

ammi

LA SPIRULINE SE DÉGUSTE MAINTENANT FRAÎCHE ET CUISINÉE

Connaissez-vous la spiruline ? C'est le meilleur aliment pour l'Homme au XXI^e siècle selon l'OMS ! Connue pour sa grande teneur nutritionnelle, elle est généralement consommée déshydratée en complément alimentaire. Mais aujourd'hui, la marque française AMMI se lance le défi de la cuisiner pour la démocratiser.

DE LA SPIRULINE À L'APÉRO

La spiruline est déjà appréciée des français pour ses vertus énergisantes, immunisantes et anti-carences : c'est un complément alimentaire naturel à la richesse exceptionnelle. Mais il est vrai que la forme actuelle n'a rien d'appétissant : poudre déshydratée ou comprimés pharmaceutiques, elle est souvent redoutée pour son goût parfois dérangeant .

Le pari de Ammi ? **Intégrer la spiruline, fraîche, à des recettes gourmandes !**

L'apéritif d'abord, avec un tartinable d'olive noire, une crème de poivron et un houmous à la menthe; et les repas du quotidien ensuite, avec un pesto rouge à la tomate confite et un pesto vert au basilic pour agrémenter un plat de pâtes. Le produit, riche de 20% de spiruline fraîche, sera disponible au prix de 5,50€.



ALLIER BIENFAITS NUTRITIFS, PLAISIR GOURMAND ET CONSOMMATION RESPONSABLE.

La spiruline est une véritable **bombe nutritionnelle** : protéines, vitamines, minéraux, acides aminés essentiels, c'est l'aliment le plus complet et nutritif sur notre planète.

Fraîche, elle possède des **propriétés culinaires sous-estimées** : elle est crémeuse, légèrement iodée, exhausteur de goût, et même capable de générer l'umami, la 5^{ème} saveur, graal des gourmets. Les recettes véganes et nutritives sont conditionnées dans de petits bocaux en verre, prêts à déguster. Leur spiruline est **cultivée en France dans une exploitation écologique**. Les ingrédients sont bio et les produits confectionnés dans une conserverie française via un procédé unique au monde permettant de découpler la conservation de la spiruline fraîche.

La spiruline se développe **par photosynthèse dans des bassins peu énergivores installés en France**. Pour produire une même quantité de protéines, il faut à la spiruline **20 fois moins d'espace que le soja et 200 fois moins d'eau que le boeuf** ⁽⁴⁾ !

Protéines végétales, culture éco-responsable locale et richesse nutritionnelle hors du commun : la spiruline semble croiser les plus importantes tendances alimentaires de notre temps. Si la jeune marque Ammi réussit le pari de la rendre agréable à consommer, elle donnera probablement un aperçu de ce que nous mangerons dans les décennies à venir.

La gamme healthy et gourmande de la jeune pousse a rencontré [son premier succès l'an dernier via une campagne de financement participatif sur le site Miimosa](#). Le public a fait preuve d'un réel engouement pour ces produits avec 2338 bouches précommandées, soit +584% de l'objectif initial. Les produits, [disponibles en ligne sur le site de l'entreprise](#), font aussi leur entrée dans les plus grandes enseignes de la bio comme Biocoop, Naturalia, Eau Vive, Bio c' Bon etc...

Le début d'une grande aventure peut-être ? **Le marché mondial de la spiruline est estimé à 2 milliards d'euros d'ici 2026** ⁽⁵⁾ et déjà 50 millions d'euros en France aujourd'hui ⁽⁶⁾. On parle même de la cyanobactérie pour accompagner les astronautes à la conquête de Mars...

“Consommateur de spiruline depuis plus de 10 ans, je suis convaincu que cette algue va jouer un rôle important dans l'alimentation humaine dans les années à venir. Au-delà d'être très satisfait des bénéfices énergisants et immunisants, j'ai toujours été un peu déçu par mon expérience de consommation : manger des comprimés n'est pas très sympathique. Je pense que si on veut démocratiser la consommation des ces aliments durables, il faut qu'on puisse les inviter à notre table, les déguster comme les autres fruits et légumes. Ça tombe bien, la spiruline a un potentiel culinaire formidable, et encore trop inexploité !»

- HUGO, CO-FONDATEUR -

LA SPIRULINE EN 4 POINTS CLÉS

60 à 70% de protéines, 10 vitamines, 10 minéraux, l'ensemble des acides aminés ⁽¹⁾	Booste l'énergie, l'immunité et l'endurance	Plébiscitée par la NASA ⁽¹⁾ , l'UNESCO ⁽²⁾ et l'OMS ⁽³⁾	Filière française performante avec plus de 200 “spiruliniers” en métropole
---	---	---	--

(1) [Wikipédia spiruline alimentaire](#) (2) [Unesco](#) (3) [Bioactive Molecules of Spirulina: A Food Supplement](#) (4) [Spiruline - Technique, pratique et promesse](#) (5) [Persistence market search](#) (6) [Fédération française des spiruliniers de France](#)

