

Charte Qualité Spiruline de Californie Natésis®

Culture & Production

La Spiruline de Californie Natésis® est cultivée par la ferme Earthrise, au cœur du désert du Sonoran.

Pionnière de l'algoculture moderne et experte dans les micro-algues, la ferme Earthrise est depuis 25 ans le leader mondial de la culture de spiruline.

Cultivée écologiquement en bassins de plein air et loin des agglomérations, la Spiruline de Californie Natésis® est produite naturellement, sans ajout de pesticides ou d'herbicides et sans produit d'origine animale.

Des conditions environnementales privilégiées : une eau pure recyclée provenant de la rivière du Colorado, un air pur et l'ensoleillement du désert californien permettent d'obtenir une spiruline riche en éléments nutritifs et de grande qualité.

La production de la Spiruline de Californie Natésis® est certifiée GRAS, GMP, ISO 9001 et Kasher.

Séchage & Conditionnement

La Spiruline de Californie Natésis® est séchée par *Spray-Dry*, un procédé qui permet de sécher la micro-algue en quelques secondes sans que les éléments nutritifs ne soient altérés par la chaleur. Des travaux scientifiques menés par le LAGEP (Laboratoire sous la tutelle commune de l'Université de Lyon et du CNRS) ont démontré que cette technique de séchage élaborée est l'une des meilleures (avec la technique de lyophilisation qui n'est pas utilisée à ce jour pour le séchage des micro-algues) pour préserver les teneurs en protéines de la spiruline (1). Ce procédé répond aux critères de qualité du référentiel Ecocert® pour la culture des micro-algues.

Les comprimés sont pressés à froid, sans sucre ajouté ou amidon et sans aucun conservateur, arôme ou colorant.

Les Spirulines en poudre, ainsi que les Spirulines en 200 et 500 comprimés sont conditionnées en flacons en verre brun, tandis que la Spiruline 1000 comprimés est conditionnée en flacons en plastique alimentaire PET brun, plus léger, plus facile à transporter.

Contrôle Qualité

La Spiruline de Californie Natésis® est soumise à un contrôle qualité très strict qui vous garantit un produit de grande qualité.

La Spiruline de Californie Natésis® est non-OGM et ne subit aucune radiation.

La ferme Earthrise est leader dans la recherche et le développement de nouvelles méthodes de détection des possibles contaminants des micro-algues.

Plus de 40 contrôles sont effectués en bassin et sur chaque lot de produit fini. Un laboratoire indépendant certifié également pour chaque lot l'absence de contaminants environnementaux.

Les valeurs de la Spiruline de Californie Natésis® se situent très largement en dessous des minimums standards exigés par la réglementation française et européenne en vigueur (2) en matière de métaux lourds, germes, polluants environnementaux, résidus de pesticides...

Les + Qualité de la Spiruline de Californie Natésis® :

- riche en protéines (près de 60%)
- riche en fer (3,3 mg pour 8 cp.)
- non irradiée et non OGM
- sans amidon et sans sucres ajoutés
- sans agent de conservation, arôme, ou colorant



La Spiruline de Californie NATÉSIS® a fait l'objet d'une déclaration de mise sur le marché auprès de la DGCCRF au titre de l'article 15 du décret 2006-352 du 20 mars 2006.

(1) Desmorieux H. & Hernandez F.: Biochemical and physical criteria of spirulina after different drying processes: Drying 2004 - Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS 2004) São Paulo, Brazil. 22-25 August 2004, vol. B, pp 900-907

(2) Trois règlements sont actuellement en vigueur :

- le Règlement Européen 629/2008 de la commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires,
- le Règlement Européen 1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires,
- le texte du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHPF) pour les algues alimentaires (14/06/88 – 13/12/88 – 09/01/90).