

TradiLin®

Détenteur de la marque / du programme

Association TradiLin
Grossfeldweg 2
8855 Wangen SZ

Téléphone 055 450 60 60
Email: info@tradilin.ch
www.tradilin.ch

Le lait, la viande et les œufs contiennent souvent trop d'acides gras saturés, ce qui est jugé comme critique par les nutritionnistes. En outre ceci souligne que le taux déjà faible d'acides gras polyinsaturés de ces produits est composé essentiellement d'acides gras oméga 6 et de beaucoup trop peu d'acides gras oméga 3.

Les animaux tout comme l'homme ne peuvent pas synthétiser les oméga 3 et doivent les absorber par la nourriture.

Actuellement notre alimentation quotidienne manque clairement d'oméga 3.

Ici, l'alimentation équilibrée des animaux a aussi des avantages pour nous, les hommes: les oméga 3 contenus dans les graines de lin passent de façon naturelle dans les graisses animales, puis de l'animal à notre nourriture et enfin dans notre corps.

La réintroduction du lin dans l'alimentation animale agit positivement à long terme sur notre nutrition et donc sur la santé humaine sans modifier nos habitudes alimentaires.

Public cible

Importateurs de graines de lin, transformateurs de graines de lin, moulins fourragers, transformateurs et conditionneurs des produits TradiLin pour l'alimentation humaine.

Bénéfice pour le client

Les produits certifiés peuvent porter le logo TradiLin-Logo.

Les moulins fourragers peuvent fournir les agriculteurs en aliments TradiLin.

Exigences essentielles

Culture: Semences certifiées et uniquement les variétés reconnues.

Aliments composés: Seuls les produits TradiLin certifiés peuvent être pris en compte en tant que source ALA.

Elevage: Les ALA doivent provenir des aliments bruts exclusivement, si nécessaire ils peuvent être complétés avec du fourrage TradiLin. L'utilisation d'huile de lin et de tourteau de graines de lin est interdite.

Généralités: Aucun OGM ne peut être utilisé. Toutes les exploitations certifiées doivent faire périodiquement analyser les composants de leurs produits et transmettre les résultats à l'association (hormis les producteurs de fourrage).

Règlements / Standards

Les directives sont composées d'un règlement de base, des cahiers des charges spécifiques aux produits et d'un règlement de sanctions qui sont disponibles auprès de l'association.

Possibilité de distinctions

Tous les produits de la chaîne alimentaire TradiLin doivent être marqués sur l'emballage ou l'étiquette, pour les produits en vrac sur une lettre d'accompagnement, par un logo de l'association ou portés la mention suivante: Reconnu par l'association TradiLin.

Inscription

Auprès de l'association TradiLin

Audit

Annuel, tous les deux ou trois ans par ProCert.

Validité du certificat

1 à 3 ans

Coûts

Selon le concept des frais d'audit et de coordination de ProCert.

Contact ProCert

Christian Wasem,
Tél. 031 560 67 73
c.wasem@procert.ch.

Source: www.tradilin.ch