

# LA SPIRULINE

## star des compléments alimentaires



**Apparue il y a plus trois milliards d'années, la spiruline est une microalgue microscopique surnommée «or vert» tant ses qualités nutritionnelles sont exceptionnelles. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe une spiruline *swiss made*, produite et cultivée à Lonay, dans le canton de Vaud.**

Par **Mélina Neuhaus**

Dans la famille des compléments alimentaires, difficile de passer à côté de la spiruline. Elle serait même consommée dans l'espace par les astronautes grâce à sa teneur exceptionnelle en protéines, en vitamine A, en fer et en minéraux tels que le potassium, le calcium ou encore le sélénium. Fortifiant, détoxifiant et stimulant le système immunitaire, la spiruline se positionne comme le complément alimentaire qui compte bien révolutionner l'alimentation.

### Une spiruline 100% suisse

À Lonay, au cœur d'une serre de 1000 m<sup>2</sup> regroupant six bassins, la société Spiruline SwissMade SA produit et cultive chaque année environ 600 kilos de spiruline. La saison de culture s'étend généralement d'avril à septembre. Depuis sa fondation, l'entreprise connaît une évolution fulgurante, entre récolte de fonds via une campagne de financement participatif, l'installation fin 2017 à Lonay et le fort développement de sa surface de production.

La raison de ce succès repose principalement sur le fait que Spiruline SwissMade SA répond aux nouveaux défis et besoins alimentaires de la société en apportant des solu-

tions saines pour améliorer le bien-être des consommateurs. «Nous cultivons et mettons ainsi à disposition du marché une spiruline de qualité, éthique et écoresponsable. À travers nos actions, nous souhaitons sensibiliser la population et participer à la prise de conscience d'un manger mieux», explique Wolfgang Sickenberg, associé et responsable de la communication et du marketing. L'entreprise est d'ailleurs labellisée Swiss Made et détient également le label Vaud+, la spiruline étant entièrement produite à Lonay dans le Canton de Vaud. «Nous sommes fiers de proposer un produit 100% naturel, 100% suisse et 100% bon pour le bien-être de nos consommateurs».

### Conseil de consommation

Pour une consommation journalière, la recommandation générale est de 3 à 5 grammes, ou l'équivalent d'une cuillère à café. Au goût léger, presque neutre, cet or vert peut s'allier avec un immense éventail d'aliments. Dans un verre d'eau, un jus de fruit, un bircher ou même dans la salade, il n'y a aucune limite à la créativité! Le secret est de ne pas la cuire au risque de perdre les vertus de ses nutriments. Il est toutefois possible de la chauffer, en la dégustant sur un plat de pâtes par exemple.

### OÙ SE PROCURER DE LA SPIRULINE SWISS MADE?

Sur la boutique en ligne: [www.spiruline.ch](http://www.spiruline.ch)

Vente directe à la serre: lundi-vendredi 7h-12h  
et 15h30-18h, samedi 8h-12h

Adresse: Route de Denges 27, 1027 Lonay