

L'huile de bourrache du Lot

Création d'une
filière à haute
valeur ajoutée



*Agir ensemble
pour une
agriculture
durable*

Responsabilité
Territoriale des
Entreprises

UN PARTENARIAT LOCAL ET ENGAGÉ

Dans le cadre de sa démarche sociétale, le laboratoire Nutergia, avec la coopérative **Fermes de Figeac** et l'association des producteurs **Les Jardins Secrets du Quercy**, ont initié la création d'une filière entièrement nouvelle sur le territoire : **la bourrache**.

Classée parmi les **plantes à parfum aromatiques et médicinales** – PPAM – une filière à fort potentiel, la culture de cette plante méditerranéenne nécessite une maîtrise technique complexe. C'est pourquoi, trois années d'expérimentations ont été nécessaires pour valider chacune des étapes : semis, récolte, séchage et tri des graines afin d'extraire **une huile de qualité, vierge première pression à froid, et dont les analyses répondent pleinement aux critères qualité du laboratoire Nutergia**. Des compétences désormais acquises qui sécurisent cette nouvelle filière.



Collectif des producteurs des Jardins Secrets du Quercy

* L'agroécologie est préservatrice de l'environnement, productive et autonome, en utilisant les ressources humaines et naturelles locales.

Source : FNH



« Cette action à haute valeur ajoutée, en développant de nouvelles filières locales, s'inscrit dans le cadre de notre démarche RSE. Nous intégrons de nombreuses plantes dans nos formules, c'est pourquoi nous recherchons des partenaires locaux. Notre but est d'avoir des approvisionnements sur le territoire et de favoriser les filières de proximité. »

Antoine Lagarde,
Directeur Général Laboratoire Nutergia.

« La production de bourrache dans le Ségala-Limargue s'inscrit dans une nécessité de recherche de diversification de revenus pour les agriculteurs et dans leur volonté de créer de nouveaux liens avec les autres acteurs économiques du territoire. Cette ambition est possible tout en poursuivant une transition agroécologique créatrice de valeurs et de sens partagé. »

Guillaume Dhérissard,
Directeur Fermes de Figeac.



« Une idée a germé, un collectif d'agriculteurs est né, la bourrache s'est développée et enracinée dans notre territoire pour nous donner ce qu'elle a de meilleur, son huile et une aventure humaine source de richesse. Aujourd'hui, notre savoir-faire nous offre la possibilité de développer d'autres plantes pour un avenir fleurissant. »

André Genot,
Président des Jardins Secrets du Quercy.

Financement de la filière bourrache du Lot

Financement dans le cadre d'un Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI)

3 partenaires : Nutergia, Fermes de Figeac, CUMA Lot Environnement

Plan de co-financement :

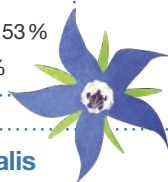
- Dépenses éligibles : 87 000 €
- Part Europe (FEDER géré par la région Occitanie) : 53 %
- Aide publique : 69 000 €
- Part Agence de l'Eau Adour Garonne (AEAG) 47 %

Caractéristiques de *Borago Officinalis*

- Plante annuelle
- De cycle court : 70 à 90 jours
- De cycle continu
- Peut mesurer jusqu'à 1m50
- À tige creuse
- Poilue
- Allogame
- Dont les capsules contiennent
- 3 à 4 graines

Production 2021

- 25 hectares cultivés en agroécologie* dans le Bas-Ségala Lotois
- 3,2 tonnes de graines récoltées



L'HUILE DE BOURRACHE ÉLIXIR DE BEAUTÉ

ÉDITION
LIMITÉE

La Bourrache du Lot

- L'huile de bourrache est reconnue pour apporter **beauté, éclat et élasticité à la peau**.
- La **vitamine E** lui confère ses **vertus antioxydantes**.
- Ce produit est riche en acides gras de la famille des **oméga-6**, et contient du **GLA** (acide gamma-linolénique) connu pour ses propriétés nourrissantes et hydratantes.



Les + produit

- Exclusivité Nutergia en édition limitée.
- Traçabilité totale de la culture au produit fini.

Conseils d'utilisation

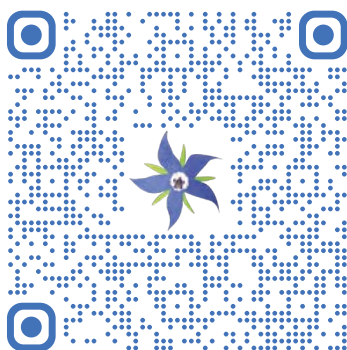
3 capsules/jour,
au cours des repas.

Format de 90 capsules pour 1 mois.
Prix Public Conseillé : 18,90€

Composition

	Pour 3 capsules	AR*
• Huile de bourrache 1 ^{re} pression à froid	1 500 mg	-
dont GLA	270 mg	-
• Vitamine E	27 mg	225 %

*Apports de Référence



Scannez ce code et découvrez toutes les étapes de la filière bourrache

- 1 - Pourquoi la création d'une filière bourrache dans le Lot ?
- 2 - Premiers semis en terre lotoise
- 3 - La bourrache, son rôle dans la pollinisation
- 4 - Fauche, moisson et tri des graines
- 5 - Il était une fois Borago Officinalis
- 6 - Anatomie de la bourrache
- 7 - Lancement du produit « La Bourrache du Lot »

PENSER LA SANTÉ AUTREMENT

Précurseur de la micronutrition

Laboratoire de la Nutrition Cellulaire Active®, **Nutergia naît en 1989** à l'initiative de **Claude Lagarde**, pharmacien biologiste. Sa préoccupation première est d'offrir au plus grand nombre la possibilité de prendre soin de son organisme, via une complémentation adaptée.

C'est pourquoi, l'éventail des produits s'enrichit depuis plus de 30 ans de nouvelles synergies d'actifs. Si les oligoéléments, vitamines et plantes constituent les ingrédients phares des gammes **Phytominéraux** et **OLiGOMAX**, les associations de **souches microbiotiques** de la gamme **ERGYPHILUS®** permettent aujourd'hui de répondre à des besoins toujours plus spécifiques.

Le laboratoire de la Nutrition Cellulaire Active®

Dans la lignée de Catherine Kousmine, pionnière de la micronutrition, Claude Lagarde crée le concept de Nutrition Cellulaire Active® (ou NCA), qui place la cellule «**au centre de la santé optimale**». Il s'agit d'optimiser le fonctionnement cellulaire par l'apport de micronutriments de haute qualité, aux bonnes doses, conditions essentielles au bien-être et à la vitalité au quotidien mais également d'apporter des conseils d'hygiène de vie et des solutions de rééquilibrage alimentaire personnalisés.

La prévention est donc au coeur de la démarche du laboratoire qui élabore et dispense conseils d'hygiène de vie et solutions de rééquilibrage nutritionnel.

Pour optimiser l'analyse des dysfonctionnements et des besoins par les professionnels de santé, le **Profil Santé Micronutrition®** est proposé au public depuis 2000.



**«...D'abord
détoxiner puis
restructurer...»**

Claude Lagarde, fondateur



UN SITE ÉCO-INDUSTRIEL EFFICIENT

Situé sur la commune de Causse-et-Diège à une dizaine de kilomètres du siège, le laboratoire réparti en 4 bâtiments distincts regroupe sur son site : **les services de recherche & développement, la production, le laboratoire d'analyses, le contrôle qualité, le stockage des matières premières et des produits finis, la plateforme logistique d'expédition** ainsi qu'un espace de restauration, de réception et de formation. Les premières productions ont été lancées en juillet 2018.

« Notre volonté est d'agir au quotidien pour minimiser les effets de nos activités sur l'environnement et améliorer en permanence notre performance environnementale. »

Antoine Lagarde

Une démarche éthique associée à une politique de développement durable

Un projet singulier, où des techniques de construction, atypiques dans l'industrie, ont été appliquées. Nous avons privilégié une conception architecturale avec pour exigence prioritaire de **minimiser notre impact environnemental**.

L'enjeu de faire coexister besoins industriels et éthique environnementale s'est matérialisé à travers ce projet, fruit de trois années d'étroite collaboration avec des cabinets d'architectes.

Nos convictions s'inscrivent dans des choix

Les 7800 m² représentent une enveloppe budgétaire de 12 millions d'euros.

1/4 de cette enveloppe totale a été consacrée à des choix engagés sur l'intégration paysagère du site et à notre volonté de limiter son empreinte carbone*.

* Cf. document de référence : « Nos engagements éco-responsables »



Innovation

Respect

Optimisation
thermique à
inertie naturelle

Mix
énergétique

Harmonie



QUALITÉ ET SÉCURITÉ AU CŒUR DE NOTRE DÉMARCHE

Un engagement envers les professionnels de santé et les patients

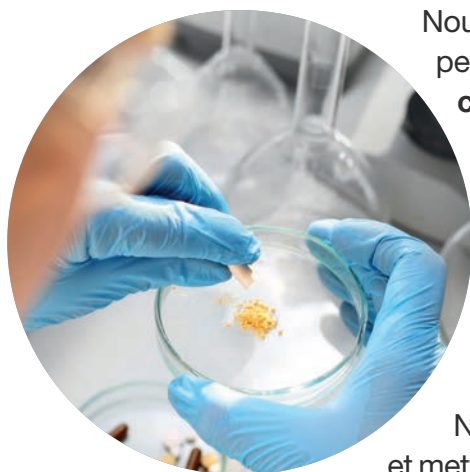
Depuis la conception jusqu'à la commercialisation du produit fini, **l'exigence de la qualité est au cœur de notre processus**. Toutes les étapes de la fabrication subissent un contrôle qualité réalisé par nos équipes, ainsi que par des laboratoires spécialisés tiers et indépendants.

Notre laboratoire de contrôle qualité réalise les analyses de microbiologie et de physico-chimie par différentes approches analytiques permettant l'identification des substances actives et des contaminants potentiels.

Sélection et contrôle des matières premières

Dès leur arrivée, les matières premières sélectionnées sont mises en quarantaine et un plan d'échantillonnage systématique est réalisé ; puis celles-ci sont analysées selon un plan de contrôle spécifique avant d'être incorporées dans nos formules. Une analyse des risques est également conduite chaque année.

Sécurité sanitaire et contrôles qualité



Nous appliquons la démarche de sécurité sanitaire (HACCP). Cette démarche permet d'**améliorer la maîtrise de nos process de production par des contrôles qualité successifs depuis l'achat de la matière première jusqu'à la distribution du produit fini**. Elle garantit des compléments alimentaires sains et sûrs dans le respect de la réglementation en vigueur.

La fabrication des produits

Le mode de production / les process de production varie(nt) selon la forme galénique visée du produit final : poudres, gélules ou liquides.

Nous effectuons des contrôles qualité tout au long des chaînes de production, et mettons en œuvre des protocoles de nettoyage validés pour supprimer les contaminations croisées avec des allergènes tels que gluten, lactose, soja, etc.

Nous détenons **une expertise exclusive dans le process de fabrication du concentré d'oligoéléments et minéraux**, base de la formulation des OLiGOMAX, d'ERGYBIOL et de tous les phytominéraux.



INSPIRATION PHARMACEUTIQUE À CHAQUE ÉTAPE DE FABRICATION

Notre laboratoire de production s'appuie sur les pratiques issues des normes BPF – Bonnes Pratiques de Fabrication – applicables aux laboratoires pharmaceutiques :

- Traitement de l'air des zones de travail classées ISO 8 avec filtration des particules fines.
- Flux du personnel, des matières et du matériel maîtrisés afin de contenir les contaminations.
- Qualification du matériel de process et de conditionnement issue des BPF.
- Cloisons, plafonds, portes et sols lisses pour un entretien optimal.
- Installation d'une station de lavage autonome afin d'optimiser la qualité du lavage et la consommation d'eau.

Notre laboratoire de galénique et de transposition industrielle est dédié au développement d'essais et à la mise au point des nouveaux produits, formes solides et liquides.

Nous intégrons les dernières technologies destinées à la fabrication des galéniques poudre et des formes liquides.

- Pour les formes liquides : enregistrement automatique des données critiques et contrôle en continu des opérations.
- Pour les formes poudres : mélange par vis granulation humide et mélange de produit huileux.

Laboratoires d'analyses : microbiologie et chimie

De ces laboratoires découlent de nombreuses approches transdisciplinaires faisant appel à un véritable savoir-faire : caractérisation, identification, qualification des substances actives et surveillance des contaminants potentiels. Nous assurons ainsi une maîtrise optimale des entrants.

Ces laboratoires, en perpétuelle évolution, sont dotés des dernières technologies permettant de répondre aux exigences analytiques et réglementaires. Leur dynamisme permet également de pallier aux problèmes d'attente, parfois longs, des analyses sous-traitées par les laboratoires prestataires spécialisés.

Focus sur le laboratoire de microbiologie

Créé en 2020-2021, ce laboratoire a pour objectif principal d'accentuer notre maîtrise des analyses de souches probiotiques.

- Analyse des souches probiotiques de *Lactobacillus* et *Bifidobacterium*.
- Maîtrise et surveillance des contaminants.
- Gain de temps analytique permettant d'être plus réactif sur la qualité des entrants et produits.
- Augmentation de l'agilité et de la flexibilité du contrôle des entrants pour assurer une cadence optimale en production.



NUTERGIA, L'ESSENTIEL À RETENIR

Le laboratoire français Nutergia, **expert en micronutrition**, conçoit, produit et distribue des compléments alimentaires depuis 1989, dans le respect de la santé de l'individu et de la naturalité des principes actifs.



Formules élaborées scientifiquement par les équipes R&D

Entreprise française Produits fabriqués en Aveyron

Formules élaborées scientifiquement par les équipes R&D : médecins, docteurs en sciences, pharmaciens et ingénieurs. Synergies d'action des ingrédients utilisés dans les produits, à des dosages physiologiques.

 Fabriqué en France

Qualité et environnement Piliers de notre réussite

Sélection de matières premières de haute qualité, d'origine naturelle et sans OGM. Contrôles stricts de contaminants. Respect de la naturalité des ingrédients. Nouveau site de production aux process éco-industriels.

Concepteur et
fabricant français
depuis 1989

1 produit sur 4
vendu à l'export ;
9 pays distributeurs

3^e laboratoire français
de compléments
alimentaires sur le
marché français

Près de
300 salariés

30 000
produits
vendus / jour

Précurseur de la
micronutrition

90
références
produits

280 formations
par an pour
les pros de santé

Certifications
ISO 9001 et
ISO 14001

+ de 100 délégués
au contact des
professionnels

CA 63 M€
en 2021

Catherine DUBISSON
relations-publicites@nutergia.fr
06 11 66 79 46

Contact Presse Nutergia :
Comm'Santé / Amélie Testa
amelie-testa@comm-sante.com
05 55 97 19 19

Laboratoire Nutergia
Rue Claude Bernard
12700 Capdenac Gare