

SAFE® Complete Care Competence

NEWSLETTER
Juin 2023

Édito

Innover et s'adapter, avec l'intégration de la marque SDS®, les derniers mois qui viennent de s'écouler nous ont demandé de trouver des solutions pour intégrer notre nouveau portefeuille produits. Nous avons donc innové dans nos processus et avec nos fournisseurs. Avec ce défi, le corolaire de la satisfaction clients, des utilisateurs que vous êtes, reste le point cardinal de nos actions. Notre objectif pour la marque SDS® est d'apporter une qualité de services et produits identiques aux produits SAFE® tout en conservant l'ADN et les caractéristiques uniques de cette nouvelle marque. S'adapter à ces nouvelles exigences et maintenir notre engagement sont une marque importante de l'esprit SAFE® !

Europe's No 1
in Diets & Bedding

Bienvenue à SDS® !



Marques fortes
Main dans la main !



Accélérer et renforcer, les récentes évolutions économiques et environnementales nous conduisent à nous adapter et à encore mieux maîtriser le changement. Ainsi, SAFE® s'est engagé dans la réorganisation de son outil industriel avec ses équipes. Cette action renforce l'efficacité et la qualité de nos capacités de production pour les aliments de la marque SDS® et SAFE®. Également, les tensions sur l'énergie, la chaîne d'approvisionnement des ingrédients et emballages imposent d'accélérer ces processus d'amélioration. La collaboration avec l'Université Côte d'Azur, illustre très bien le partage des connaissances sur nos produits. Nous voulons accélérer ce type de partenariat.

UNIVERSITÉ
CÔTE D'AZUR 



Entreprendre et améliorer, sont des engagements essentiels pour vous fournir des services et une qualité de produits en cohérence avec les enjeux sociétaux émergents et vos nouvelles obligations Environnementales, Qualité et Bien-être. Pour répondre à ces besoins, SAFE® a obtenu une nouvelle certification

qualité qui améliore la sécurité de ses produits. Également, nous avons entrepris des travaux sur le conditionnement des produits pour réduire notre empreinte carbone et nos déchets.

Cette newsletter incarne cet esprit d'amélioration et notre engagement vers une plus grande efficacité et plus de qualité. La reprise des activités de SDS® nous oblige à maintenir et à renforcer votre satisfaction dans le contexte actuel qui nous impose de savoir rebondir. Nous espérons que les sujets abordés témoignent de notre volonté à vous accompagner dans la gestion quotidienne de vos structures. L'innovation technique et le principe de boîte à idées sont des leviers pertinents pour relever les défis économiques, industriels et humains. Dès le mois de juin 2023, SAFE® vous dévoilera, avec un partenaire innovant et engagé dans les sciences animales, un nouveau concept de Contrôle Sanitaire. Cette nouvelle solution répondra aux enjeux de flexibilité, de robustesse, et d'efficacité nécessaires dans la gestion des animaleries. Elle contribuera à l'exigence des 3R. Nous vous invitons pour découvrir cette nouvelle technique.

L'importance des modèles expérimentaux pour mieux comprendre l'obésité et le diabète

En 40 ans, l'obésité est devenue un enjeu majeur de santé publique sur tous les continents. En 2016, l'OMS recensait dans le monde plus de 1,9 milliards de personnes souffrant de surpoids dont plus de 650 millions sont atteintes d'obésité.

La Recherche Mondiale est mobilisée autour de cette pathologie, et les modèles animaux sont des outils précieux et pertinents pour identifier des stratégies de prévention et de soins afin de réduire l'extension de ce phénomène. Dans cet article, l'équipe CNRS UMR 7275 de l'Institute of Molecular and Cellular Pharmacology (IPMC) à Nice, nous a fait le plaisir de partager des résultats sur l'efficacité de deux modèles alimentaires (SAFE® 260 HF et SAFE® 246 HF) contenant sucres et graisses en proportions différentes, respectivement 60 % et 45 % d'énergie issue des graisses.



UNIVERSITÉ
CÔTE D'AZUR

Comparison of two high-fat diets for inducing obesity

Clara Sanchez (sanchez@ipmc.cnrs.fr) and
Dr Carole Rovere (rovere@ipmc.cnrs.fr)
Institute of Molecular and Cellular Pharmacology (IPMC)
CNRS UMR 7275 / Université Côte d'Azur (France)

OBESITY

As a major public health problem, obesity is defined by WHO as an abnormal or excessive fat accumulation that may impair health. It's commonly used to classify overweight and obesity with a Body Mass Index (BMI) and in 2016, 39 % of adults worldwide were overweight (BMI than or equal to 25) and 13 % of adults worldwide were obese (BMI than or equal to 30). The pathology of obesity is still increasing worldwide and is linked to more deaths than underweight. Principal complications of obesity are cardiovascular diseases (mainly heart disease and stroke) which are the leading cause of death for at least 10 years. Obesity is also causing type 2 diabetes and certain types of cancer. Moreover, obesity is most commonly caused by excessive food intake and lack of physical activity making it preventable. Obesity studies are then essential to better understand the pathology and find a way to prevent or treat it and its related diseases.

MICE MODEL USED FOR NUTRITIONAL OBESITY

Mice fed healthy or harmful diets are ideal experimental models for these studies because of the way it can affect their weight and health quite similarly as human. This is why scientists working on obesity are using high-fat diets to induce the pathology in mice. We used 4 weeks old male mice from the C57BL6/J strain of Janvier breeder (St-Berthevin, France) and kept them in inverted cycle of 12 hours light and 12 hours darkness. In order to compare two different high-fat diets, we tested the U8978 version 19 High Fat Anhydrous Butter diet (SAFE® 260 HF) and the U8955 version 19 High Fat Anhydrous Butter diet (SAFE® 246 HF) for a period of the 12 weeks, compared to mice nourished on a standard SAFE® A03 diet.

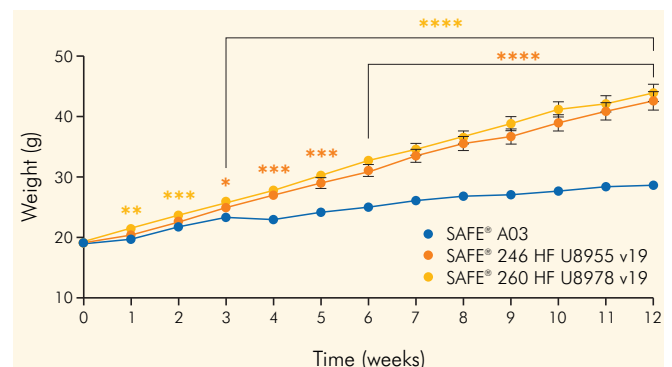


Figure 1 : Effect of High Fat diets on weight gain in mice. The mice (n=10 for each group) aged 4 weeks at the beginning of the trial were weighted every week throughout the feeding with SAFE® 260 HF and SAFE® 246 HF compared to mice fed with the standard SAFE® A03 diet (up to 20 weeks). The data is \pm SEM and Kruskal-Wallis statistic test is performed at each time. * $p < 0.05$; ** $p < 0.01$; *** $p < 0.001$; **** $p < 0.0001$

C57BL6/J mice n=10 per diet	Animal's weight (g)
SAFE® A03	28,6 ± 1,6
SAFE® 246 HF U8955 v19	42,4 ± 4,5
SAFE® 260 HF U8978 v19	43,8 ± 3,4

The animals on the SAFE® 260 HF and the SAFE® 246 HF were both obese with a mean weight respectively of 42,4 ± 4,5 and 43,8 ± 3,4 compared to 28,6 ± 1,6 for the standard SAFE® A03 group (Figure 1). Indeed, we have seen that the significant weight difference appears after 1 week of diet for the SAFE® 260 HF and after 3 weeks for the SAFE® 246 HF but both diets show a great weight gain with similar slope.

We also performed analysis of fat mass of mice (Figure 2). We saw that both high fat diets were significantly different from control but neither the volume of total adipose tissue nor the surface of subcutaneous (scWAT) and intra-abdominal (iaWAT) white adipose tissue were different between SAFE® 260 HF and SAFE® 246 HF.

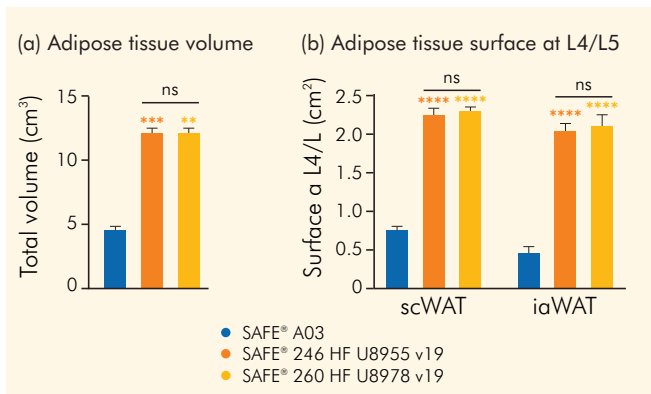


Figure 2 : Effect of High Fat diets on the increase of adipose tissue seen with tomography experiment. After 12 weeks of diet, mice (n= 10) are put to sleep and then places in a positron emission scanner to obtain 3D reconstitution of the animal and calculate fat and lean mass. (a) Volume of adipose tissue in the whole body of mice. (b) Surface of scWAT (subcutaneous white adipose tissue) and iaWAT (intra-abdominal white adipose tissue) at the L4/L5 vertebrae level. The data is ± SEM and Kruskal-Wallis statistic test is performed between each diet. **p<0.01 ; ***p<0.001 ; ****p<0.0001

At the molecular level, we saw the same conclusion for the adipocytes size (Figure 3). High fat diets have larger adipocytes in scWAT than the control but they're not different between each other.

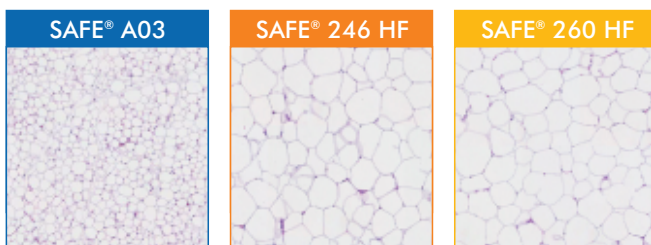


Figure 3 : Effect of High Fat diets on adipocytes size in subcutaneous adipose tissue. Images of subcutaneous adipose tissue slice (10 µm thickness) stained with Hematoxylin/Eosin

We performed Glucose Tolerance Test to see glycemia regulation after injection of glucose and it seems that the regulation of glucose homeostasis is less altered with 12 weeks of SAFE® 246 HF compared to SAFE® 260 HF because the slope looks like the standard SAFE® A03 group (Figure 4).

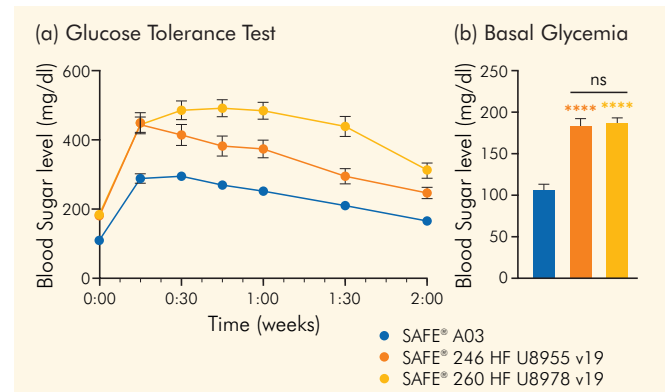


Figure 4 : Effect of High Fat diets on glucose homeostasis (a) Glucose tolerance test is performed on mice (n=10) after 12 weeks of diet. Mice are fasted for 16 hours and then injected with 1.5g of glucose/kg. Blood sugar level was measured just before injection and then 15, 30, 45, 60, 90 and 120 minutes after. (b) Basal glycemia is measured just after 16 hours fasting. The data is ± SEM and Kruskal-Wallis statistic test is performed between each diet. ****p<0.0001

SAFE® 260 HF and SAFE® 246 HF diets are effective in inducing obesity in mice at the level of weight gain and adipose tissue. Data not presented here also shown that both diets trigger hyperleptinemia and steatosis pattern in histologic analysis of the liver. However, to induce a type II diabetes-like phenotype, only the SAFE® 260 HF diet is effective because SAFE® 246 HF seems to induce hyperglycemia but no alteration of glucose regulation. In conclusion, SAFE® 260 HF is well used to induce obesity and type II diabetes phenotype and SAFE® 246 HF seems then to be less drastic in inducing phenotype in mice and might be more physiological in comparison to human.

Essai complémentaire sur rat avec SAFE® A04 et SAFE® 246 HF :

Un essai a été déployé avec des rats mâles Wistar adultes âgés de 5 semaines au début de l'expérience et nourris avec le régime SAFE® 246 HF, ce qui a permis de conclure ce qui suit :

- Atteindre un poids moyen d'environ 550 g pour les rats sous SAFE® 246 HF. La prise de poids est significativement différente du groupe contrôle (SAFE® A04) à partir de 7 semaines.
- Le contrôle de la composition corporelle (mesurée par EchoMRI™) montre qu'après 12 semaines de traitement, la masse grasse augmente de 9 %, la masse maigre régresse de 6 %.
- Les taux de triglycérides à 7 et 11 semaines de régime ne sont pas significativement modifiés ni les acides gras totaux circulants après les 13 semaines de régime.
- La leptine circulante augmente de 2.5 (par rapport au SAFE® A04) après 11 semaines de traitement.

Pour aller plus loin, nous vous communiquons des liens internet vers des publications ayant données des résultats avec ces 2 régimes obésogènes :

Sur le SAFE® 246 HF :



Sur le SAFE® 260 HF :



FSSC 22000 :

une certification Qualité ambitieuse au service de tous

Volontaire et pionnière de longue date sur les démarches Qualité, SAFE® développe une importante gestion de la Qualité, avec une envie de maîtriser la conformité des produits, des infrastructures et la compétence des équipes. Cette politique se traduit par des choix concrets tels que :

- La sélection des ingrédients, notamment avec l'incorporation de céréales baby food,
- L'interdiction de l'usage de substances actives tels que des arômes, colorants, anti-oxydants...
- Une installation industrielle entièrement dédiée à l'alimentation des animaux à des fins scientifiques,
- Un important suivi analytique des produits avec plus de 35 000 critères mesurés par an.



Les traditionnelles certifications ISO 9001 et Engagements Qualité SAFE® apportent l'assurance du respect des spécifications produits et des procédés de fabrication par les équipes SAFE®. Ces attestations garantissent la constance et la régularité de la qualité des produits, notre capacité à constamment améliorer nos processus de transformation. Les récentes crises sanitaires liées à des produits alimentaires ont démontré que cette certification ISO 9001 ne suffit pas.

A l'issue de douze mois d'actions, SAFE® a validé une démarche exigeante sur la Sécurité Sanitaire basée sur la norme FSSC 22000. Ce référentiel définit la Food Safety Culture (FSC), cette politique FSC apporte une meilleure maîtrise des échanges de produits/ matières premières pour le commerce national et européen des denrées alimentaires, notamment d'ingrédients. Bien que SAFE® ne change pas l'origine de ses ingrédients, nous avons souhaité entreprendre et appliquer cette analyse de la Sécurité Sanitaire pour fiabiliser nos procédés et nos fournisseurs.

La norme ISO 9001 est centrée sur des actions d'amélioration de service et de conformité aux spécifications établies du produit fini. Cette norme ISO 9001 ne définit pas le niveau de qualité du produit par rapport aux besoins des utilisateurs, elle définit sa conformité au cahier des charges établi. La norme FSSC 22000 se concentre sur les conditions de production, elle fournit une méthode efficace pour réduire et éviter les dangers alimentaires. Elle définit l'approche obligatoire pour identifier et contrôler :

- Les risques chimiques, physiques et biologiques ;
- Les dangers potentiels et estimés, les points critiques (CCP) des procédés ;
- Les moyens pour éliminer ces CCP ou les atténuer.

Cette analyse de risque appelée HACCP est un moyen pour assurer la Sécurité Alimentaire des produits. Elle est effectuée sur toutes les étapes de fabrication et transformation du produit : réception, fabrication, emballage, irradiation, distribution et sur tous les intrants associés au produit : ingrédients, matériaux des équipements de production, les emballages, les produits de maintenance...

La norme FSSC 22000 évalue également les risques de Fraude Alimentaire (Food Fraud) et des actes de malveillance (Food Defence). Régulièrement le réseau d'alerte Européen RASFF identifie ce type d'incident sur des ingrédients ou des denrées alimentaires. Par exemple, en 2021-2022, il a révélé la contamination par de l'oxyde d'éthylène (interdit en Europe) d'ingrédients provenant d'Asie (graines de sésame par exemple), ou une contamination d'œufs par l'insecticide FIPRONIL.

Cette norme FSSC 22000 est importante car elle est reconnue universellement et mondialement. La certification de cette démarche par des experts en Sécurité Alimentaire et Sanitaire vous apporte une garantie sur ce sujet pour lequel les enjeux sont permanents comme le démontrent des alertes régulières. L'HACCP contribue à :

- Une sécurisation des approvisionnements basée sur des normes ISO standardisées et communes aux différents intervenants des chaînes alimentaires ;
- Une obligation de définir de bonnes pratiques dans les procédés de fabrication et pour toutes les fonctions : la maintenance, les achats, l'utilisation des fluides, plan sanitation...
- Former régulièrement les salariés à la démarche Sécurité Alimentaire ;
- Réalisation d'audits poussés et rigoureux du niveau de la Sécurité Alimentaire du site SAFE® et de ses fournisseurs.

La maîtrise et la lutte contre les actes de malveillance sont aussi une exigence de la norme FSSC 22000. Elle oblige à une veille sur ce point et à établir des actions pour réduire efficacement ce risque souvent associé à des intrusions non désirées. Cette approche dynamique et rigoureuse contribue à renforcer l'implication et la formation de nos collaborateurs, mais aussi à déployer de nouveaux moyens pour éviter ce type d'actions à l'encontre des produits et de l'outil de production de SAFE®.

SAFE® a passé avec succès la certification FSSC 22000. Ce nouveau certificat témoigne de la volonté de l'ensemble des équipes de satisfaire les besoins de ses sponsors, mais aussi d'anticiper et d'analyser les situations difficiles et à risque pour la Sécurité Sanitaire des produits. La mise en œuvre de cette norme vous fournit un nouveau gage de Qualité et d'Assurance Qualité, mais aussi sur notre capacité d'adaptation et d'anticipation.

BRÈVES

Réduction des plastiques aux régimes spéciaux

SAFE® réduit le poids de ses barquettes pour les régimes fabriqués à façon. Par exemple sur le conditionnement le plus populaire en 2 kg, les barquettes traditionnelles de 208 g subissent un régime important et passent à 118 g. 90 g de produit sont alors économisés à chaque barquette ! Non seulement elles sont plus respectueuses de l'environnement, mais elles utilisent un format plus standardisé et donc plus durable, mais aussi plus facile à manipuler et à empiler. Cette économie de plastique de 57 % représente presque 1 tonne par an et améliore notre empreinte environnementale. Par ailleurs, moins de barquettes à gérer réduit aussi les déchets à gérer en animalerie. Comme les précédentes, ces barquettes sont recyclables, vous pouvez donc garder le même système de tri.

Et n'oublions pas, avant de recycler il est possible de réutiliser !

Changement de conditionnement

En cette période de défis environnementaux, nous relevons les contraintes liées à la crise de l'énergie et de la transition énergétique, ce travail nous permet aussi de réduire les effets de l'augmentation des coûts de production et logistique. Également, grâce à l'intégration de la marque SDS®, nous avons développé et déployé les exigences techniques et qualités relatives à ces produits. Nous avons gagné de nouvelles compétences et connaissances. Dans ce contexte de nouveautés et de crises, nos équipes s'attachent à soutenir la création de valeurs pour l'approvisionnement de vos consommables aliments et litières. Dans cet élan novateur, nous avons augmenté le poids des palettes pour l'ensemble des produits en SP (principalement ensachage aliment SP/SP-10 et SP-25 mais aussi DSP), cette évolution se configure comme ci-après :

- Le produit sera toujours placé sur une palette plastique de 100 x120 cm ;
- Le nombre de sacs par palette passe à 88 sacs. Ainsi, nous palettiserons 880 kg d'aliment sur une palette.

Ces changements sont importants, ils nous permettent de réduire notre empreinte carbone, et de participer activement à l'enjeu de la décarbonation, par une réduction du fret. Néanmoins, toutes les palettisations spécifiques à la demande des clients demeurent inchangées. Elles peuvent être révisées selon vos nouvelles exigences : n'hésitez pas à échanger avec notre équipe logistique sur ce point.

Les palettes gardent la même dimension mais leur poids passe de 750 kg à 880 kg dès les prochaines livraisons. Ceci vous permet de stocker plus de produits sur une plus petite surface.

Nous agissons pour amplifier notre démarche environnementale et réduire notre empreinte carbone.

SAFE® renforce ses équipes

Depuis peu, nous avons renforcé nos équipes pour mieux vous servir et tenir compte des évolutions de SAFE® à la suite de l'arrivée de la marque SDS®.

Nous avons donc le plaisir d'accueillir Isabelle Migale, assistante commerciale bilingue dédiée principalement aux clients internationaux et en soutien à l'administration des ventes : ordo2@safe-diets.com.

Également Julie Gallat intègre SAFE® en tant qu'assistante logistique. Elle complète le pôle logistique France et International : ordo@safe-diets.com. Après leur période de formation, elles vous accompagnent dans la définition et la maîtrise de vos besoins.

Et enfin, Messieurs Rémi Durand et Bruno Bronisel, agents polyvalents, présents pour renforcer l'équipe de la production/fabrication. Nous leurs souhaitons la bienvenue au sein de SAFE®, ils seront heureux de vous exposer leurs métiers et fonctions lors de vos prochaines visites de notre site.

Intégration de SDS® dans le Group



Le rachat de la marque SDS® en juin 2022 a été un défi industriel, logistique et commercial de ces derniers mois, mobilisant l'ensemble des équipes dédiées SAFE®. Les nombreux retours clients positifs permettent de dire que ce défi est maintenant validé.

En effet nous avons dû très rapidement intégrer et produire les aliments de la marque SDS® sur le site de production SAFE® à Augy (89) en France. Notre usine est certainement la plus moderne et la mieux certifiée d'Europe, exclusivement dédiée à la science des animaux de laboratoire.

Désormais, les aliments SDS® sont produits dans notre usine et l'ensemble des commandes et la logistique sont gérées par nos équipes dédiées afin de vous garantir la même qualité, traçabilité et logistique que vous connaissez avec les produits SAFE®.

Désormais pour les produits SDS®, nous vous garantissons un délai de livraison plus court et une disponibilité des produits grâce à l'implication de nos équipes et à notre connaissance des circuits d'irradiation.

Nous allons continuer nos efforts afin de vous garantir une qualité de produits et services, tout en conservant les caractéristiques des 2 marques SDS® et SAFE®.

N'hésitez pas à nous contacter pour des informations complémentaires.

SAFE® roll : il y a du nouveau !

SAFE® fait évoluer le produit d'enrichissement SAFE® roll. En effet, après différents tests, nous avons validé un fournisseur plus fiable qui nous garantit un approvisionnement régulier avec des produits de qualité destinés au bien-être de vos animaux et à la continuité de vos études.

Le conditionnement reste inchangé avec 6000 cotons par carton. Le diamètre s'adapte à vos besoins passant de 10mm à 12mm pour une meilleure nidification. Ce changement se fera progressivement au second trimestre 2023.

N'hésitez pas à consulter la fiche technique sur notre site

www.safe-lab.com

Nous sommes disponibles pour vos demandes de devis et d'informations complémentaires par mail à

info@safe-lab.com



Meilleur conditionnement des GELS DIETS

Lorsque l'on parle du conditionnement de petits pots de 100 g des GELS DIETS, il est important de prendre en compte la manière dont ils sont mis en poche plastique. C'est pourquoi nous proposons une innovation permettant de stabiliser les pots lors, du transport, et de l'ouverture des cartons à l'aide d'une plaque découpée. Cette simple plaque crée un support et permet de maintenir les pots à distance les uns des autres, ce qui évite le collage des pots entre eux en aspirant l'air dans la poche. Le conditionnement comme le déconditionnement sont alors facilités, cela permet aussi de prévenir des pots cassés lors du transport. Cette plaque est donc une véritable avancée qualitative pour l'emballage et l'utilisation des GELS DIETS.

