



Certification de qualité

LE CERTIFICATEUR AFRICA'SPI

La certification de la Spiruline des Etoiles a été délivrée par l'association AFRICA'SPI.

L'association loi 1901 à but non lucratif Africa'spi a été créée en 2010. Son siège social et à Ermont (Val d'Oise – France). Elle a pour but :

le développement économique et social de la spiruline en Afrique.

Africa'spi rassemble une équipe de spécialistes de la spiruline; certains ont travaillé depuis 1995 pour des ONG françaises telles que Codegaz (association humanitaire du Gaz de France), Technap. Ils ont réalisé pour le compte d'associations locales africaines, de 1995 à ce jour, 10 unités de production de spiruline en Afrique de l'Ouest, notamment au Bénin, au Togo, au Niger et au Burkina Faso, dont la plus importante, Nayalgué, dispose de 3600 m2 de bassins et produit en moyenne huit tonnes de spiruline/an.

Africa'spi a développé depuis 2012 un nouveau procédé de culture, intégrant des intrants naturels locaux et des bassins à ruissellement, ce qui procure à la spiruline un goût et une énergie vitale remarquable. Ce procédé est identifié suivant un cahier des charges spécifique propre à Africa'spi.

Africa'spi aide sur un plan technique les nouveaux producteurs qui désirent s'installer en Afrique ou dans les pays en développement, dans la mesure où ils s'engagent à <u>donner</u> localement au moins 10% de la spiruline produite à des fins humanitaires.

Enfin, Africa'spi certifie les procédés de culture réalisés selon son cahier des charges (bassins à ruissellement, intrants naturels, absence de serre), intégrant le don de la part humanitaire et la notion d'équitable.





Ferme Spiruline des Etoiles (Koudougou - Burkina Faso) Certification de Qualité 2020

L'association Africa'spi certifie pour l'année 2020 :

La ferme « Spiruline des Etoiles » de Koudougou (Burkina Faso) répond à l'ensemble des 3 spécifications : naturelle – équitable - humanitaire du cahier des charges Africa'spi :

1 - Spiruline naturelle

- Application de la permaculture, de la biodynamie et de la géobiologie suivant les principes Africa'spi : Culture en écosystème grâce aux bassins en ruissellement et au stockage en eau profonde, dynamisation par vis d'Archimède et mini-chutes, présence de cheminées cosmotelluriques « vertes » sur les bassins.
- Exposition directe en bassins de culture aux rayons du soleil : pas de serres pas de « photo-bioréacteurs ».
- Intrants naturels : nourriture à base de feuilles d'arbre (ici Eucalyptus), cendre de bois (ici Karité) et sel de mer gris. Pas de nitrates (risque d'allergies). Plus de 95% en masse des intrants sont naturels ou d'origine alimentaire (bicarbonate de soude accepté).
- Pas de pesticides.
- Culture sous assurance qualité Africa'spi, procédure de culture conforme à la procédure Africa'spi 2020.
- Rinçage de la spiruline par immersion totale : absence d'intrants dans le produit final Contrôle de l'absence d'arrière-goût « visqueux » (pas de flore bactérienne dans le milieu nutritif).
- Toutes les opérations de récolte et séchage sont <u>manuelles</u>. Pas d'automatisation, pas de récolteuse automatique (augmentation de l'énergie vitale de l'aliment).
- Analyses microbiologiques de la spiruline : au moins 3 fois/an : Micro-organismes contrôlés : Coliformes thermotolérants ; Anaérobie Sulfito-réducteur ; Clostridium perfringens ; Staphylocoques à coagulase positive ; Salmonella ; Listeria monocytogenes.
- Variation du biochamp humain avec la Spiruline des Etoiles de environ 230 %. Valeur contrôlée au moins 3 fois/an au lobe-antenne (méthode de Stéphane Cardinaux relative aux aliments définie dans son ouvrage « Bioénergie » pages 18 à 21).

2 – Spiruline équitable

- Equipe de production en cogestion : réunions d'exploitation, échanges réguliers entre responsables et exploitants concernant les prix de vente, les salaires, la qualité, la technique de production.
- Salaires de l'équipe de production Burkinabé : salaires supérieurs à 2 fois le SMIC local.

3 - Spiruline humanitaire

• 10 % de la spiruline des étoiles est donnée chaque mois par Africa'spi au Burkina Faso à des enfants malnutris au centre de réhabilitation nutritionnelle (CREN) de Réo, près de Koudougou.

Avec le label Énergie Vitale ...







... C'est votre corps qui valide

Certificat - Label

Document justificatif établi conformément au protocole déposé sous enveloppe Soleau à l'INPI enregistrée sous le n° 601685 12.10.18

Nom et Adresse de la structure bénéficiaire :

AFRICA'SPI 80 Allée de la Chapelle 95120 ERMONT Nom, adresse et numéro de code de l'organisme certificateur :

TONTON D'AILLEURS 90 rue des Chasseurs 91800 BRUNOY FR-EV-01

Caractéristiques précises du(des) produit(s) certifié(s) :

N° carte produit(s), niveau de certification et période de validité du certificat :

Spiruline en paillettes produite à la ferme des étoiles de Koudougou (Burkina-Faso)

181001002003 Énergie Vitale +++
Du 25/10/2019 au 24/10/2020

Lieu et date de délivrance : Brunoy le 25/10/2019 Le responsable certification, Philou BEAUCHAMPS



L'Authenticité et la validité de ce document peut être vérifiée au siège de l'organisme certificateur : TONTON D'AILLEURS, 90 rue des Chasseurs, 91800 Brunoy

energie.vitale@tontondailleurs.com