


+ Qualités	<ul style="list-style-type: none"> - certifiée BIO selon le cahier des charges Naturland - riche en protéines (60%) - apport d'antioxydants - cultivée sans produits d'origine animale - non irradiée et non OGM 	
-------------------	--	---

Culture, Production & Certification

La **Spiruline Bio Natésis®** est cultivée biologiquement dans la région du Tamil Nadu au sud de l'Inde, à l'ouest du golfe du Bengale.

Cultivée en bassins de plein air, sans pesticides, sans d'herbicides, et sans produits d'origine animale, la **Spiruline Bio Natésis®** est produite selon le cahier des charges **Naturland** (Allemagne) pour la production et le contrôle des micro-algues d'aquaculture biologique^[1], et selon le référentiel **Ecocert SA** (France) pour la production écologique des micro-algues et leur transformation^[2].

La **Spiruline Bio Natésis®** est sans OGM et ne subit aucune radiation.

La Spiruline du Tamil Nadu est certifiée USDA-NOP^[3] et IMO^[4]. La ferme de culture est certifiée GRAS^[5], HACCP^[6], ISO 9001, ISO 14001^[7], Halal et Kasher.

La **Spiruline Bio Natésis®** est sans sucres ajoutés, sans conservateurs, sans arômes ou colorants.

Conditionnement

Les **Spirulines Bio Natésis®** en poudre, en 180 et en 500 comprimés sont conditionnées en flacons en verre brun. Tandis que les 1000 comprimés sont conditionnés en flacons en plastique alimentaire PET brun, plus léger, plus facile à transporter.

Séchage

La **Spiruline Bio Natésis®** est séchée par spray dry, un procédé qui permet de sécher la micro-algue en quelques secondes sans que les éléments nutritifs ne soient altérés par la chaleur.

Des travaux scientifiques menés par le LAGEP^[8] (Université Claude Bernard, Lyon) ont démontré que cette technique de séchage élaborée est l'une des meilleures (avec la technique de lyophilisation qui n'est pas utilisée à ce jour pour le séchage des micro-algues) pour préserver les teneurs en protéines de la spiruline^[9]. Ce procédé de séchage répond aux critères de qualité du cahier des charges Naturland et du référentiel Ecocert.

Contrôle Qualité

La **Spiruline Bio Natésis®** est soumise à un contrôle qualité très strict qui permet de garantir un produit de grande qualité. De nombreux contrôles sont effectués en routine sur les bassins, et sur le produit fini par des laboratoires indépendants.

Les teneurs en contaminants de la **Spiruline Bio Natésis®** se situent très largement en dessous des minima standards exigés par la réglementation européenne^[10] en vigueur en termes de métaux lourds, germes, polluants environnementaux, résidus de pesticides...

[1] Cahier des charges Naturland : Naturland Processing Standards - Processing standards for the production of micro-algae and micro-algae products.

[2] Référentiel Ecocert SA : Production écologique des plantes aquatiques et leur transformation (spiruline).

[3] NOP: National Organic Program. « L'United States Department of Agriculture (USDA), Agricultural Marketing Service (AMS), National Organic Program (NOP) accrédite les entreprises privées, les organisations et les organismes d'État pour certifier les producteurs et les gestionnaires de produits agricoles conformément à la réglementation NOP. » www.ams.usda.gov

[4] IMO: The Institute for Marketecology. « L'Institut de Marketecology (IMO) est l'une des premières et des plus célèbres agences internationales d'inspection, de certification et d'assurance qualité des produits respectueux de l'environnement. » www.imo.ch

[5] GRAS: Generally Recognized As Safe. « Généralement reconnu comme sûr (GRAS), système d'examen et d'approbation d'ingrédients à ajouter aux aliments. » BURDOCK G.A. & CARABIN I.G.: Generally recognized as safe (GRAS): history and description. Toxicology Letters 2004.

[6] 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

[7] ISO: International Organization for Standardization (Organisation Internationale de Normalisation). ISO 9001 : Systèmes de management de la qualité - ISO 14001 : Systèmes de management environnemental. www.iso.org

[8] LAGEP : Laboratoire sous la tutelle commune de l'Université de Lyon et du CNRS.

[9] Desmorieux H. & Hernandez F.: Biochemical and physical criteria of spirulina after different drying processes: Drying 2004 - Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS 2004) São Paulo, Brazil. 22-25 August 2004, vol. B, pp 900-907

[10] Textes actuellement 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.

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

Mise en garde : 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).