Waarde théorique/analytique theoretisch/analytisch	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g		g	
<b>Energie</b>	992 <b>KJ</b>	<input type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	238 <b>kcal</b>	<input type="checkbox"/>	0 kcal	- %
<b>lipides</b>	14,70 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>dont AG saturés <u>verzadigd</u></b>	9,90 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
AG trans	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
<b>Glucides</b> <u>Koolhydraten</u>	14,70 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>dont sucres</b> <u>suiker</u>	12,70 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
<b>Protéines</b> <u>Eiwitten</u>	11,40 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>Sel</b> <u>Zout</u>	0,60 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>Sodium</b> <u>Natrium</u>	<b>g = sel/2,54</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium	<b>mg</b>	<input type="checkbox"/>	0,0 mg	0,0 %

\* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

\* Referentie voedingsinname voor een volwassene (8400kJ / 2000kcal)

## 4 . Caractéristiques du produit fini / Kenmerken van het eindproduct

### 4.1 Caractéristiques physiques du produit fini / fysische kenmerken van het eindproduct

#### Type de fromage:

#### Type kaas :

- Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen
- Pâte filée / gesponnen z.
- Pâte dure / harde zuivel
- Pâte fraîche / verse zuivel

- Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
- Pâte persillée / geaderde zuivel
- Pâte demi-dure / halfharde zuivel
- autre: / andere: Pâte lactique non affinée

Croûte comestible / eetbare korst    oui/ ja     non/nee

#### Type de lait utilisé:

#### Soortmelk :

- lait de vache / Koemelk     lait de chèvre / geitenmelk
- lait de brebis / Schapen melk     autre : / andere

#### Traitement thermique :

#### thermische behandeling

- lait cru / Rauwe melk     thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- lait pasteurisé / gepasteuriseerde     autre / andere :
- T° : 73 °    T° : °
- Durée / duur : 44 sec    Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingtijd :    :

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :	oui / ja	non / nee
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relative aux <b>OGM</b> ? Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over <b>GGO's</b> ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

#### Corps étrangers / vreemde stoffen:

	oui / ja	non / nee
La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de <b>métaux</b> ? Is de productie/verpakingslijn met een <b>metaal</b> detecteur uitgerust	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à <b>rayon X</b> ? Is de productie/verpakingslijn met een <b>RX</b> detector uitgerust ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garantissez vous l'absence de <b>bois, verre, plastique ...</b> ? Garandeert U de afwezigheid van <b>hout, glas, plastic ...</b> ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ? Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen? Filtre avant et après la pasteurisation du lait. Contrôle visuel sur chaîne fabrication. Inspection périodique du matériel cassable. Détecteur de métaux disponible si risque détecté.

### 4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	65,00%			
Extrait sec / droge stof	35,00%		Dessicateur infrarouge	A chaque lot de fabrication
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	14,70%			
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	45,00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	77,15%			
<b>pH</b> Donnée essentielle / essentiële data	4,4	0,2	pH mètre	A chaque lot de fabrication

aW	>0,95			
----	-------	--	--	--

#### 4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini / microbiologische kenmerken van het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cible / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes	<1000		Ensemencement sur milieu VRBI	plan de contrôle établi en in
<b>Escherichia coli</b>	<100		Laboratoire externe	plan de contrôle établi en in
<b>E coli STEC (lait cru)</b>				
Levures Gist	Absence de levures indésirab			
Listeria				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes</b>	Absence dans 25 g		Laboratoire externe	plan de contrôle établi en in
Moisissures Schimmel				
<b>Salmonella</b>	Absence dans 25 g		Laboratoire externe	plan de contrôle établi en in
<b>Staphylococcus Aureus</b>	<10		Laboratoire externe	plan de contrôle établi en in
Streptocoques fécaux				
<b>Campylobacter</b>				

- Analyses **intern** laboratoire interne :
- Analyses **extern** laboratoire externe  
pour l'analyse des pathogènes
- Laboratoire externe accrédité COFRAC

**IMPORTANT** : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires  
**BELANGRIJK**: Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

#### 4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

Aspect / uiterlijk:	fromage en forme de fleur légèrement rosé parsemé de morceaux d'airelles.
Couleur de la croûte / kleur van de korst :	
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	
Goût/ smaak:	typique de chèvre frais associé à la saveur acidulée d'airelles.
Odeur / geur:	typique de chèvre frais avec le parfum fruité des airelles.
Texture / textuur:	léger et onctueux avec des petits morceaux d'airelles dans tout le fromage.

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coéliqués (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Intolérants au lactose / lactose intoleranten</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / Kasher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 5 . Allergènes /allergene

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? Aanwezig in de grondstoffen ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite / Risico van onvoorziene			
				présence dans l'usine / aanwezigheid in het bedrijf		risque de contamination croisée/ risico kruisbesmetting	
	oui / ja	non / nee		oui / ja	non / nee	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait) MELKEIWIT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser GLUTEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELPIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) NOTEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri CELERI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde MUSTARD	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentration de + de 10 mg/kg ou /l exprimé en SO <sub>2</sub> – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO <sub>2</sub> - geef de concentratie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 6.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit Levensduur en voorwaarden voor de opslag van het product

		<b>DLC / TGT</b>	<b>DLUO /THT</b>	
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		oui / ja	non / nee	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sous quel format ? In welke formaat ?	<input type="checkbox"/> JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>	JJ/MM DD/MM	<input checked="" type="checkbox"/> autre (préciser) : andere (preciseren) JJ/MM/AAAA
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :	Fréquence de prise : Frequentie :
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		Lot sous le format XXXYYZZZ Exemple : 30911066 3 premiers chiffres = le jour du conditionnement, ici 309 = 5/11/2018 2 chiffres suivants = le mois de fabrication, ici 11 = novembre 3 derniers chiffres = le numéro de la fabrication, ici 066 = 66 eme fabrication du mois de novembre		
Exemple/voorbeeld N°lot :				

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	2°C à 6 °C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	2°C à 6 °C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	2°C à 6 °C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	2°C à 6 °C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	40
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	

## 6.2 Mode de conditionnement du produit / Werkwijze voor het verpakken van het product

mode	oui	non
normal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
pression		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gaz		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant			
gaz utilisé + pourcentage	azote 20 %	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CO2 80%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		315	1200
largeur / breedte (mm)		240	800
diamètre/dia meter (mm)	210		
hauteur / hoogte (mm)	70	95	1580
poids net (g) / nettogewicht	2500	2500	450000

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		1
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		12
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		15
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		180
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		180

poids brut (g) /brutogewicht	2500	2684	508000
---------------------------------	------	------	--------

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	x1
voedings papier alimentaire complexe fromager / kaascomplex	
fond de boîte en carton / bodem in karton	
fond de boîte en bois / bodem in hout	
boîte en carton / kartonnen doos	
boîte en bois / houten doos	
coupelle en céramique / potje in keramiek	
coupelle plastique / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	x1
autre / andere : poche	x1
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>0</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	x1
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	x2
autre / andere :	
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>0</b>

### Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

Le fournisseur est tenu de:

- Prendre connaissance de la législation alimentaire européenne et nationale en vigueur et de la respecter.
- Prendre connaissance du règlement consolidé UE 852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et de tout mettre en œuvre pour l'appliquer.
- Respecter la législation européenne en vigueur dont le règlement INCO 1169/2011, le règlement relatif aux contaminants biologiques CE 2073/2005 et 1881/2006, les règlements relatifs aux contaminants chimiques et additifs autorisés + amendements, les règlements 1935/2004 et 10/2011 concernant les emballages et 1333/2008 concernant les additifs .
- D'effectuer sur les matières premières, le processus de fabrication et sur le produit fini un contrôle suffisant pour assurer la traçabilité du produit ainsi que la conformité de la qualité et de la sécurité de tout le lot à la présente spécification et de mettre en œuvre un plan d'autocontrôle.
- De tenir à jour tous les documents faisant référence aux actions de gestion de la qualité, la sécurité et l'hygiène, dont notamment l'analyse des dangers HACCP et son suivi, lui permettant de garantir des résultats conformes à nos attentes.
- D'assurer le respect des aspects BRC Logistique notamment en matière de « Food Defense » et de gestion des fraudes.
- De nous informer et de notifier tout problème lié à la sécurité alimentaire et de réagir à nos demandes.

De leverancier moet:

- Kennis en respect en eerbied hebben van de Europeense en nationale voedingsindustrie rechtsstaat
- Kennis hebben van de Verordening 852/2004 van de EU betreffende de hygiëne van levensmiddelen en er alles aan doen om dit toe te passen.
- Respect voor de Europese wetgeving waarvan INCO regelgeving 1169/2011, de verordening inzake de biologische contaminanten EG 2073/2005 en 1881/2006 en de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen, 1935/2004 et 10/2011 betreffende de verpakkingen en 1333/2008 betreffende de additieven.
- Voldoende controles realiseren op de traceerbaarheid van het productieproces en op het eindproduct.
- Alle documenten bijwerken met betrekking tot het kwaliteitsbeheer, veiligheid en hygiëne, waarvan de analyses van de HACCP risico's en zijn toezicht, waardoor conforme resultaten in lijn met de verwachtingen te garanderen zijn.
- Respect garanderen voor de BRC logistieke aspecten in het gebied van "Food Defense" en fraude management.
- FROMUN te informeren van eventuele problemen met betrekking tot de voedselveiligheid en reageren op onze verzoeken.

**Attention: il est impératif de nous prévenir un mois avant toute modification des informations contenues dans cette fiche.**

**Opgelet : Het is belangrijk ons één maand op voorhand van elke wijziging te melden via dit formulier**

date / datum	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening
16/11/2018	BERTHONNEAU Elodie	