



# Spiruline

issue d'une **culture**

# éthique



« Leader de la production Française »

# La spiruline fermière de référence

## Forme de vie datant des origines

Dans les premières heures de la vie sur Terre, les cyanobactéries ont joué un rôle clé dans la Grande Oxydation (~2,4 milliards d'années), en produisant de l'oxygène par photosynthèse, ce qui a radicalement transformé l'atmosphère. Invisible à l'oeil nu, elle a alimenté certaines civilisations (les Kanembous au Tchad, les Aztèques au Mexique) mais elle n'est reconnue mondialement qu'en 1974, la FAO déclare la spiruline comme aliment du 21<sup>e</sup> siècle.

- Type : Cyanobactérie
- Age : 3,5 milliards d'années
- Taille : 50 à 100 µ
- Milieu naturel : lac d'eau douce saumâtre
- Climat : tropical
- Composition : 66% de protéines



FR-BIO-01  
Aquaculture France

## L'aliment moderne

Aujourd'hui, un aliment moderne se distingue par quatre qualités essentielles : goûteux, écologique, bon pour la santé et ancré dans son terroir. Il doit offrir une expérience gustative agréable, tout en respectant l'environnement et en apportant des bénéfices nutritionnels.

Il met en valeur des méthodes de production durables, privilégiant le savoir-faire local et les circuits courts.

Un intérêt nutritionnel rare

Fer

SOD

Phyco

Protéines

Vitamines

Minéraux

Riche en protéines (jusqu'à 70%), en fer, magnésium, zinc, calcium et potassium, ainsi qu'en vitamines B et antioxydants, la spiruline booste l'énergie, l'immunité et la récupération musculaire.

# Fraîche ou déshydratée

**Goûteux**

**Bon pour la santé**

**Bon pour l'environnement**

**Ancré dans son terroir**



C'est exactement l'engagement que nous prenons avec notre spiruline. Cultivée avec soin, sans pesticides ni additifs, selon le cahier des charges du Bio Européen, elle conjugue une saveur naturelle et une richesse nutritionnelle exceptionnelle. En choisissant notre spiruline, vous optez pour un aliment moderne respectueux de votre santé et de notre planète.

## Fraîche, un goût unique !

L'umami, souvent qualifié de cinquième goût, est une saveur savoureuse et profonde due à la présence naturelle de glutamate, inosinate et guanylate. On le retrouve dans de nombreux aliments riches en protéines, fermentation et vieillissement comme le poulet grillé, le comté, la charcuterie, le thé vert et la spiruline.

# le marché en chiffres

**500t**

de spiruline ont été vendues en France en 2023 selon  
Seulement 56 tonnes produites sur nos terres selon l'Agreste

**92%**

des français se déclarent prêts à payer plus cher pour un produit cultivé en France, selon un sondage IFOP en 2023

**+4,91%**

Le marché européen du nutraceutique projette une croissance annuelle de 4,91%.

**83%**

des français souhaitent voir plus de produits AB Bio en RHD selon l'Agence Bio en 2023

**72%**



des français se déclarent mobilisés en faveur d'une consommation responsable en 2021 selon une étude ADEME

**2,7G€**

Le marché des compléments alimentaires en France est toujours à la hausse avec un CA qui s'élève à 2,7 milliards d'euros en 2023

**50%**

des français consomment des compléments alimentaires en 2023



● 1967

## La spiruline redécouverte

Au Tchad vers 1967, le professeur belge Jean Léonard est intrigué par les galettes séchées, appelées "dihé" que consomme la communauté Kanembu.



● 1974

## L'Aliment du XXIe siècle

Lors de la conférence mondiale sur l'alimentation à Rome, l'OMS déclare la spiruline comme aliment du XXIe siècle, une reconnaissance mondiale.



● 2021

## Fa-bu-bleu

Toujours décalée, Innocent diffuse nationalement ce jus multi-fruits à base de spiruline dans une recette aux vertues anti-oxydantes et à la couleur étonnante.

● 2023

## Picard commercialise de la Spiruline surgelée

Les Spiruvores sont référencés chez Picard et proposent, à l'échelle nationale, aux particuliers de la spiruline Solis Culturae.



## 2025 : Solis innove

La Spiruline surgelée en doses individuelles pour les restaurateurs.

Maintenant, nous sommes fiers de fournir désormais un format adéquat pour vos plus belles créations.



## La Spiruline est dans le train des aliments modernes

1970

1990

2000

2010

depuis 2020 les projets se multiplient

● 1990-2010

## La culture en France

Des pionniers ont importé d'Afrique la culture de la spiruline, développée là-bas pour lutter contre la malnutrition.



Cette culture véritablement durable séduit nombre de producteurs.

● 2024

La Spiruline à l'honneur dans le numéro de juillet-août 2024 de Gault&Millau France

Gault&Millau

● 2024

## Edonia lève 2 millions d'€

pour son substitut de viande à base de spiruline  
La spiruline convient parfaitement à cet usage de part sa richesse en protéines et B12.



# 2012

2 amis d'enfance  
unissent leur savoir-faire

L'idée d'une culture véritablement  
durable séduit de plus en plus de  
producteurs dans nos contrées.

Fondation du GAEC sur une  
parcelle de 3600m<sup>2</sup> dont  
1000m<sup>2</sup> de bassins, les Lonnes



« Dès nos premières saisons, nous avons choisi de donner  
**Priorité à l'outil de production** »

Lilian Ducci,  
PDG-fondateur  
de Solis Culturæ

2000m<sup>2</sup> de bassins

## 2015

1ère extension

4000m<sup>2</sup> de bassins

## 2018

2<sup>e</sup> site de Production

## 2019

Ligne d'emballage

Le plus bel outil de production en France



Cofinancé par  
l'Union européenne



RÉGION  
SUD

PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté  
Égalité  
Fraternité



VILLE DE

châteaurenard

DE PROVENCE

Les partenaires territoriaux ont eu une influence prépondérante sur notre capacité à investir dans un outil de production moderne.

# 7000m<sup>2</sup> de bassin

7000m<sup>2</sup> de bassins

# 2021



FR-BIO-01  
Aquaculture France

# 2023

Surgélation

# 2024

Phycocyanine

# 2025

Format RHD

Culture

# Nous reproduisons un milieu tropical sous serres

Un incroyable outil, le soleil de  
Provence : 300 jours d'ensoleillement/an

Contrôle et maîtrise  
des conditions de culture



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

Récolte



Filtration de la biomasse

# Déshydratation

Depuis 2012

C'est une étape clé dans la production de spiruline. Notre séchoir à flux d'air contrôlé permet de déshydrater la spiruline à moins de 40°C, préservant ainsi son intégrité nutritionnelle contrairement aux produits d'importation.



La spiruline fraîche




# Surgélation

Depuis 2023

Nous surgelons notre spiruline lorsqu'elle est destinée à l'agro-alimentaire, la restauration ou aux laboratoires d'extraction.

Ainsi, nos clients peuvent l'utiliser sous forme fraîche une fois décongelée.




Nous préparons notre spiruline au séchage

Toutes les étapes sur l'exploitation

Séchage doux <40°C

37.5



Par son caractère "Slow", c'est une approche bien différente de la méthode de séchage par Spray Drying, largement utilisée en Asie, qui dégrade ses qualités



# Nous façonnons à la ferme 3 formes déshydratées

La spiruline déshydratée  
est concassée en  
**paillettes**

**40%**  
des ventes



La paillette peut être broyée  
**poudre**

**20%**  
des ventes



La poudre peut être  
**comprimée**

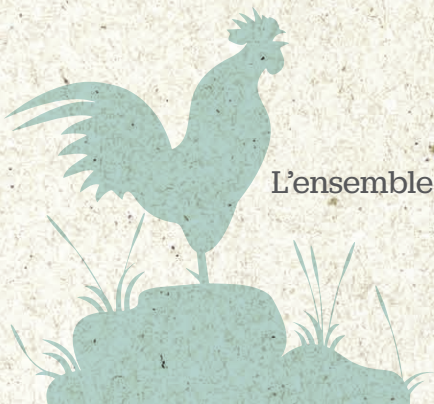
**40%**  
des ventes



Notre spiruline conserve toutes les qualités nutritionnelles grâce à un séchage doux (contrairement au spray drying) et quelque soit sa forme.

- **Paillettes** : Idéales en condiment sec. La paillette est la garantie que le séchage a été doux.
- **Poudre** : Parfaite pour l'intégration dans des recettes ou des shakers, elle se mélange facilement aux préparations et aux produits cosmétiques.
- **Comprimé** : Pratiques pour une consommation quotidienne, nos comprimés sont composés à 100 % de spiruline, sans aucun additif ni agent de compression.

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



Ancré dans son territoire

Grâce au passé agricole et à la richesse du terroir nord-Alpilles Solis Culturae cultive un aliment hors norme

# Le plein de talents locaux

**RÉGION  
SUD**  
PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR



**Une dizaine d'employés**

**7 saisonniers & de nombreux intervenants**

Ainsi, nous participons pleinement à l'économie de notre région en soutenant l'emploi et les entreprises locales.

**Joris Manson**

**Responsable développement commercial**

Après avoir occupé plusieurs postes commerciaux, il a rejoint l'aventure Solis Culturae en 2019. Promouvoir un produit éthique et sain devenait une nécessité.



**Lilian Ducci**

**PDG-fondateur de Solis Culturae**

Après des études supérieures en aquaculture, Lilian occupe son premier poste à l'IFREMER à La Rochelle. Poussé par l'envie de produire un aliment sain et écologique sur son territoire natal, il fonde Solis Culturae en 2012.



Chez nous, nos terres

# Ethique, économe en énergie et en eau

Notre culture est éthique, elle protège notre environnement direct, celui où grandissent nos enfants.



Nos serres ne sont pas chauffées artificiellement



Moins de transport toutes les étapes à la ferme



Séchage doux à basse température



Récolte en circuit fermé, l'eau retourne au bassin



Optimisation du rendement protéique au m<sup>2</sup>

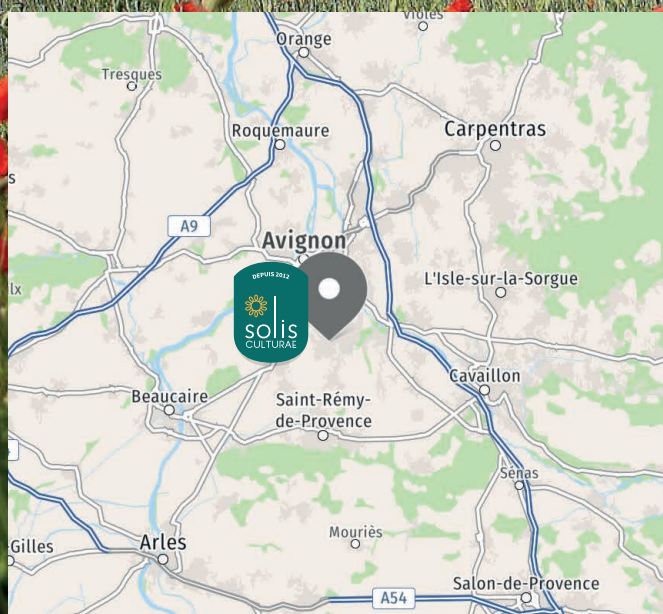


Pas de pesticides (pas de phytosanitaire)

## Un terroir privilégié

Issue de la photosynthèse, la spiruline a besoin de luminosité et de chaleur pour se développer de manière éthique et naturelle.

Le soleil et la qualité de l'eau de notre terroir provençal lui offrent des conditions idéales.



## Label AB Bio FR

Nos exploitations sont certifiées AB par ECOCERT France depuis 2022. Contrairement aux produits d'importation hors UE, nous respectons intégralement le cahier des charges européen de manière transparente : traçabilité des bassins au consommateur.



FR-BIO-01  
Aquaculture France

## Bio non UE

La plupart des produits d'importation hors UE, notamment ceux en provenance de Chine et d'Inde, ne respectent pas pleinement le cahier des charges européen. Ils sont certifiés AB grâce au régime d'équivalence, mis en place par les accords entre l'Europe et ces pays. Cependant, l'Europe a annoncé que ce régime d'équivalence prendra fin en 2025.

# Nous créons des relations durables

Réseaux de magasins spécialisés



● depuis 2014

Solis Culturae est référencée chez Marcel & Fils en paillettes, poudre et comprimés depuis 2014.

À partir de 2020, notre spiruline est commercialisée sous leur marque intégrée Le Choix du Naturo.

Plus récemment, en 2025, ils ont élargi leur offre avec notre phycocyanine 5g/L arôme pomme.

**70 magasins**  
**7 références**

Marque Solis  
Marque intégrée



● depuis 2021

Référencée nationalement en 2021 avec notre spiruline conforme au cahier des charges bio privé Ecocert, Solis Culturae obtient la certification AB en 2022.

Présente sur l'ensemble du territoire grâce aux quatre plateformes logistiques de Biocoop, nous avons ajouté en 2025 notre phycocyanine 2g/L arôme pêche à l'offre.

**742 magasins**  
**4 références**

Marque Solis



● nouveau

Référencée en février 2025, Solis Culturae propose sa spiruline sous forme de paillettes, poudre et comprimés dans les magasins So Bio à travers la France. Ce partenariat renforce notre présence dans le secteur bio et offre aux clients de So Bio une spiruline de qualité supérieure.

**70 magasins**  
**3 références**

Marque Solis





**Dynveo**<sup>®</sup>

● depuis 2022

Solis Culturæ collabore avec le laboratoire expert en nutraceutique Dynveo pour proposer notre spiruline en paillettes, poudre et comprimés, dans une démarche de qualité et de transparence pour le bien-être des consommateurs.

Laboratoire

**marie claire**

**RMC**  
STORY



Depuis 2024, Solis Culturæ collabore avec la marque Hoope, en fournissant notre spiruline sous forme de paillettes emballées en doypack. Ce partenariat permet à Hoope d'offrir à ses clients une spiruline de haute qualité non transformée.

Marque Bio **Hoope**  
GOÛT & NUTRITION

**NUTRI&CO**

● depuis 2024

Solis Culturæ collabore avec la marque Nutri & Co pour proposer notre spiruline sous forme de comprimés. Ce partenariat met en avant notre engagement commun pour des compléments alimentaires naturels et de haute qualité, répondant aux besoins des consommateurs soucieux de leur bien-être.

Pure player

 **LÉA**  
NATURE

● depuis 2023

Depuis 2023, Solis Culturæ est fier d'être référencé par Léa Nature, un acteur engagé dans la distribution de produits naturels et bio.

Ce partenariat renforce notre engagement commun pour une alimentation saine et durable

Groupement alimentaire



	100g produit	4g DJR	VNR%/4g
<b>Énergie en kj</b> soit en kcal	1685 391	67,5 16	0,80%
<b>Protéines</b> dont Phycocyanine	67,7g ≥ 20%	2,7g ≥ 20%	5,40% -
<b>Matières grasses</b> dont acides gras saturés	6,8g 3g	0,27g 0,12g	0,40% 0,60%
<b>Sel</b>	3,3g	0,13g	4,70%
<b>Glucides</b> dont sucres	6,8g 1,5g	0,6g 0,06g	0,23% 0,07%
<b>Fibres</b>	6,8g	0,24g	-
<b>Minéraux</b> dont fer	7g 61,4mg	0,28g 2,46mg	- -

## Vrac au Kg

Destiné aux laboratoires, façonniers, transformateurs, marques blanches.

**Vendu en seau alimentaire.**



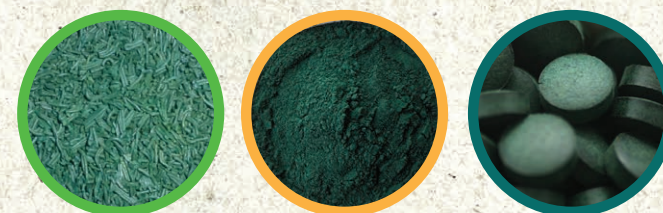
Forme / poids	au kilo
Paillettes	SCO44
Poudre	SCO45
Comprimés	SCO47

INGRÉDIENT : Spiruline Bio (100%)

DOSE JOURNALIÈRE RECOMMANDÉE (DJR) : 4 gr/jour

TENEUR EN INGRÉDIENTS ACTIFS : Spiruline 4g  
dont bêta-carotène 6,8mg, fer 1,9mg, phycocyanine 920mg

DDM 24 mois





## Doypack

Idéal pour le retail physique ou e-commerce.

**Vendu en doypack de 80g, 300g ou 1kg.**

D'autres tailles sont disponibles.

Forme / poids	au kilo
Paillettes	SC054
Poudre	SC055
Comprimés	SC056

INGRÉDIENT : Spiruline Bio (100%)

DOSE JOURNALIÈRE RECOMMANDÉE (DJR) : 4 gr/jour

TENEUR EN INGRÉDIENTS ACTIFS : Spiruline 4g  
dont bêta-carotène 6,8mg, fer 1,9mg, phycocyanine 920mg

DDM 24 mois



## Conseils

- Prendre de préférence le matin
- Accompagner d'une prise de vitamine C (orange, mandarine, kiwi, poivron crue)
- Le café ou le thé limite l'absorption du fer, éloigner de 2 heures.



## Surgelé

En brut, plaque brute destinée à l'agro-alimentaire ou à l'extraction.

En sachet, dés non calibrés dosables pour la RHD.

Vendu en sachet de 200g

Forme / poids	300g
Surgelé en plaque 3kg	SC046
Surgelé en plaque 2kg	SC080
Surgelé en sachet 200g	SC098

### INGRÉDIENT :

Spiruline Bio (100%)

DOSE JOURNALIÈRE RECOMMANDÉE (DJR) : 4 gr/jour

TENEUR EN INGRÉDIENTS ACTIFS : Spiruline 4g  
dont bêta-carotène 6,8mg, fer 1,9mg, phycocyanine 920mg

DDM suivant n° de lot 18 mois



## Phycocyanine

Soutien du système immunitaire  
Idéal pour le retail physique ou e-commerce.

C'est un complément alimentaire issue de l'extraction de notre spiru-line sans additif de type agave, alcool ou glycérine.

Arôme naturel afin d'améliorer l'expérience de consommation.

**Vendu en boîte cartonnée de 20 ampoules.**

<b>Forme / poids</b>	<b>300g</b>
<b>2g/l Pêche</b>	<b>SC097</b>
<b>5g/l Pomme</b>	<b>SC087</b>

**INGRÉDIENT :**  
Extrait de spiruline titré à 2000, 3000, ou 5000mg/L de phycocyanine sur base d'eau pharmacopée (97,5%).  
Arôme naturel de pomme ou de pêche (2,5%).

DDM 24 mois



# Ils nous font confiance



marcel & fils



## Spiruline Surgelée de Provence

SAS Solis Culturae

1941, route de la Crau

13160 Châteaurenard

06 16 21 56 65

[j.manson@solis-culturae.fr](mailto:j.manson@solis-culturae.fr)

[l.ducci@solis-culturae.fr](mailto:l.ducci@solis-culturae.fr)



Informations,  
idées, recettes :

[solis-culturae.fr](http://solis-culturae.fr)