

LE CAHIER DES CHARGES SPIRULINE SANS FRONTIERE®

www.spirulinesansfrontiere.com

1 – De la culture de spiruline.

Il faut qu'il s'agisse de la production d'une spiruline de nom scientifique : cyanobactérie *Arthrospira Platensis*.

Le producteur qui désire adhérer à cette charte de qualité doit être en mesure de fournir les documents relatifs à la qualité de sa production.

Il doit avoir un registre de culture et le tenir à jour : pH, températures bassins, nombre de gr sortis en moyenne/m², taux de renouvellement des milieux de culture.

2 – De l'emplacement de ses bassins

Les bassins de spiruline doivent être situés dans un endroit protégé, de préférence sous serre, contre d'éventuels risques bactériologiques.

3 – De la conduite des bassins.

Tous les ans doit être fait : un nettoyage des bassins et un contrôle de l'état sanitaire. Proscrire l'utilisation de toutes substances pesticide, OGM ou conservateurs.

4 – De la récolte jusqu'au produit fini.

Afin de ne pas détériorer la qualité de la spiruline récoltée, il faudra optimiser le temps passé entre les étapes, les techniques de production, d'extraction, de filtrage, de presse et d'extrusion.

Au cours du cheminement qui conduit la spiruline fraîche jusqu'au produit fini sec, certaines étapes sont déterminantes pour sa qualité.

5 – De qualité

Garantir une spiruline répondant aux normes de certification française et internationale en terme d'analyse bactériologique et de métaux lourds.

La technique de séchage quand à elle doit passer obligatoirement par la technique dite "séchage basse température".

Travailler avec les fermes qui cultivent seulement des souches naturelles de spiruline de forme spiralée.

L'analyse sous microscope du produit déshydraté doit permettre de retrouver la structure cellulaire intacte des spirulines cultivées

Signature Spiruline sans frontière®

Signature du producteur :

Fait à

le