



La spiruline est une micro-algue apparue il y a 3,5 millions d'années. Elle se rencontre dans les lacs saumâtres et alcalins des régions chaudes. Consommée par les Aztèques et de nos jours par les Kanembous du lac Tchad, elle est aussi appréciée depuis une vingtaine d'années par les professionnels de la diététique pour ses qualités nutritionnelles et médicales.

**2 à 5 g par jour suffisent pour un enfant à apporter quantité d'éléments nutritifs nécessaires à son organisme.**

### Pourquoi ce choix?

La culture de la Spiruline peut se pratiquer dans les zones arides car elle consomme peu d'eau comparativement à d'autres cultures et se reproduit très vite ( + 20 % par jour)

C'est une ressource locale contrairement aux farines et autres préparations nutritives importées. Sa qualité reconnue est d'améliorer la santé de tous, particulièrement celles des enfants ( carence alimentaire ou anémie), celle des femmes enceintes et celles des adultes (défenses immunitaires affaiblies par la maladie)

### **Valeurs nutritionnelles (pour 100g):**

Protéines (50 à 70%),  
glucides (19%),  
lipides (6%),  
minéraux (8%)

**Acides aminés essentiels**

**Pigments et enzymes**

**Vitamines**

**Minéraux**

**Lipides**

**CODEGAZ s'est spécialisée dans la culture de la spiruline.  
Environ 10 000 enfants / an sont soignés par les réalisations de l'association**



### **Réalisations de CODEGAZ :**

**1993 – 1995 BENIN**

**1997 TOGO**

**2000 BENIN**

**2003 GABON**

**1999 – 2004 BURKINA FASO**

**2005 - 2007 NIGER , SENEGAL  
ET MALI**

**2010 INDE**

**2001 – 2013 MADAGASCAR**

## SA CULTURE ET SA RECOLTE

La culture se fait dans des bassins d'eau additionnée de sels minéraux et brassée lentement par un dispositif très simple.

Pour se développer, la spiruline a besoin d'eau en faible quantité , d'une température située entre 25 et 35 °c, de sels minéraux et de CO2 (d'où l'agitation et parfois l'ajout de bicarbonate).

Elle se reproduit très vite (+ 20% par jour).

Un projet spiruline s'inscrit dans la durée ; il faut entre 5 et 1 ans pour consolider une production et la rendre autonome.



La récolte se fait par tamisage de la couche flottante qui est filtrée, pressée , disposée en spaghettis par extrusion au pistolet pour faciliter le séchage puis conditionnée pendant plusieurs mois pour le protéger de l'humidité et de la lumière.



La spiruline est fournie sous forme de granulés, de paillettes, de gélules ou de poudre plus facile à ajouter aux biberons.



## SA RAISON D'ETRE

Si la spiruline ne peut prétendre à elle seule résoudre le grave problème de la faim et de la malnutrition, elle peut contribuer à améliorer le sort des populations.

Une unité de production de spiruline permet de lutter contre une déficience alimentaire pendant la petite enfance (séquelles irréversibles). Elle offre aussi l'opportunité d'assurer un développement économique local : donnée , cédée à bas prix , vendue (source de gains)

**Rejoignez nous!**

[www.codegaz.org](http://www.codegaz.org)

[codegaz@gdfsuez.com](mailto:codegaz@gdfsuez.com)

**GDF SUEZ.CODEGAZ**

**361 AVENUE du PRESIDENT  
WILSON**

**93211LA PLAINE SAINT DENIS**

**Tel : + 33 (0)1 49 22 48 20**