

ET(KA  
SP)RULINA

**SPIRU  
& LINE**  
Par Etika Spirulina



# La ferme urbaine

de spiruline fraîche BIO



[etikaspirulina.fr](http://etikaspirulina.fr)



# Découvrez la spiruline bio Française !



## La spiruline c'est quoi ?

La spiruline pousse naturellement dans les eaux tempérées de lacs en Inde, au Tchad et au Mexique. C'est une cyanobactérie vieille de 3.5 milliards d'années, une des premières formes de vie sur Terre à avoir réalisé la photosynthèse. Invisible à l'oeil nu, c'est un être microscopique (environ 0,1mm), avec une belle forme spiralée.

Ni végétale, ni animale, elle a survécu aux différentes péripéties de notre planète, pour nous transmettre encore aujourd'hui son contenu nutritionnel à chaque fois qu'on la mange !

À l'état naturel, elle pousse dans des lacs d'origine volcanique, mais aussi... En Camargue, importée par les flamants roses !



Ce sont les Mayas qui ont consommé pour la première fois de la spiruline. Des siècles plus tard, les producteurs français permettent de démocratiser cette consommation en créant des fermes telles que celles d'Etika Spirulina dans laquelle la spiruline est cultivée et récoltée. Plus besoin de faire le tour de la terre, vous pouvez dès à présent vous en procurer en France !!!

La spiruline est beaucoup utilisée dans des programmes de lutte contre la malnutrition infantile : une agriculture locale et durable, pour un supplément dans un régime alimentaire incomplet. C'est notamment un des impacts solidaires que nous cherchons à avoir aux Philippines et en Indonésie, où nous accompagnons des projets de ce type, en parallèle de nos fermes en France.



# Les avantages de la spiruline fraîche et surgelée



1

## Un goût unique, saveur “umami”

Avec des saveurs rondes et discrètes, la spiruline est l’une des représentants de la saveur umami. C’est un exhausteur de goût qui séduit les cuisiniers !

2

## Une bonne surprise pour les gourmands

Loin des gélules de spiruline au goût de nourriture pour poissons, la spiruline fraîche offre un goût discret, apprécié du plus grand nombre.

3

## Un aliment « frais et intact »

Sans déshydratation, la spiruline conserve tout son contenu nutritionnel et son activité enzymatique, facilitant l’assimilation des micro-nutriments par le corps.

4

## Une texture agréable

Rappelant la texture du fromage frais, elle se fond délicieusement dans smoothies, jus et tartinades, amenant une onctuosité verte-ueuse !

5

## La cuisine de la créativité

La seule limite sera votre créativité. Grands chefs comme cuisiniers du dimanche, la spiruline est fascinante à travailler et pleine de surprises.

6

## Des vertus surprenantes

Encore un super pouvoir ? Oui, sa consistance lui donne le pouvoir de remplacer l’œuf, notamment dans des préparations vegan sans cuisson.

7

## Un vert aux mille nuances

Sa couleur fascinante tantôt verte, tantôt bleue selon les préparations, lui permet de régaler les yeux autant que les papilles.

8

## Mais avant tout, un aliment avec des bienfaits !

Ça reste la raison numéro 1 de consommer de la spiruline : bénéficier de son profil nutritionnel et de ses bienfaits au quotidien !

Retrouvez nos recettes sur [etikaspirulina.fr](https://etikaspirulina.fr)

# Notre gamme découverte de la spiruline

## La Bleue pour voir la vie en bleu !

*En collaboration avec la brasserie Moulin d'Ascq.*



Nous allions notre savoir-faire avec des artisans locaux qui partagent les mêmes valeurs que nous, pour créer des collaborations uniques, tartinables houmous, poivronade, olivade à la spiruline, gomasio et miel à la spiruline... Notre objectif, proposer une gamme complète de produits alimentaires du quotidien pour faire profiter de ses bienfaits et vous faire découvrir la spiruline « dans tous ses états ».



Venez la découvrir sur **etikaspirulina.fr**

## Miel & spiruline

### gourmandise et curiosité !

Avec sa couleur fascinante, notre miel & spiruline est une recette de grand-mère à consommer à la cuillère, tout comme un délicieux allié du petit-déjeuner.

Préparation à base de miel de fleur d'une apicultrice bio des Hauts-de-France et de spiruline en poudre.



Retrouvez toute  
la gamme sur  
**ETIKASPIRULINA.FR**

# Visitez notre ferme urbaine !

## Pour les particuliers :

Notre ferme urbaine est visitable gratuitement en parcours libre grâce à un chemin de panneaux pédagogiques qui vous permet de découvrir tout l'univers de la spiruline ! Il est également possible de réserver des visites et dégustations pour des groupes, en envoyant un email à : [hello@etikaspirulina.fr](mailto:hello@etikaspirulina.fr)

Nous proposons des ateliers pédagogiques (récolte de la spiruline fraîche, exploration de la ferme et cuisine de la spiruline...), réservables sur notre site.



## Pour les entreprises :

Pour vos séminaires et team building, faites vivre à vos équipes une expérience inoubliable dans notre ferme de spiruline ! Découverte de la zone agricole innovante de la Plaine, visite et explication de la culture de la spiruline, son intérêt dans la transition alimentaire et l'histoire de ce projet écologique et solidaire, récolte de votre propre spiruline, dégustation de nos produits (tartinables à la spiruline, miel & spiruline, bière bleue...).

- Divers formats : visite de 1h, atelier de 2h... - Possibilité d'accueillir vos séminaires dans une salle à proximité, mais aussi de coupler la visite avec une visite de la brasserie Moulins d'Ascq

Plus d'infos sur [ETIKASPIRULINA.FR](http://ETIKASPIRULINA.FR)

## Consommer Etika Spirulina c'est...

Des actions solidaires contre la malnutrition infantile en Asie via la spiruline

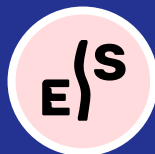
Des ateliers pédagogiques autour de la spiruline

Toute une gamme de produits du quotidien à la spiruline

Une production durable en fermes françaises

Récoltée fraîche, puis surgelée, et c'est tout

Une qualité strictement contrôlée



Gla-  
cée

## SPIRULINE BIO SURGELÉE

Disponible au format 70g et 490g

La forme la plus brute de la spiruline:  
un profil nutritionnel préservé et  
une douce saveur végétale.



L'avantage ? De la spiruline sous sa forme la plus brute et naturelle, avec une texture agréable et une saveur douce et umami !

## NOTRE PHYCOCYANINE !

Disponible au format 100ml et 200ml

La phycocyanine ne se contente pas d'être joliment bleue, elle est également un puissant stimulant immunitaire.



L'avantage ? La molécule active de la spiruline concentrée, facile à diluer dans un verre d'eau, avec une saveur douce !

Phyco-  
cyanine

Paill-  
ettes

## SPIRULINE BIO EN PAILLETES

Disponible au format 45g, 90g et 500g

La forme traditionnelle de la spiruline, à saupoudrer sur tous ses plats !



L'avantage ? Une spiruline craquante et déshydratée à basse température, facile à mélanger dans son petit déjeuner !

## SPIRULINE BIO COMPRIMÉE

Disponible au format 45g, 90g et 500g

La spiruline bio comprimée, c'est le choix de la praticité !



L'avantage ? Un format pratique, à avaler le matin avec un verre d'eau !

Compri-  
mée



# Les bénéfices d'une cuillère de spiruline par jour

Dose recommandée : 2 à 3g de spiruline par jour\*

Rien de magique, juste un profil nutritionnel incomparable qui :

- Aide à soutenir le **système immunitaire**
- Aide à vous sentir plus **énergique**
- Aide au **contrôle du poids**
- Contribue à améliorer le **tonus** et la **vitalité**
- Aide le corps à se protéger contre **l'oxydation**
- Aide à maintenir une **glycémie normale**
- **Supplémente en acides-aminés**, pour la préservation de la masse maigre, dans les régimes alimentaires à faible teneur en protéines



*On vous rappelle bien évidemment que la spiruline doit être consommée dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et un mode de vie sain.*

*Pour la spiruline surgelée, nous vous conseillons 6 à 12g par jour*

*\*en équivalent sec*

*Source: liste-des-allegations-de-sante-utilisables - DGCCRF*

# Où nous trouver ?

Pour découvrir la spiruline, rendez-vous  
directement sur **etikaspirulina.fr**



Directement  
à la ferme et sur  
notre site  
**etikaspirulina.fr**

Ou



En livraison  
à vélo  
autour de Lille



En magasins  
partout en France



Livraison dans  
toute la France en  
ambiant ou surgelé



**VENEZ NOUS RENCONTRER À LA FERME URBAINE**

**Xavier et Shil**  
fondateurs d'Etika Spirulina



Ferme Etika Spirulina 45bis rue de la distillerie 59493 Villeneuve d'Ascq

[hello@etikaspirulina.fr](mailto:hello@etikaspirulina.fr)

**etikaspirulina.fr**

Rejoignez-nous sur   @EtikaSpirulina

IPNS, ne pas jeter sur la voie publique  
Etika Spirulina - RCS LILLE Metropole 897 503 819  
SAS au capital de 5500€ ; Photos Agence Eon

**ET(KA  
SPIRULINA**