



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 !

PHYCOCYANINE BIO LIQUIDE

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 !



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 EN COMPRIMÉS

Disponible au format 45g, 90g et 500g

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



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



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**
- **Supplément en acides-aminés**, pour la préservation de la masse maigre, dans les régimes alimentaires à faible teneur en protéines



La spiruline, de la ferme à l'assiette, pour mieux nourrir le corps et l'esprit



OÙ NOUS TROUVER ?



Directement à la ferme Etika à Villeneuve-d'Ascq

OU



Sur notre site web etikaspirulina.fr



En magasins bio partout en France



Livraison dans toute la France en ambient ou surgelé



VENEZ NOUS RENCONTRER À LA FERME



Xavier et Shil
cofondateurs d'Etika Spirulina

Ferme Etika Spirulina 59493 Villeneuve-d'Ascq

hello@etikaspirulina.fr
etikaspirulina.fr

Rejoignez notre communauté [@etika_spirulina](https://www.instagram.com/etika_spirulina)

Ne pas jeter sur la voie publique
SAS Etika Spirulina - RCS LILLE Métropole 897 503 819
Photos Agence Eon

ET(KA) SPIRULINA



LA SPIRULINE BIO FRANÇAISE ET FERMIERE, SOUS TOUTES SES FORMES



etikaspirulina.fr



DÉCOUVREZ LA SPIRULINE BIO FRANÇAISE !



LA SPIRULINE C'EST QUOI ?

La spiruline poussait naturellement en Inde, au Tchad et au Mexique dans les eaux tempérées de lacs alcalins près de la ceinture tropicale. C'est une cyanobactérie vieille de **3.5 milliards d'années**, l'une des premières formes de vie sur Terre à avoir réalisé la photosynthèse. Invisible à l'œil 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 lesquelles 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 l'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 ETIKA SPIRULINA

La spiruline fraîche, c'est de la spiruline non-déshydratée, gardée sous sa **forme brute** après récolte, pour une saveur plus douce et une meilleure préservation du profil nutritionnel.

- 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 s'intègre facilement dans des recettes comme les 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. Elle ajoutera une touche saine, colorée et originale aux plats.
- 6** **Des vertus surprenantes**
Encore un super pouvoir ? Oui, sa consistance imite la texture crémeuse et légèrement gélifiée de l'oeuf, notamment dans des préparations vegan sans cuisson.
- 7** **Un vert aux mille nuances**
Un caméléon culinaire : sa teinte, entre vert intense et bleu profond, attire l'oeil autant qu'elle régale les gourmands.
- 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

NOTRE GAMME DÉCOUVERTE DE PRODUITS INNOVANTS



LA POUDRE PEP'S SPIRULINE/GUARANA/BAOBAB/ GINGEMBRE/CANNELLE

Un mélange tonique et naturel de spiruline et de super-aliments bio, pour un coup de boost au quotidien.

Facile à mélanger dans vos jus, vos yaourts ou encore vos compotes, la Poudre Pep's vous aide à vous sentir plus **énergique**, renforce la **vitalité** et soutient vos **défenses naturelles**.



LE KÉFIR POMME/ SPIRULINE

ETIKA SPIRULINA X KÉFIR & CO

Cette collaboration allie l'expertise de la spiruline artisanale à l'effervescence naturelle du kéfir, offrant une boisson **fraîche, locale** et riche de **bienfaits**.

Une rencontre entre goût, santé et innovation pour booster votre quotidien et vous faire découvrir la spiruline "dans tous ses états".



Retrouvez toute la gamme dans notre boutique à Villeneuve-d'Ascq

VISITEZ NOTRE FERME URBAINE !



Pour les particuliers :

Venez découvrir gratuitement notre ferme de Villeneuve-d'Ascq en accès libre ! Un parcours de panneaux pédagogiques vous plonge dans l'univers fascinant de la spiruline.

Envie d'aller plus loin ? Réservez une visite guidée, une dégustation ou participez à nos ateliers (récolte, exploration de la ferme, cuisine etc) sur réservation !

Pour les entreprises :

Offrez à vos équipes une expérience unique autour de la spiruline : visite de notre ferme innovante, récolte, dégustation, et découverte d'un projet engagé pour la transition alimentaire.

Formats flexibles et sur-mesure avec possibilité de louer des espaces de travail à proximité et d'étendre notre offre en collaboration avec nos partenaires locaux.



CONTACTEZ-NOUS À VISITES@ETIKASPIRULINA.FR

CONSOMMER ETIKA SPIRULINA C'EST...

Des actions solidaires contre la malnutrition infantile en Asie

Des ateliers pédagogiques passionnants

Une production durable et 100% française

Toute une gamme de produits du quotidien

Une forme brute conservée après récolte

Une qualité strictement contrôlée

