

DEPUIS 2012



solis
CULTURAE



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 Energétiques. 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

En chiffre

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 SASspiru 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.

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

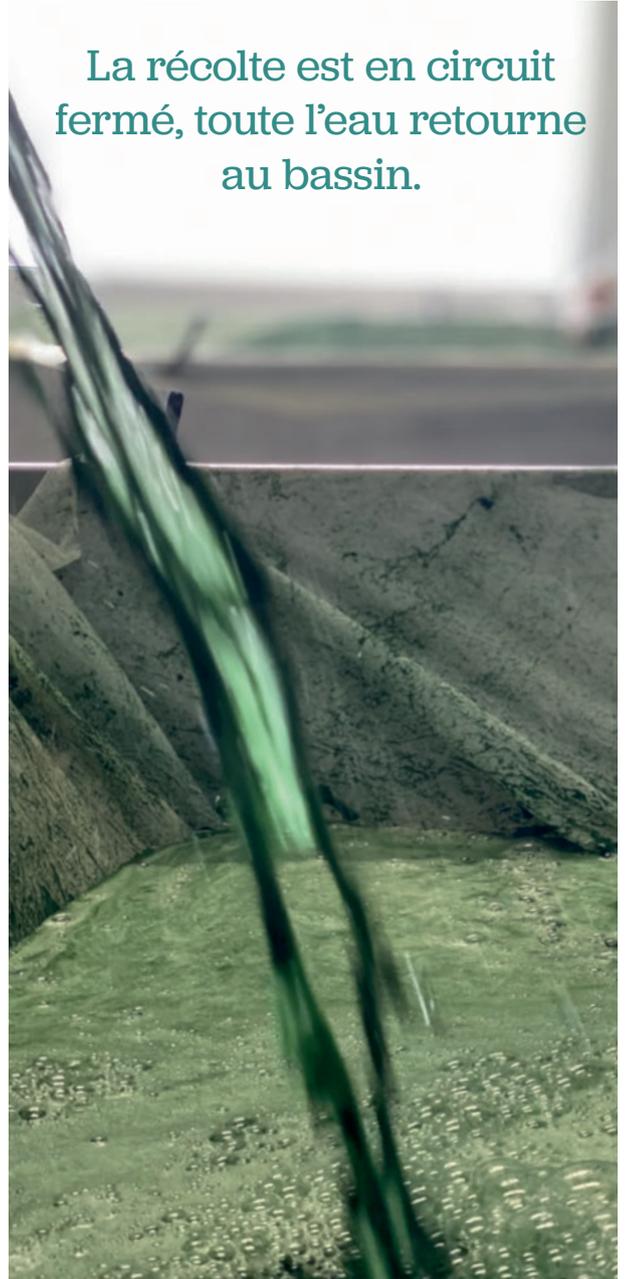
Processus de culture



Nous reproduisons un milieu tropical sous serre.



Nos serres ne sont pas chauffées artificiellement



La récolte est en circuit fermé, toute l'eau retourne au bassin.



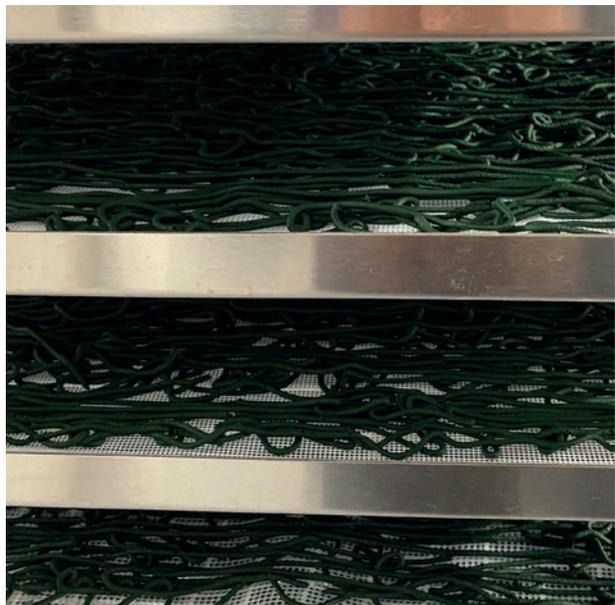
L'objectif est « d'essorer » la biomasse





Nous préparons notre spiruline au séchage

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



des bassins au séchoir

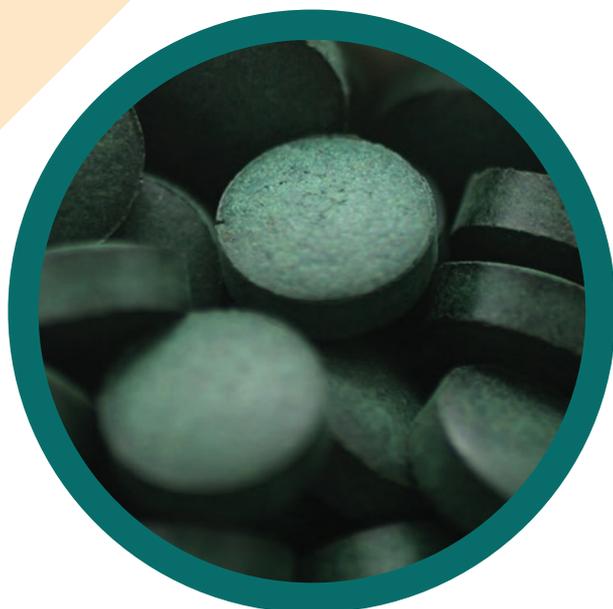
3 formes de spiruline

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

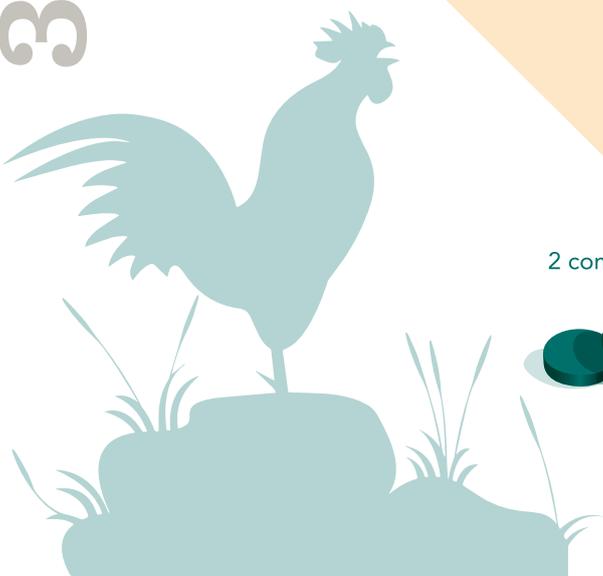
La paillette peut
être broyée pour
le format poudre



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

