

L'essentiel

+ Qualité

- 100 % pure NKO®
- forte teneur en astaxanthine
- huile certifiée Friend of the Sea®
- pas de reflux ou d'arrière-goût
- prise unique : 1 gélule par jour
- gélule en gélatine de poisson

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -



nouvelle gélule
Licaps®
Pas d'odeur

NEPTUNE KRILL OIL
NKO
original™



Qualité

origine &
respect
de la nature

Le Krill, dont est issue l'huile NKO® sélectionnée par Natésis®, est pêché dans l'océan atlantique.

Le mot "krill" regroupe 85 espèces de petits crustacés dont le krill de l'Antarctique *Euphausia Superba* [1]. Le krill de l'Antarctique se reproduit naturellement chaque année. Selon, l'Institut Polaire Français Paul Émile Victor (IPEV), la biomasse du krill serait sans doute la plus abondante de la planète et pourrait être supérieure à 500 Mt. [2] *

Les baleines en Antarctique consomment environ 85 Mt. de krill par an. En 2013/2014, la quantité de krill pêchée représentait environ **0,34 % de la consommation des baleines** [3].

Le krill *Euphausia superba* n'est pas une espèce menacée [4]. Ses ressources sont gérées par la CCAMLR** [5], qui fixe des limites de capture de précaution qu'elle actualise chaque année.

Pour 2010/2011 le quota était de 8,7 Mt. et ce dernier n'a pas évolué depuis [6 à 10]. Aussi **pour 2014/2015 le quota est donc toujours de 8,7 Mt.** [10]. En 2013/2014, **près de 3,3 % du quota de précaution ont été pêchés** [3] ce qui est très faible par rapport à la limite autorisée ^a.

À noter que sur la quantité de krill pêchée, **moins de 1 % serait utilisé pour la santé humaine** [3].



L'huile de krill NKO® sélectionnée par Natésis®, est certifiée **Friend of the Sea®** [11], un label garantissant une pêche qui préserve au mieux la biodiversité ^a.

En mai 2011, **la responsabilité environnementale et la conduite professionnelle** de Neptune Technologies & Bioressources Inc. (fournisseur de l'huile NKO®) ont été reconnues par NSF International.

Qualité

Flexil® est composé à 100 % d'huile pure NKO®. L'huile NKO® est extraite dans une usine certifiée GMP [12] à Sherbrooke (Canada), grâce à « **un processus d'extraction breveté, sous vide à froid, qui ne détériore pas les composants du krill** » [3]. Cette technique lui permet, entre autres, de posséder l'un des meilleurs taux d'astaxanthine du marché.

L'huile de Krill NKO® a démontré son efficacité dans l'amélioration des articulations sensibles, de la santé cardiovasculaire (cholestérol), du fonctionnement du cerveau, des symptômes du cycle menstruel ^b.

L'huile de krill NKO® est facile à digérer, et n'entraîne ni reflux ni arrière-goût.

La technologie Haute Protection Licaps® des gélules OceanCaps® offre une meilleure préservation de l'huile, et assure une barrière naturelle contre les odeurs.

Les huiles NKO® sont soumises à un **contrôle qualité très strict** : de nombreux contrôles sont effectués et la possible présence de contaminants (germes, métaux lourds, pesticides...) est rigoureusement contrôlée. Leurs teneurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [13].

Les métaux lourds sont omniprésents dans la nature et aucune denrée alimentaire en est exempt. Chaque lot d'huile NKO® Flexil® est contrôlé : les teneurs en métaux lourds sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [13], avec certaines teneurs jusqu'à 30 fois plus faibles que les seuils réglementaires.

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -

^a Pour en savoir plus sur la pêche du Krill, demandez notre document "Gestion écoresponsable".

^b Pour en savoir plus sur les propriétés de l'huile de krill, demandez notre document "Principales propriétés de l'huile de krill".

* Selon les données de Neptune Technologies & Bioressources Inc., moyenne de 420 Mt. (écart 170-740 Mt.). Siegel 2005.

[1] A. Martin : Krill Antarctique : Phytothérapie 2007 Vol. 5 suppl. 1, June 2007, pp. 6-13(8)

[2] L'Institut polaire français Paul Émile Victor (IPEV) www.institut-polaire.fr

[3] Documentation technique de Neptune Technologies & Bioressources Inc.

[4] Le krill *Euphausia superba* n'appartient pas à la liste rouge des espèces menacées de l'IUCN (Union internationale pour la conservation de la nature) - the IUCN Red List. www.iucnredlist.org

[5] CCAMLR : Commission for the Conservation of Antarctic Marine Living Resources (Commission pour la conservation de la faune et de la flore marines de l'Antarctique) www.ccamlr.org

[6] Schedule of conservation measures in force 2010/11 season (As amended by the Commission at the Twenty-ninth Meeting, 25 October to 5 November 2010).

[7] Schedule of conservation measures in force 2011/12 season (As amended by the Commission at the Thirtieth Meeting, 24 October to 4 November 2011).

[8] Schedule of conservation measures in force 2012/13 season (As amended by the Commission at the Thirty-first Meeting, 23 October to 1 November 2012).

[9] Schedule of conservation measures in force 2013/14 season (As amended by the Commission at the Thirty-second Meeting, 23 October to 1 November 2013).

[10] Schedule of conservation measures in force 2014/15 season (As amended by the Commission at the Thirty-third Meeting, 20 to 31 October 2014).

[11] Friend of the Sea® est une organisation de protection de l'environnement dont l'objectif est de protéger la biodiversité des océans. Le label Friend of the Sea® garantit un produit de la mer qui s'inscrit dans une démarche de développement durable.

[12] GMP: Good Manufacturing Practice (BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication) : « partie de l'assurance de la qualité qui garantit que les produits sont constamment fabriqués et contrôlés selon les normes de qualité adaptées à leur usage prévu et tel que requis par l'autorisation de mise sur le marché. » www.who.int

[13] Textes en vigueur : le Règlement Européen n°629/2008 de la commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, le Règlement Européen n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, et le règlement UE n°488/2014 de la commission du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires.

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.

Conception & Réalisation : Sylvia Rivas Responsable R&D Natésis®. 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). ©2018 NATÉSIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans l'autorisation de NATÉSIS®.