



WWW.SPIRULINEDUSOLEIL.FR

Cela fait maintenant 11 ans que nous sommes producteurs de spiruline à Verquières, petit village du nord des bouches du Rhône entre st Rémy de Provence et Avignon.

11 ans déjà qu'a commencé cette merveilleuse aventure en reconversion de notre exploitation maraîchère. Aujourd'hui nous sommes la SCOP Algues Provence Production (SCOP= société coopérative de production) à 3 associés

et nous travaillons en famille, Annick la maman, Robert le papa et Marie la fille.

Dès le début de notre production, nous l'avons voulue écologique et avec un impact limité sur l'environnement. Pour cela nous produisons sous des serres en



verre pour protéger nos bassins, nous contrôlons régulièrement la teneur en intrants de nos milieux de cultures pour ajuster au plus près la nourriture de la spiruline, cela nous permet de limiter les rejets dans la nature.

Nous utilisons l'eau d'un forage pour cultiver notre spiruline. C'est la même eau que nous consommons à la maison. Nous la faisons analyser régulièrement pour s'assurer de sa bonne qualité (notre eau trouble bien le pastis... et en Provence c'est un signe de qualité...).

Nous nous imposons des règles d'hygiène strictes pour obtenir un produit fini avec une qualité microbiologique optimale.

A la spiruline du soleil... le soleil est roi...

Il réchauffe nos bassins, active la photosynthèse de la spiruline, chauffe l'air pour sécher à basse température notre spiruline. Tout est naturel, nous produisons de fin mars à fin octobre pour profiter au maximum de cet ensoleillement généreux et de cette énergie renouvelable naturelle.

Après la récolte nous commercialisons notre spiruline en paillettes et en comprimés, conditionnés dans des sachets de 100grs sous vide pour une conservation optimale. Nous conditionnons aussi en sachet d'1kg (2 sachets de 500gr). Nous fabriquons nous même nos comprimés sans aucun adjuvant.

A la spiruline du soleil nous maîtrisons toute la chaîne de production de l'ensemencement des bassins jusqu'à l'expédition de notre spiruline, cela nous permet de vous assurer une qualité optimale.

Nous travaillons petit à petit pour obtenir une spiruline bio. Aujourd'hui 80% des intrants que nous utilisons sont autorisés en production de spiruline bio. La spiruline du soleil bio, c'est pour demain.



Spiruline du soleil
105 RDN7
13670 VERQUIERES

Tel. :09.71.99.72.71
Port. : 06.70.21.12.54
Port. : 06.77.74.88.79

Spirulinedusoleil@orange.fr

www.spirulinedusoleil.fr