

L'ENTREPRISE



Créé en 2000 **IMAGO3D** est un des meilleur spécialiste régional dans le domaine de la **prévention et du contrôle des nuisibles**. Certifiée ISO 9001 depuis 2004, membre du réseau Bayer Protection Program, la société compte 17 collaborateurs, tous professionnels formés en continu et certifiés dans une **démarche préventive et raisonnée**.

Avec **deux antennes à Aix et à Sophia Antipolis**, nous couvrons la région PACA. Nos clients sont dans les secteurs pointus de l'industrie agroalimentaire, les régies immobilières, les commerces, l'hôtellerie de luxe, restauration et cafés. Nous sommes aussi connus et reconnus sur le marché **pour résoudre des problèmes complexes avec efficacité**.

Nous réalisons plus de 6000 interventions par an toutes entre 4 à 48 heures selon le degré d'alerte, notre efficacité est garantie par contrat.

« Véritable acteur de la santé publique, la satisfaction de nos clients repose sur notre savoir-faire et notre expertise. Nous améliorons efficacement leur confort de vie tout en préservant l'environnement. »

Notre Mission



SOPHIA ANTIPOLIS

Agence Alpes-Maritimes
Les Espaces de Sophia
80, route des Lucioles - Bât J
06560 Sophia Antipolis - FRANCE
Tél : 04 92 96 99 28
Fax : 04 92 38 91 14
Mail : contact@imago3d.fr

AIX EN PROVENCE

Agence Bouches-du-Rhône
Tech Indus Bât D
645, rue Mayor de Montricher
13290 Aix-en-Provence - FRANCE
Tél : 04 42 91 43 37
Fax : 04 42 91 41 89
Mail : contact@imago3d.fr

www.imago3d.fr

imago3D

AGIR POUR PROTÉGER



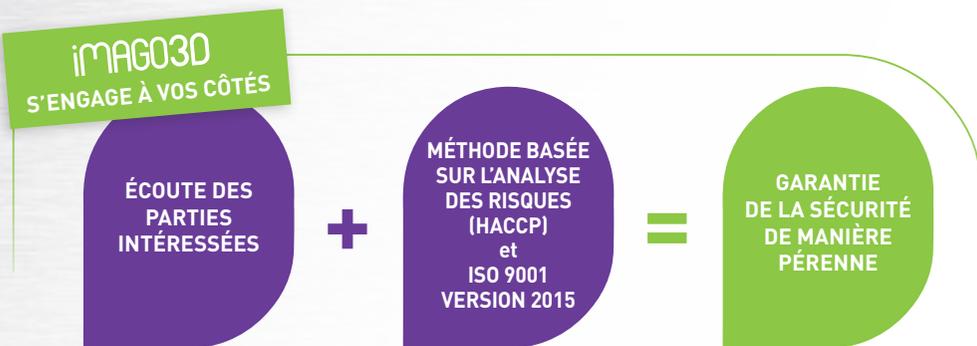
vous spécialiste
PEST
Management
Service

**SERVICE DE GESTION
DES NUISIBLES &
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

VOUS GARANTIR

Un maximum de sécurité avec programmes conformes
À vos attentes et exigences

La sécurité des aliments est un enjeu crucial pour la santé et le bien-être des populations, comme pour votre business. L'industrie agroalimentaire est une activité hautement réglementée, imAGO3D respecte les standards de qualité et d'hygiène les plus stricts.



LA MÉTHODE HACCP ET LE PEST MANAGEMENT :

L'application de la méthode HACCP est obligatoire (cf. application du paquet hygiène loi du 1^{er} janvier 2006) sur vos sites agroalimentaires et celle-ci consiste en la prévention des risques chimiques, physiques et biologiques.

La méthode HACCP vous oblige notamment au contrôle des nuisibles par la mise en place d'un plan de lutte rigoureux et suivi.

» La mise en place de solutions professionnelles pour le contrôle des nuisibles est devenue incontournable.

Le principe fondamental de lutte contre les nuisibles en agroalimentaire est la prévention, on parle de "Pest Management".

GARANTIR
Un maximum de sécurité alimentaire avec un programme de lutte permanent

	SÉRÉNITÉ	SÉCURITÉ	SÉCURITÉ RENFORCÉE	VERT
CONFORMITÉ	Référentiel HACCP			
		Norme BRC / IFS	Standard AIB	Ecocert/Bio
TRAÇABILITÉ	Rapport d'intervention Plan d'appâtage			
		Liste de contrôle Courbe de tendance et comptage		
RÉACTIVITÉ MAXIMUM	24H	12H	12H	12H
FRÉQUENCE	4 à 12	4 à 12	12 à 24	12 à 52

NOTRE APPROCHE

- » Respect de vos cahiers des charges (BRC, IFS, KFC, ISO2200...).
- » Certification de nos programmes de lutte contre les nuisibles dans des référentiels de management de la qualité qui prennent en compte les exigences liées à la sécurité alimentaire.

NOTRE ENGAGEMENT

Vous garantir une gestion saine et sécurisée de vos espaces contre les nuisibles et leurs risques.

Notre rôle, sera à chaque visite de veiller à ce que les exigences du plan de lutte soient respectées, et de mener à bien les actions et recommandations nécessaires au principe de prévention.

Le but est avant tout de maintenir les nuisibles en dehors des zones de production et de manipulation des denrées.

Un plan de lutte de gestion des nuisibles qui respecte 3 critères

- » Le respect des bases juridiques.
- » Le respect des prérequis des normes, référentiels et guides des bonnes pratiques en vigueur.
- » Les principes de la méthode HACCP.

