

## L'équilibre alimentaire un confort pour tous

Utilisée comme complément, alimentaire de la malnutrition infantile et thérapeutique des populations exclues du système de soins, la spiruline se révèle aussi **bénéfique pour chacun**.

Sa composition particulièrement **adaptée aux besoins** de l'organisme fait que de plus en plus de personnes témoignent d'améliorations plus ou moins flagrantes du confort de vie.

intérêts	actions	composés
stress vitalité / fatigue sommeil	stimulation régulation endocrinienne	Chlorophylle βcarotène SOD
végétarisme troubles alimentaires digestion régimes cholestérol	composition sang régulation immunitaire et endocrinienne	Protéines Vitamine B3 Acide Linoléique (AL) Phénylalanine
ongles & cheveux dents peau vue	phanères cicatrisation antioxydant	Oligoéléments & SOD Provitamine A B1/2/5/8/12 D E AL βcarotène AAE Sélénium Zinc
vieillesse Alzheimer Parkinson	détoxification stimulant antioxydant	Provitamine A B1/7 E & SOD AL & AGL βcarotène
allergies chimiothérapie VIH	stimulation immunitaire	Phycocyanine
études croissance	régulation immunitaire et endocrinienne développement	SOD Acides Linoléiques
endurance masse musculaire récupération	carences détoxification antioxydant anti-inflammatoire	Provitamine A B1/4/6/9/12 D E βcarotène Phycocyanine
anémie féminité	carences	Fer Oligoéléments AAE SOD AL & AGL

Sans chercher à faire passer la Spiruline pour une panacée, à travers la compilation de ces pistes, témoignages et constatations, nous essayons de synthétiser l'éventail particulièrement complet des **nutriments bio-disponibles** dans cette micro-algue.

Si sa culture récente ne dispose pas du recul nécessaire pour des preuves scientifiques de ses bénéfices, elle ne présente **aucune possibilité de surdosage**.

Ainsi, essayer un petit conditionnement, peut **améliorer naturellement votre quotidien**, à moindre coût.

(moins de 70 centimes d'euro par jour)

## SPIRULINE : Origine

*Arthrospira Platensis*, micro-algue de la famille des Cyanobactéries (**bleu**), font partie des premiers êtres vivants apparus sur terre (**3,5 milliards d'années**).

A l'origine de la vie, ces fossiles vivants, sont l'ancêtre charnière entre animal et végétal (la diminution du fer des océans primitifs dégagée de l'oxygène et permit la diversification de la vie). Elle occupe encore aujourd'hui des **lacs chauds et alcalins, fortement minéralisés** entre les 35<sup>ème</sup> parallèles

## Histoire

Les **Aztèques** consommaient de la Spiruline, récoltée et séchée en galettes sur l'ancien lac de Mexico, c'était un aliment essentiel et à part. Ce **Tecuitlat** « fromage de pierre » était emmené au combat par les guerriers et permettait aussi à des coureurs, de relayer du poisson sur des centaines de kilomètres jusqu'à l'Empereur, 2000 m plus haut. Au Tchad, dans le Kanem, La Spiruline se consomme depuis toujours, récoltée à la surface de certains lacs, elle est séchée sous forme de galettes. Additionné à la moitié des plats traditionnels, le **Dihé** est essentiel aux **Kanembous** en période de marasme.

## Aujourd'hui

Redécouverte depuis une trentaine d'année la spiruline est de plus en plus cultivée. Dans le contexte écologique et alimentaire actuel, cette algue d'un rendement protéinique record, **faiblement consommatrice en eau et énergie**, est une culture prometteuse. Des nombreuses petites installations à buts humanitaires, aux immenses fermes industrielles, les techniques et la qualité des spirulines diffèrent.

Autoconstruite, notre unité de production est petite, mais elle respecte les conditions préconisées pour une production et une qualité régulières et durables.

## SPIRULINE VIA NOVA :

- Un site préservé et abrité des pollutions industrielles et urbaines, accueille une serre à **l'atmosphère** et la **luminosité contrôlées**.
- Une installation en **matériel alimentaire et eau potable**, qui dispose d'un laboratoire permettant les **analyses** du milieu et de l'environnement.
- Un brassage et une récolte respectueux des algues, une filtration sous atmosphère contrôlée, un pressage sous vide, une extrusion en vermicelle et un séchage dynamique par dessiccation d'air à 35°C assurent une **qualité régulière**.
- Un **conditionnement** par lot traçable, métallisés, sous vide longue durée (évitant toute oxydation ou exposition à la lumière), la **préserve au mieux**.
- Un **remplacement gratuit des sachets** réutilisables permet de réduire l'impact environnemental

## VIA NOVA

<b>Proximité</b>	
-Producteur local	visites possibles
-Transport court	impact écologique réduit
<b>Matériel</b>	
-Sous serres + air filtré	hygiène
-Alimentaire + potable	consommation humaine
<b>Eau</b>	
-Potable (analyses régulières)	sans métaux lourds, pesticides, produits phytosanitaire
-Filtrée + déchlorée	pollutions accidentelles
<b>Production</b>	
-Conditions de culture contrôlées	teneur nutritionnelle optimale
-Intrants alimentaires	Qualité
<b>Récolte</b>	
-Récolte en intérieur	faible goût & hygiène
-Pressage sous vide	qualité & hygiène
<b>Transformation</b>	
-Vermicelles	croquant & finesse
<b>Séchage</b>	
-Rapide, basse température	nutriments préservés
<b>Conditionnement</b>	
-Sous vide	durée accrue & goût préservé
-Métallisés	qualité préservée & résistance
-Fond plat (tient debout)	utilisation pratique
-Zip	fraîcheur durant l'utilisation
-Réutilisable	impact écologique réduit
<b>Analyses</b>	
-Conditions de culture	traçabilité & qualité
-Toxico / bactériologiques	sanitaire

## A CONSOMMER SANS MODERATION REGULIEREMENT OU SAISONNIEREMENT

CURE DE 21 JOURS MINIMUM RECOMMANDEE  
(1<sup>ère</sup> semaine : augmenter progressivement)

**adulte** : 1 à 4 cuillères à café par jour  
5 à 20 comprimés par jour

**enfant** : 1 cuillère à café par jour  
5 comprimés par jour

## SPIRULINE FRAICHE

CONSOMMATION SOUS 5 JOURS  
CONSERVATION REFRIGEREE  
DISTRIBUTION LOCALE  
Réservation en saison, tarifs sur demande

## COMPOSITION MOYENNE

### Nutritionnelle

Eau = 5-7 % (norme : <10)

Fibres = 2 %

Glucides = 16 %

Lipides = 6 %

Minéraux = 7 % (cendres totales : <10)

Protéines = 65 % (norme : >50)

### Élémentaire

Azote = 124 g/kg  
 Bore = 80 mg/kg (= ppm)  
 Calcium = 1 - 7 - 14 g/kg  
 Carbone = 468 g/kg  
 Chlore = 4,2 g/kg  
 Chrome = 2,8 mg/kg (= ppm)  
 Cobalt = 1,5 mg/kg (= ppm)  
 Cuivre = 8 - 10 mg/kg (= ppm)  
 Fer = 600 - 1800 mg/kg (= ppm)  
 Hydrogène = 95 g/kg  
 Magnésium = 2 - 3,5 g/kg  
 Manganèse = 25 - 37 mg/kg (= ppm)  
 Molybdène = 7 mg/kg (= ppm)  
 Nickel = 3 mg/kg (= ppm)  
 Oxygène = 279 g/kg  
 Phosphore = 6,7 - 10 - 12 g/kg  
 Potassium = 6,4 - 16 g/kg  
 Sélénium = 0,3 mg/kg (= ppm)  
 Sodium = 2 - 6 g/kg  
 Soufre = 6 - 11 g/kg  
 Vanadium = 2 mg/kg (= ppm)  
 Zinc = 40 - 1000 mg/kg (= ppm)

Source Manuel de culture artisanale de la spiruline - J. P. JOURDAN

### 2 cuillerées à café de Spiruline (5g) moyennes constatées (variabilité saisonnière)

#### Vitamines

Provitamine A (bêta-carotène) 7 mg 4AJR  
 Vitamine B1 (thiamine) 0,15 mg 0,15AJR  
 Vitamine B2 (riboflavine) 0,2 mg 0,15AJR  
 Vitamine B3 (niacine) 0,7 mg 0,03AJR  
 Vitamine B5 (acidepanthothénique) 50 µg 0,005AJR  
 Vitamine B6 (pyridoxine) 40 µg 0,2AJR  
 Vitamine B7 (inositol) 3 mg 30 mg/j conseillé 0,1 AJC  
 Vitamine H ou B8 (biotine) 25 µg 0,5AJR  
 Vitamine B9 (Acide folique) 50 µg 0,25AJR  
 Vitamine B12 10 µg 5AJR  
 Vitamine E (a-tocophérol) 1 mg 8AJR  
 Vitamine K 0,1 mg 1,3AJR

#### Oligo-éléments

Calcium 30 mg 0,03AJR  
 Cuivre 45 µg 0,02AJR  
 Chrome 14 µg 0,08AJR  
 Fer 6 mg 0,3AJR  
 Magnésium 15 mg 0,04AJR  
 Manganèse 150 µg 0,05AJR  
 Phosphore 50 mg 0,05AJR  
 Potassium 80 mg 0,015AJR  
 Sélénium 1 µg 0,01AJR  
 Sodium 30 mg 0,005AJR  
 Zinc 200 µg 0,01AJR

#### Pigments

Caroténoïdes (jaune/orange/rouge) 15 mg dont Bêta(β)-carotène (rouge) 7 mg

Chlorophylle (vert) 50 mg

Phycocyanine (bleu) 0,5 - 0,75 g

#### Acides aminés essentiels (AAE)

Isoleucine 170 mg  
 Leucine 260 mg  
 Lysine 140 mg  
 Méthionine 70 mg  
 Phénylalanine 130 mg  
 Thréonine 150 mg  
 Tryptophane 40 mg  
 Valine 200 mg

#### Acides gras

Gamma-linolénique 50 mg (AGL)  
 Heptadécanoïque 1 mg  
 Linoléique 40 mg (AL)  
 Myristique 0,5 mg  
 Oléique 6 mg  
 Palmitique 120 mg  
 Palmitoléique 15 mg  
 Stéarique 4 mg  
 ... Autres 3 mg

#### Glucides

Acide sialique et autres 0,5%  
 Cyclitolis 2,5 %  
 Glucosamine 2,0 %  
 Glucane 1,5 %  
 Glycogène 0,5%  
 Rhamnose 9,0 %

#### Acides aminés non essentiels

Acide aspartique 300 mg  
 Acide glutamique 400 mg  
 Alanine 230 mg  
 Arginine 200 mg  
 Cystine 30 mg  
 Glycine 150 mg  
 Histidine 50 mg  
 Proline 120 mg  
 Serine 150 mg  
 Tyrosine 150 mg

#### Super Oxyde Dismutase (S.O.D.)

## USAGES (en paillettes)

Après un concassage éventuel pour plus de finesse

### Alimentaire

- Mélangée à l'alimentation courante (sans cuisson)
- Avalée sans mastication, avec un jus de fruit (vitamine C)
- Diluée dans une boisson (soupe, jus,...)
- Incorporée à un dessert (glace, yaourt, compote,...)
- En condiment ou en décoration culinaire (vert-bleu)

### Cosmétique

- En cataplasme (miel de thym, préparation esthétique,...)

## TARIFS

Spiruline	Quantités	Prix en paillette	prix en comprimés
Sachets 50g	1	8,00 €	9,50 €
	10	15,00 €	18,00 €
Sachets 100g	2	30,00 €	36,00 €
	3	43,50 €	52,50 €
	5	72,50 €	87,50 €
	10	135,00 €	165,00 €
Recharge pour sachets (renouvellement sachets 50/100g à la demande)	100g - 400g	14,5€ - 58€	17,5€ - 70€
	500g - 900g	70€ - 126€	85€ - 153€
	1000g	130,00 €	160,00 €
	> 1Kg	sur demande	sur demande
Port: 2,5€ (50/100g) - 3,5€ (200/300g) - 7,5€ (400/900g) - offert >1Kg			

Vente, directe, par correspondance, manifestations et marchés, boutiques et internet

Visite en saison, sur rendez vous, l'après midi



Sortir de Laguipie vers S<sup>te</sup> Bazeille, croisement entre RD239 & RD259 pour S<sup>t</sup> Martin Petit, **en face** (Marmande : 15 min / 10 km)

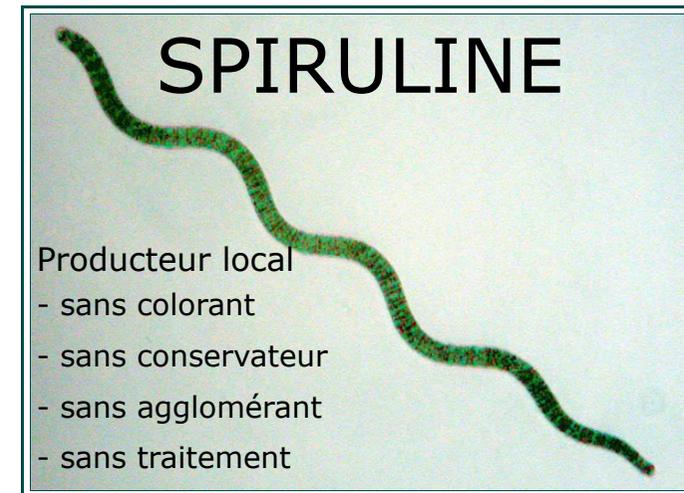
Rémy GOFFREDO

Le Chemin Neuf  
 47 180 LAGUIPIE  
 06 20 42 75 32

[r.sfr.goffredo@gmail.com](mailto:r.sfr.goffredo@gmail.com)



# VIA NOVA



## SPIRULINE

Producteur local

- sans colorant
- sans conservateur
- sans agglomérant
- sans traitement

#### PARTENARIAT



LOT-ET-GARONNE  
 Conseil général



#### EVENEMENT



DE FERME EN FERME 2013 & 2014

l'algue bleue, nouvelle voie vers l'équilibre élémentaire de l'alimentation