

La Klamath, une « super-algue »

Les algues, une nourriture millénaire

Depuis plus de 6000 ans, les algues sont connues pour leurs bienfaits, et sont utilisées comme nourriture ou comme remède.

On trouve des traces de cette utilisation dans des textes anciens de divers pays, tels que le Tchad, le Mexique ou le Japon. Les algues forment d'ailleurs dans ce dernier pays, ainsi que dans d'autres pays asiatiques (Viêtnam, Corée, Malaisie, Chine...) une partie essentielle de l'alimentation.

Les plus connues sont les algues marines, brunes comme le wakamé qui est un composant incontournable de la soupe miso, ou bien rouges, comme le nori, également très présent dans les cuisines chinoise (nouilles ramen) ou coréenne.

En Europe, la Bretagne constitue également un formidable réservoir d'algues sauvages ou cultivées.

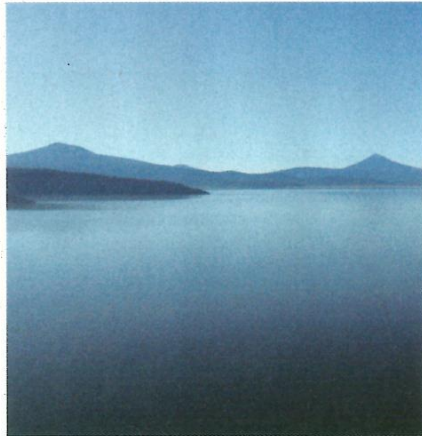
Un biotope remarquable

Mais c'est aux Etats-Unis qu'a été découverte une nouvelle algue, de couleur bleu-vert, d'une composition nutritionnelle exceptionnelle, l'algue Klamath (ou *Aphanizomenon flos aquae*).

Cette micro-algue filamenteuse est trouvée uniquement dans les eaux limpides du lac Klamath, situé dans l'état de l'Oregon.

Cet état de la côte ouest des Etats-Unis est réputé pour ses ressources naturelles et ses somptueux paysages sauvages.

L'Oregon abrite ainsi le parc national Crater dans lequel on trouve le lac du même nom,



le plus profond des Etats-Unis, né sur le cratère d'un ancien volcan.

Son eau suit un parcours de 24 kilomètres à travers la roche volcanique, se charge en minéraux, et vient alimenter le lac Klamath.

Cette alimentation en eau extrêmement riche et pure, associée à un ensoleillement exceptionnel ainsi qu'à une oxygénation remarquable (le lac se situe à 1265 mètres d'altitude), constitue le biotope unique, préservé de la pollution, qui permet la croissance de l'algue Klamath.

Une richesse en nutriments exceptionnelle

On trouve dans ce super-aliment presque toute la gamme des vitamines, et notamment les vitamines du groupe B (nécessaires à la production d'énergie des cellules) et la

vitamine B12 (essentielle pour les végétariens), une grande variété de minéraux, dont le calcium, le magnésium et le phosphore, tous les acides aminés essentiels, de très nombreux oligo-éléments, des oméga-3, de la chlorophylle...

En tout, plus d'une centaine de nutriments !

Un super-aliment aux vertus multiples

Comme complément alimentaire, on peut citer le fait qu'elle contribue au renforcement du système immunitaire, et qu'elle participe, grâce à la chlorophylle qu'elle contient en quantité, à la désintoxication de l'organisme par son action de drainage et d'élimination des toxines et des métaux lourds.

L'algue Klamath combat les processus inflammatoires du fait de sa richesse en phycocyanine.

On peut encore citer sa contribution à l'équilibre des fonctions nerveuses et intellectuelles (concentration, humeur, stress, sommeil).

Ses capacités à augmenter le nombre de cellules souches adultes dans la circulation générale et son action sur la régénération de l'organisme ont également été décrites.

Les témoignages de consommateurs sur les bienfaits de l'algue Klamath et du mieux-être qu'elle a pu apporter sont légion.

Ce joyau nutritionnel renferme un cocktail d'ingrédients qui offrent une réponse 100% nature à de nombreux maux et, à ce titre, c'est un améliorateur incontournable de qualité de vie.