

L'essentiel

+ Qualité EPAX

Natésis® a choisi la Qualité EPAX®

- certifié Friend of the Sea®
- huiles certifiée IFFO-RS
- respect de l'environnement
- huiles EPAX® : nombreuses études cliniques
- sans OGM et sans gluten

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -



Qualité

Qualité EPAX®

Pour Oméga-SOURCE®, NATÉSIS a choisi la Qualité EPAX®. Les huiles oméga-3 EPAX® sont garanties d'une grande pureté et s'inscrivent dans une démarche de développement durable.

- Les huiles EPAX® travaillées par notre façonnier français bénéficient d'un procédé qui permet de lutter contre l'oxydation. (cf. notre charte Qualité Oméga-SOURCE®).

- EPAX® est une entreprise certifiée HACCP [1] et GMP [2].

- Les huiles oméga-3 EPAX® sont garanties avec des valeurs de contaminants très largement en dessous des minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [3].

- Les huiles EPAX® sont les oméga-3 d'origine marine les plus étudiés cliniquement du marché [4] : santé cardiovasculaire, cognition, conditions arthritiques, santé émotionnelle, fonction immunitaire, performance physiques, grossesse et développement de l'enfant.

Engagements environnemental & responsable

L'huile EPAX® sélectionnée par Natésis® est certifiée Friend of the Sea® et IFFO-RS.

Fin 2009, EPAX® a obtenu la certification "Friend of the Sea®" pour sa source d'approvisionnement marine durable d'approvisionnement et ses méthodes de production.

Friend of the Sea® est une organisation non gouvernementale et à but non lucratif, dédiée à la conservation du milieu marin. Elle est actuellement la plus grande organisation mondiale de certification de produits de la mer durable.

Les critères de certification de Friend of the Sea® sont vérifiés par des instances de certification internationales et indépendantes [5].

Principaux critères pour la certification Friend of the Sea® :

1) Les produits ne doivent pas provenir de stocks surexploités : pas de stocks épuisés, pas de stocks aux données insuffisantes, pas de stocks en cours de reconstitution.

2) La méthode de pêche :

- ne doit pas générer la capture de poissons appartenant à la liste rouge des espèces menacées de l'IUCN [6].

- ne doit pas avoir d'impact sur les fonds marins

- doit être sélective (pêche accessoire en dessous de la moyenne mondiale).

IFFO-RS (International Fish Meal and Fish oil Organisation Responsibly Sourced) est un programme de certification B2B qui assure un approvisionnement et une production responsables.

Engagements EPAX®

La réduction de l'empreinte carbone ainsi que d'autres aspects liés à la responsabilité sociale sont également pris en compte dans les critères de la pêche durable.

Toute la chaîne de production EPAX® est certifiée Friend of the Sea® : depuis les lieux de pêche (Océan Pacifique Sud) jusqu'à l'huile oméga-3 purifiée élaborée en Norvège. Les processus de fabrication sont respectueux de l'environnement [4] :

- certification ISO 14001 [7]

- technologie EHS [8]

- réutilisation et recyclage des déchets solides

- zéro déchet (matière brute utilisée à 100 %)

Récompense Nationale Péruvienne "Management Environnemental Responsable" [4 & 9]

En 2008, The Austral Group, une filiale d'EPAX®, qui lui fournit de huile d'oméga-3 brute a remporté le concours National Péruvien 2008 "Responsible Environmental Management" (Gestion Environnemental Responsable) et a reçu une récompense pour "la production la plus propre et éco-efficace" pour son modèle de système de gestion environnementale.

[1] HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point (Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise) : « Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments ». www.fao.org

[2] GMP: Good Manufacturing Practice (BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication)

[3] Règlements en vigueur : le Règlement Européen n°629/2008 de la commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n°1831/2003 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, et le Règlement Européen n°1831/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

[4] Données EPAX®

[5] Données Friend of the Sea® : www.friendofthesea.org

[6] IUCN: International Union for Conservation of Nature (UICN : Union internationale pour la conservation de la nature).

[7] Iso 14001 : système de management environnemental.

[8] Technologie EHS : technologies environnementales de santé et sécurité.

[9] Concours lancé en 2004 par le Ministère Péruvien de l'Environnement pour favoriser les pratiques de gestion environnementales appropriées.

Tous les produits NATÉSIS® ont fait l'objet d'une déclaration de mise sur le marché auprès de la DGCCRF au titre des articles 15 ou 16 du décret n°2006-352.

Sylvia RIVAS, Responsable Développement NATÉSIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans autorisation. Ce document est régulièrement mis à jour. Il ne saurait cependant engager la responsabilité de NATÉSIS® s'il en était fait une interprétation relevant du domaine médical (diagnostic ou traitement).