

DEPUIS 2012



solis
CULTURÆ



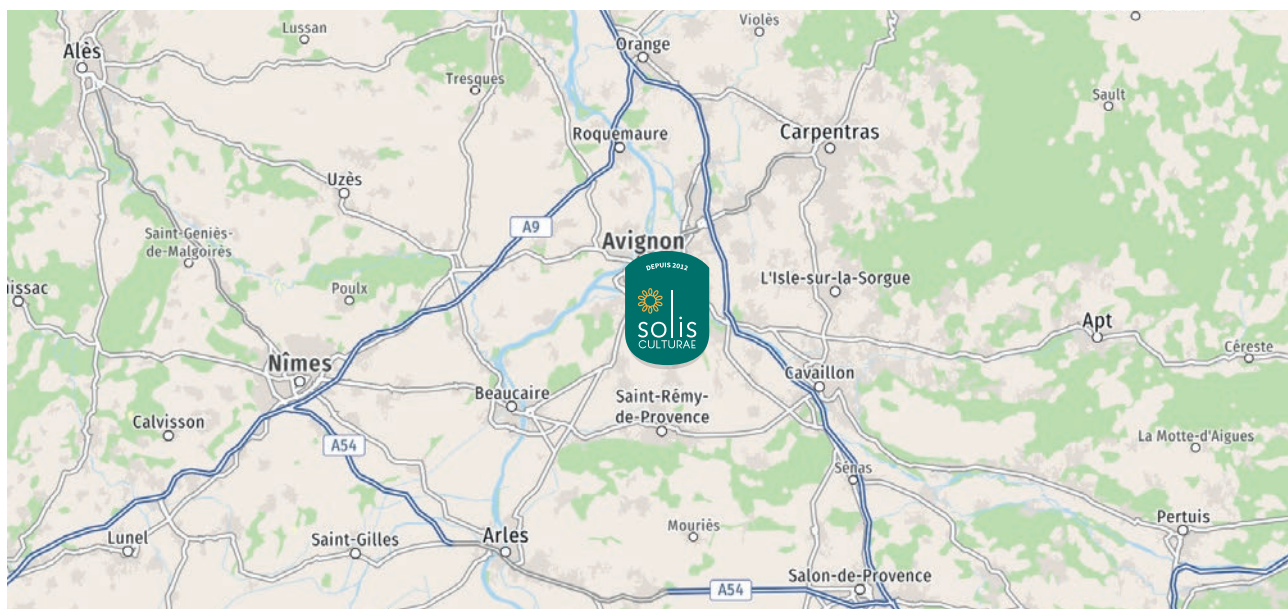
Spiruline

issue
d'une

culture

éthique

Les environs



**Spécialisée
dans la culture
de spiruline
depuis 2012**

Nos exploitations sont
implantées en Provence,
dans une région gorgée
de soleil.

Idéalement situées entre la
rivière Durance, le Rhône et
le massif des Alpilles, à
Châteaurenard (13160)



Lilian Ducci
Co-fondateur

Responsable culture

Titulaire d'un BTS Aquaculture
et d'une licence professionnelle
Aquaculture et Gestion de
l'Environnement.
A travaillé à l'IFREMER.



Julien Le Tellier
Co-fondateur

Responsable technique

Titulaire d'un BTS Maintenance
Industrielle et d'une classe
préparatoire ATS. Intègre le
Conservatoire National des Arts
et Métiers cursus Ingénieur en
Génie Industriel.



Joris Manson

**Responsable développement
commercial**

Titulaire d'un BTS Maintenance
Industrielle et d'une licence
professionnelle Gestion et
Maintenance des Installations
Énergétiques. A occupé
différents postes commerciaux
durant 7 ans.

Historique

2012

Fondation du GAEC sur une
parcelle de 3600m² dont
1000m² de bassins, les Lonnes

2014

Achat d'un terrain de 4000m²
et création de 1000m²
de bassins supplémentaires

2018

Achat & réhabilitation d'une
2^{ème} exploitation ch de Jentelin
Implantation 2000m² de bassins



2020

Certification ECOCERT





2020

Ajout de 3 000m² de bassins
et dépôt d'un permis de
construire pour la création de
700m² de bureaux et ateliers
de conditionnement.



2021

Création d'un regroupement de
producteur sous forme SAS



2022

Certification AB

Aujourd'hui

7000m²
de bassins

1 ligne d'emballage type
Doypack automatisée
2 comprimeuses

En 2022
Solis Culturae
c'est :

10
tonnes
de spiruline déshydratée
par saison

Un SASpiru à taille
humaine composée de
3 salariés à temps
plein et 6 saisonniers

2 labels reconnus :

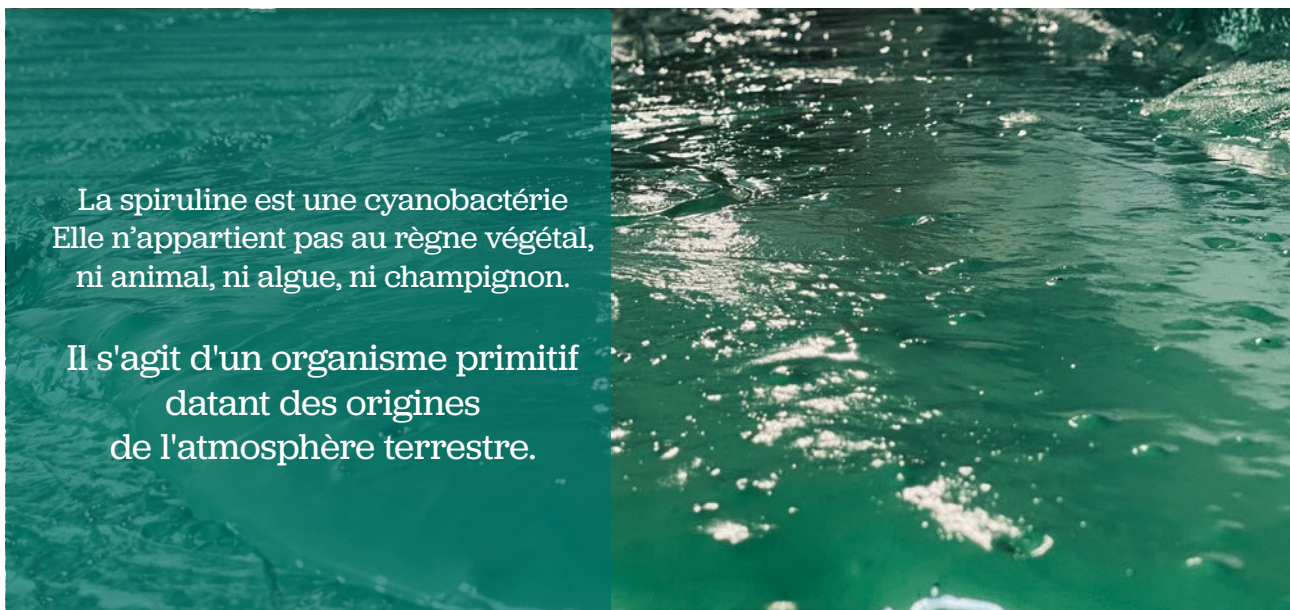




- Type : Cyanobactérie
- Age : 3,5 milliards d'années
- Taille : 50 à 100 μ
- Milieu naturel : lac d'eau douce saumâtre
- Climat : tropical



Expertise



La spiruline est une cyanobactérie
Elle n'appartient pas au règne végétal,
ni animal, ni algue, ni champignon.

Il s'agit d'un organisme primitif
datant des origines
de l'atmosphère terrestre.

La spiruline

Qualités nutritionnelles

Vitamines : E et K,
groupe B dont B12

Phycocyanine
(25% du produit sec)

Minéraux & oligo-éléments :
riche en fer,
magnésium, phosphore, calcium,
sodium, zinc, sélénium...

Bêta-carotène
(pro-vitamines A)

Très riche en fibres
et en protéines

Acide gamma-linolénique



**Renforce les défenses
immunitaires**



Anti-oxydant

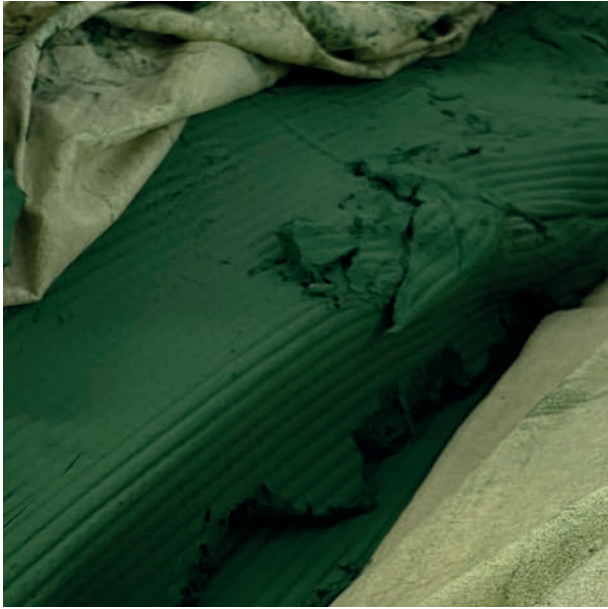


**Effet « boost »
sur l'organisme**

Principales vertus

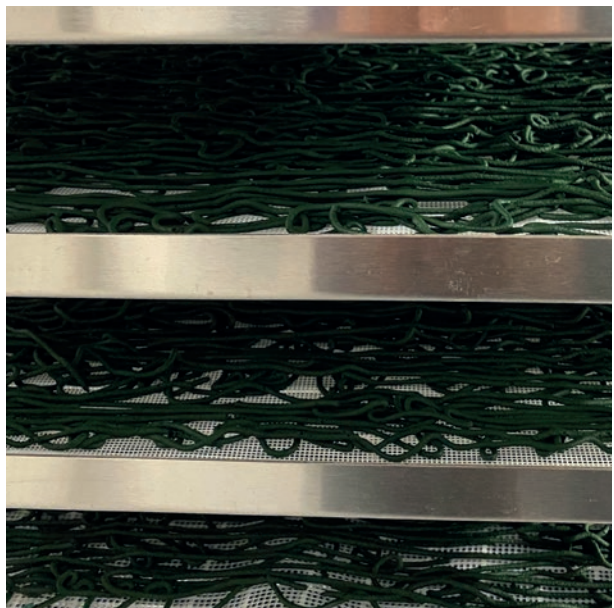
Processus de culture





Nous préparons notre
spiruline au séchage

Elle se déshydratera
ensuite pendant 5h
à une température
de 39°C



des bassins au séchoir

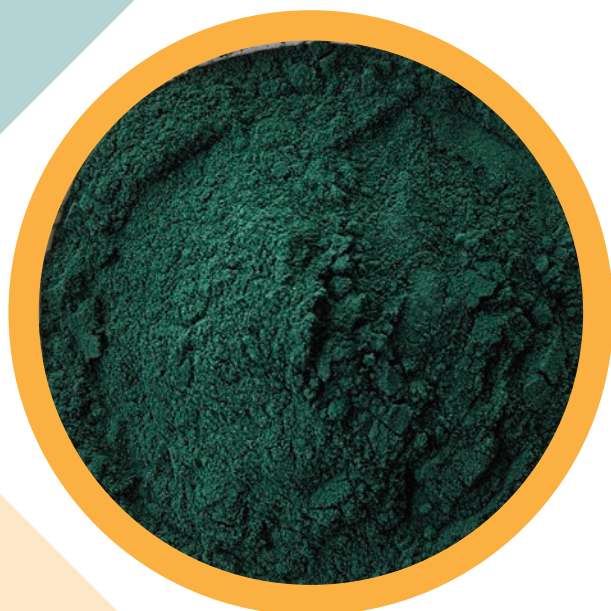
3 formes de spiruline

L'ensemble de ces étapes sont réalisées par nos soins,
dans nos deux fermes

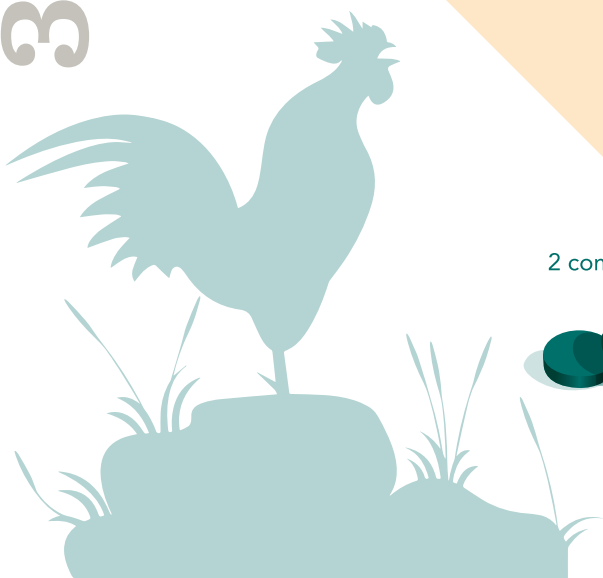
La paillette peut
être broyée pour
le format poudre



La poudre être
transformée
en comprimés



2 comprimés = 1g





En paillettes,
dans vos salades,
vos barres de céréales,
vos plats chauds



En poudre,
dans vos smoothies,
vos desserts,
dans la cosmétique



Nous sommes équipés
de nos propres lignes
d'emballage Doypack®

La solution la + écologique
en terme de transport

la spiruline dans votre assiette



Spiruline un aliment «trésor»

datant
des origines de la vie



Posologie, précautions,
informations, idées
recettes sur :

solis-culturae.fr

Solis Culturae

1941, route de la Crau

13160 Châteaurenard

06 16 21 56 65

j.manson@solis-culturae.fr

