



Site de fabrication
Cossonay



Site de fabrication
Kaiseraugst



Site de fabrication
Gossau

CERTIFICAT DE GARANTIE

PROVIMI KLIBA SA collecte et valorise en priorité les **céréales indigènes**.

PROVIMI KLIBA SA utilise un procédé de fabrication spécifique pour la production d'aliments hygiénisés (**procédé Thermasoft®**).

Nos matières premières sont sévèrement sélectionnées et contrôlées quant à leur **valeur nutritive** (analyses NIR) et leur **qualité bactériologique** (germes, moisissures, mycotoxines,...).

Nos aliments ruminants ne contiennent **pas de graisses d'origine animale**.

Nos huiles végétales proviennent de la **filière alimentaire**.

L'utilisation de produits à risques tels que huiles de recyclage ou mélanges d'acides gras est exclue.

Les aliments fabriqués sur nos sites de Cossonay, Kaiseraugst et Gossau le sont exclusivement avec des **matières premières non-OGM** (organismes génétiquement modifiés).

PROVIMI KLIBA SA est **certifié ISO 9001: 2000** avec systèmes de contrôles **HACCP** selon le **SFPS (Swiss feed production standard)**. Le respect de nos procédures de fabrication et la traçabilité de nos produits sont ainsi garantis.

Nos matières premières et nos aliments sont **régulièrement contrôlés** par la station fédérale de recherche animale de Posieux (ALP).



PROVIMI KLIBA SA

Marcel Isler
Directeur général

Dominique Descloux
Directeur Nutrition & Qualité

