



Une exploitation respectueuse de l'environnement

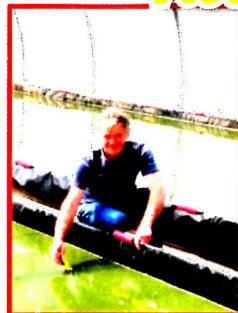
L'entreprise a été créée en janvier 2019. Les travaux de terrassement ont débuté en avril 2019 et le premier bassin a étéensemencé en août.

L'objet de l'entreprise est la production artisanale de spiruline sous serres. La spiruline est une micro-algue de la famille des cyanobactéries. Cette production est une activité saisonnière. De par ses besoins en lumière et chaleur, la spiruline est cultivée sous nos latitudes entre les mois d'avril et octobre. La zone de culture est actuellement composée de 6 bassins de 95 m² chacun. L'objectif est de créer un total de 7 bassins. La serre qui recouvre la zone de production est un bi-tunnel de 50 m de long et 18,6 m de large.

L'exploitation est située à Sergenau dans le département du Jura, à proximité du Parc Naturel du Haut-Jura. Elle respecte l'environnement par ses faibles besoins énergétiques et son faible impact résiduel.



Visite de la ferme



Parcours pédagogique

Sur rendez-vous
au 07 67 09 56 94

Toute l'année !

Vente directe à la ferme



Suivez-nous sur



PRODUITE EN
Franche-Comté

Spiruline Paysanne



LE SPIRULINIER COMTOIS

Le Spirulinier Comtois
1 rue du 19 Mars 1962
39230 SERGENAUX
Tél. : 07 67 09 56 94

LE SPIRULINIER COMTOIS

Vente en ligne

www.spiruliniercomtois.com

Fonds européens
pour les affaires
maritimes et
la pêche



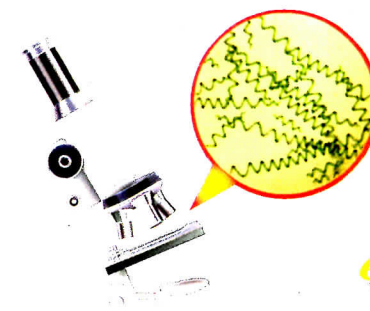
bien-être

vitalité

énergie

résistance

endurance



Janvier 2020 - www.grafeo.fr - Tous droits réservés



Origine de la Spiruline

Apparues il y a environ 3,5 milliards d'années, La spiruline est l'une des plus anciennes formes de vie sur Terre et constitue l'essentiel des bactéries capables de photosynthèse avec production d'oxygène.

Récoltée à la surface des lacs, elle était consommée en Amérique du Sud par les Mayas et les Aztèques, en Afrique au Tchad.

Elle se développe à l'état naturel dans les lacs de la ceinture tropicale, au Mexique, dans les Andes, au Tchad...

Caractéristique de la Spiruline

La Spiruline est considérée comme l'aliment du 21^{ème} siècle pour la FAO. C'est un aliment digestible à 80 %. Elle est utilisée, entre autre, pour sauver les enfants malnutris dans les pays en voie de développement. Une dose de 3 g (cuillère à café) couvre une large partie des besoins journaliers de ces enfants. Plus près de chez nous, elle est utilisée par les sportifs, les personnes en recherche d'une nourriture saine et en cure journalière par tout un chacun.

Elle est composée de : Acide gras saturés, Protéines (60%), Sel, Phosphore, Potassium, Magnésium, Fer, Cuivre, Zinc, Manganèse, Vitamines (B1, B2, B3, B6, B9, B12, E), Provitamine A...



PRODUITE EN
Franche-Comté



Les Bienfaits de la Spiruline

**Booste
le système
immunitaire**

**Améliore
l'endurance
et la résistance**

**Source naturelle
d'antioxydants
pour lutter contre
le stress oxydatif**

**Aide à garder
ou à retrouver
la forme**

**Favorise
la résistance
de l'organisme**

**Renforce
les défenses naturelles
et la vitalité**

à lire :

Les vertues de la Spiruline
Géraldine Laval Legrain
et Benoît Legrain

La Spiruline un super aliment
Docteur Jean Dupire

La Consommation de la Spiruline

**Sportifs : endurance,
récupération,
musculature.**

**Fatigués : activités
intenses, sortie
opérations, après
chimiothérapies
(avec avis médical),
insomniaques.**

**Anémiés : manque de
fer et autres carences.
Végétariens et ceux qui
limitent la viande et les
produits laitiers.**

**Tous ceux qui pratiquent
des jeûnes.**

**Étudiants : aide à la
concentration et à lutter
contre la fatigue.**

**Les voyageurs pour
aider à mieux supporter
les décalages horaires,
les randonneurs, les
pèlerins.**

**Personnes très âgées
ne s'alimentant plus
beaucoup.**

**Adultes, adolescents,
enfants, bébés et
femmes enceintes.**



Retrouvez les Recettes du Chef
sur notre site internet
www.spiruliniercomtois.com

