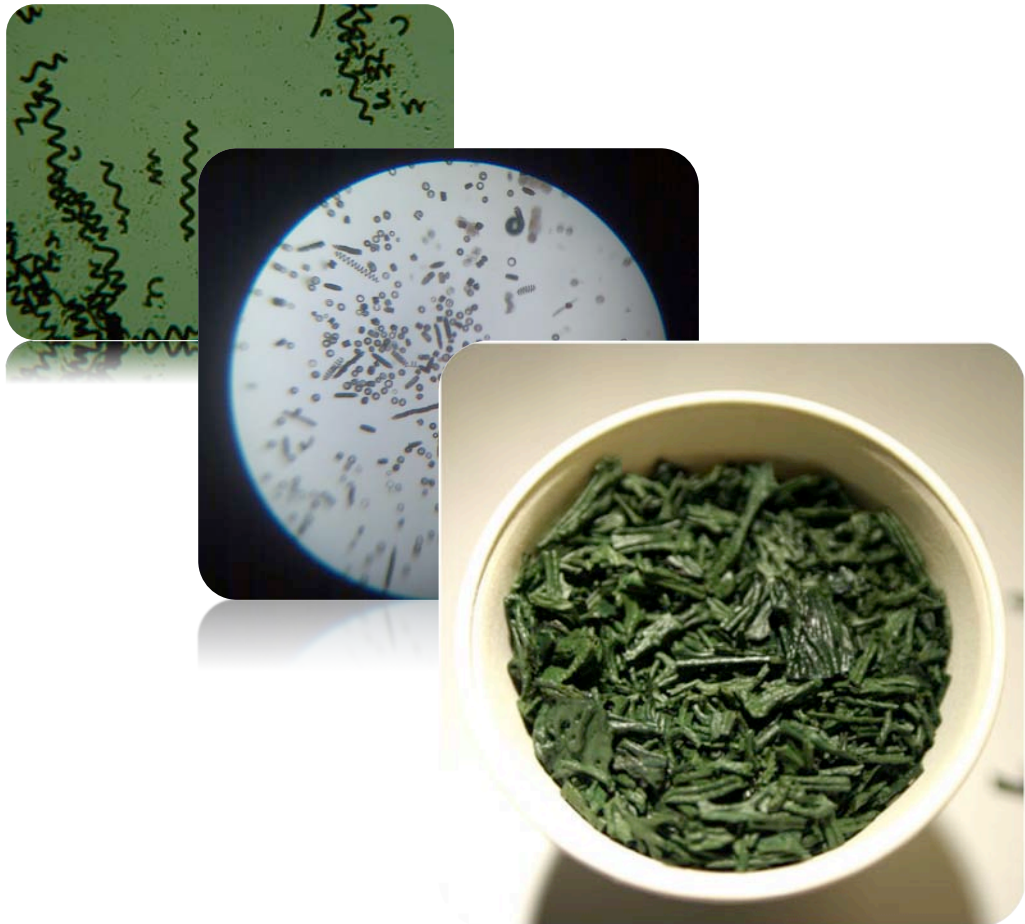




Spiruline sans frontière



Grâce aux cristaux du Costa Rica, aux paillettes du Maroc nature ou à la menthe et aux confettis d'Inde la spiruline est à son apogée

SOMMAIRE

Présentation *Spiruline sans frontière*

Des convictions humanitaires et une éthique commerciale.....	p2
<i>Spiruline sans frontière</i> ® au service du Développement éthique.....	p2
<i>Spiruline sans frontière</i> ® au service du Développement durable.....	p2

Qu'est ce que la spiruline ?

Composition.....	p3
Les bienfaits.....	p3

Les contrôles

Charte <i>Spiruline sans frontière</i> ®.....	p4
Cahier des charges <i>Spiruline sans frontière</i> ®.....	p4
Analyses locales et par laboratoires Français.....	p4

Spiruline artisanale ou industrielle

Industrielle, qu'est-ce et pourquoi ?.....	p5
Artisanale, qu'est-ce et pourquoi ?.....	p5
Comment consommer de la spiruline ?	p6

L'assortiment *Spiruline sans frontière*®.....

Les programmes *Spiruline sans frontière*®.....

Les réalisations jusqu'à aujourd'hui	p8
Les projets	p8
Quelques mots sur Charly	p9

Visibilité.....



La spiruline est l'aliment du XXIème siècle

La spiruline est une micro-algue qui présente de nombreuses valeurs nutritionnelles sans équivalent grâce à son taux de **fer**, de **protéines** et de ses incomparables apports en **minéraux** et **antioxydants**. Elle est considérée aujourd'hui comme **l'aliment le plus nutritif** et tonifiant actuellement connu avec une consommation de seulement une cuillère à café par jour.

Elle permet de régler des problèmes de carences alimentaires dans nos pays développés du Nord et de malnutrition dans les pays du Sud.

Spiruline sans frontière® est née de la conviction forte que la spiruline est un complément alimentaire naturel, sain et revitalisant. Les deux axes de *Spiruline sans frontière* :

1. Proposer une spiruline naturelle de haute qualité à un prix unique afin de la rendre accessible à tous.
2. Assurer la pérennisation des exploitations aquacoles des pays émergents.

Elle s'insère dans une démarche active et responsable, dans la logique d'une mondialisation intelligente.

***Spiruline sans frontière*® au service du Développement éthique :**

Spiruline sans frontière® engage ses consommateurs dans un programme de commerce équitable de spiruline. Le cahier des charges assure une production de qualité tandis que la charte éthique garantit une rémunération juste aux employés des pays émergents.

« Notre projet s'articule autour de la qualité du produit, du respect du mode de production ainsi que de la condition des hommes qui y travaillent. »

***Spiruline sans frontière*® au service du Développement durable :**

Spiruline sans frontière® participe à un programme qui génère des retombées économiques locales aux producteurs, paysans et employés de l'hémisphère sud. Elle s'engage à pérenniser les petits producteurs de spiruline en leur assurant des commandes à long terme.

« Nous contrôlons qu'une partie de la spiruline produite reste dans le pays, aux bénéfices d'associations locales ou orphelinats. »

Serre artisanale de spiruline



Contact : Charly Margain, créateur de *Spiruline sans frontière*®
Tel : 06 58 57 00 16 Courriel : info@spirulinesansfrontiere.com



Qu'est ce que la spiruline ?

Composition de la spiruline

- 60 à 70% de **protéines** dont l'ensemble des Acides aminés essentiels
- Antioxydants: **béta carotène** (Provitamine A) et **phycocyanine**
- Acides gras essentiels : **Oméga 6**
- Vitamines **D, E, K, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B8, B12**
- Des minéraux et oligo-éléments : **Calcium, phosphore, magnésium, fer, zinc, potassium, cuivre**



Elle a été identifiée par de nombreux organismes internationaux (FAO, OMS, UNESCO, FDA) comme l'aliment le plus nutritif actuellement connu.



Les bienfaits de la spiruline

Elle intervient positivement dans de nombreux cas pathologiques car elle va principalement renforcer les défenses immunitaires, mais aussi :

- Diminue le stress
- Améliore les conditions physiques
- Rétablit les carences lors d'une grossesse
- Aide à mieux supporter les règles, la ménopause
- Embellit les cheveux, les ongles et la peau
- Combat la fatigue, les allergies et l'anémie
- Favorise l'élimination des toxines
- Facilite la satiété pour les régimes
- Encourage le renouvellement cellulaire
- Aide à un sommeil réparateur (mélatonine)
- Contribue au développement musculaire



Contact : Charly Margain, créateur de *Spiruline sans frontière*®
Tel : 06 58 57 00 16 Courriel : info@spirulinesansfrontiere.com



Les contrôles de Spiruline sans frontière®

Charte

Spiruline sans frontière® à créée une charte pour certifier l'éthique des producteurs et leurs relations avec leurs salariés.

Le prix d'achat est fixé avec les producteurs afin d'assurer :

- le développement de leur production
- le paiement juste des producteurs et salariés
- la viabilité de leur projet
- la lutte contre la malnutrition locale

Charly Margain : « Je me rends, dès que possible, et personnellement dans les lieux de production pour contrôler la mise en application de la charte éthique et du cahier des charges *Spiruline sans frontière®* que doit respecter le producteur ».

Cahier des charges

Spiruline sans frontière® à créée un cahier des charges afin de s'assurer de la manière dont est produite la spiruline afin d'obtenir un produit de la meilleur qualité possible.

Il s'assure de la conformité de :

- la culture de spiruline
- l'emplacement des bassins
- la conduite des bassins
- la récolte jusqu'au produit fini
- la qualité de la spiruline récoltée

Plus d'infos sur les documents :
vous pouvez les télécharger dans
l'onglet « critères qualitatifs » sur
www.spirulinesansfrontiere.com

Analyses locales et en laboratoires Français

Les analyses permettent de vérifier si la spiruline ne contient ni métaux lourds, ni risque bactériologique, conformément aux normes réglementaires d'importation dans l'agro-alimentaire.

Ces analyses sont effectuées par un premier laboratoire local et vérifiées dans deux **laboratoires Français** pour plus de suivi.



Contact : Charly Margain, créateur de *Spiruline sans frontière®*
Tel : 06 58 57 00 16 Courriel : info@spirulinesansfrontiere.com



Spiruline artisanale ou industrielle ?

Artisanale, qu'est-ce et pourquoi ?

1. La spiruline artisanale est une spiruline naturelle. On la transforme peu ou pas, de façon à se qu'elle garde toutes ses qualités nutritives et ses bénéfices thérapeutiques.
2. La production de cette cyanobactérie, distribuée par *Spiruline sans frontière*[®], est artisanale et locale car elle est fondée sur un partenariat avec une série de petits producteurs qui ont signé le *Cahier des charges* ainsi que la *Charte Spiruline sans Frontière*[®].
3. En outre, ils fonctionnent avec une technique de séchage appelée « *basse température* » qui, quand à elle, garde intact la paroi de la spiruline. Cette technique permet ainsi d'avoir un produit de haute qualité nutritionnelle et de garder l'effet spiralé très important.

Spiruline spiralée
au microscope :



**Bien traitée, elle est de meilleure qualité.
Voilà pourquoi il faut préférer
Spiruline sans frontière[®]**

Industrielle, qu'est ce et pourquoi?

1. Les comprimés et certaines gélules fabriquées subissent la technique dite d'atomisation ou de séchage industriel. La spiruline récoltée passe dans de grandes cuves qui cassent la paroi cellulaire de la spiruline par la propulsion de jets d'air chaud à plus de 180 degrés.
2. L'étude de la spiruline industrielle faite au microscope révèle une structure non « spiralée ». Elle est broyée et est appelée « purée ». Il en résulte que les apports nutritifs apportés sont de moins bonnes qualités et que le produit ne réponde pas aux attentes des consommateurs, et qui plus est, ne s'en rendent pas compte.
3. Les consommateurs devront consommer 8 à 10 comprimés de spiruline par jour et finalement s'arrêtent d'en consommer.

Spiruline en comprimés chauffée par atomisation :



Contact : Charly Margain, créateur de *Spiruline sans frontière*[®]
Tel : 06 58 57 00 16 Courriel : info@spirulinesansfrontiere.com



Comment se consomme la spiruline ?

Avec les spirulines de *Spiruline sans frontière*®, une petite cuillère saupoudrée dans une salade verte ou dans un yogourt suffit.

En période de fatigue : par cure de 3 mois

5gr par jour :

- Au petit déjeuner : Avec un verre de jus d'orange pour la vitamine C
- Pendant les repas : Comme nouvel ingrédient d'assaisonnement

En prévention tout au long de l'année :

- Avec un jus de fruit ou une compote
- Saupoudrée sur une salade
- Ajoutée aux potages ou dans un yaourt
- Dans des céréales

1 cuillère par jour = 1 sachet = 1 mois



Salade de tomates/mozza



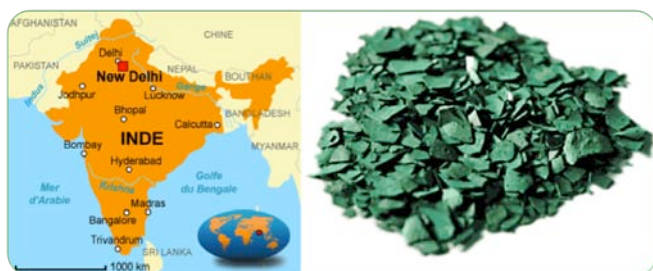
Une cuillère de spiruline

Les cristaux du Costa Rica, les paillettes du Maroc nature ou à la menthe et les confettis d'Inde

100% Spiruline. Cultivée sans aucun additif, ni conservateur, ni OGM, ni pesticide.

Les provenances permettent de proposer une gamme élargie en terme de goût et d'aspect sans influencer sur la qualité ni sur la composition.

Importé par *Spiruline sans frontière®* et sélectionnée par Charly Margain en provenance du **Costa Rica**, du **Maroc** et d'**Inde**.



D'autres produits sont à venir... (Bahamas, Togo, Israël, Brésil...)

Les programmes de Spiruline sans frontière®

Réalisations jusqu'à aujourd'hui

- Soutien logistique et technique dans la mise en œuvre des outils de productions ainsi que de la réglementation des normes d'import-export européennes.
- Etre une des plateformes d'information incontournable de la spiruline par la création du site web.
- Aide à l'agrandissement des serres de Tonato Agbeko au Togo.
- Envoi de spiruline pour les enfants malnutris à Kinshasa, République démocratique du Congo, avec l'intermédiaire de l'association "ICART".

Les projets

- Développer le soutien financier au profit de nouveaux producteurs de spiruline.
- Nouveau fournisseur officiel au Bahamas (spiruline prête pour Mai-Juin 2012)
- Développer la marque dans les réseaux de produits naturels et diététiques.
- Développer une gamme de produit à base de spiruline (déjà commencée)

Production du Maroc



Construction d'une roue à aube





Quelques mots sur Charly Margain

Diplômé d'un Master à l'École Internationale de Commerce et de Développement "les 3A" à Lyon (en spécialité Marketing et continent Amérique Latine), Charly Margain, 28 ans a voyagé à travers différents pays d'Amérique latine, d'Afrique et d'Europe.

Son cursus universitaire et ses expériences professionnelles lui ont permis d'acquérir les compétences nécessaires à la mise en œuvre de son projet.

"Je termine mes études avec un dossier sur l'implantation d'une structure de production de spiruline en Afrique à Dakar. Pour valider mes acquis, j'intègre un stage de production et de commercialisation dans une unité de production. A la sortie, je décide de fonder Spiruline sans frontière en intégrant deux paramètres fondamentaux : qualité produit et éthique commerciale".

En pratique, le quotidien de Charly c'est :

- Vérifier l'implication du respect de la charte et du cahier des charges des producteurs.
- Trouver de nouveaux fournisseurs officiels *Spiruline sans frontière*®,
- Effectuer les contrôles qualité et bactériologique,
- Gérer le site internet, les plaquettes commerciales et la communication,
- Envoyer les paquets de spiruline aux clients,
- Etre disponible pour les producteurs qui peuvent avoir besoin d'aide technique,
- Trouver de nouveaux partenaires de distribution



Contact : Charly Margain, créateur de *Spiruline sans frontière*®
Tel : 06 58 57 00 16 Courriel : info@spirulinesansfrontiere.com



Une visibilité croissante

1. Presse :

- Le groupe **LE PROGRES**

Remise de prix de l'innovation économique pour la diversité en Action. Jeannette Bougrahb et le préfet de Lyon seront à la remise des trophées. Remise par Nikos Aliagas à la cité internationale de Lyon. Voir en vidéo sur la première page.

- Nombreux supports visuels : **TLM, LYON PLUS...**
- **PSYCHOLOGIE MAGASINE** Mensuel, parution Octobre 2011,
- **PLANTE ET SANTÉ** Mensuel, parution Novembre 2011,

2. Évènements

- 12 Salons par an dans toute la France avec :
 - SPAS,
 - NATURA BIO,
 - RESPIRE LA VIE

3. Partenaires / Point de ventes

- Partenaire officiel du **RunInLyon**. Septembre 2011 à Bellecour,
- Cabinet Naturopathe, Natur'ô Zen à Nantes
- Club Association "Boxe Loisirs Remise en forme" à Draguignan
- De nombreux site internet tel que :
 1. www.ressourcesolidaire.org
 2. www.ecolomag.fr
 3. www.puissance-zen.com
 4. www.navoti.fr
 5. www.ormenis.com
 6. www.labodioter.com

Pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter.



Contact : Charly Margain, créateur de *Spiruline sans frontière*®
Tel : 06 58 57 00 16 Courriel : info@spirulinesansfrontiere.com

