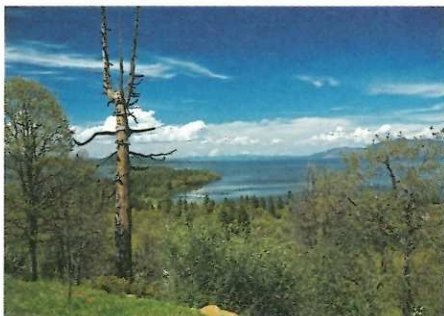


# Du rouge au bleu : les trésors des micro-algues

Tout le monde connaît les grandes algues marines, que l'on trouve à profusion sur nos côtes. Les micro-algues sont moins connues. Elles recèlent néanmoins des propriétés hors du commun.



## 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, au Tchad, au Mexique ou encore au Japon. Dans beaucoup de pays asiatiques (Vietnam, Corée, Malaisie, Chine...), les algues forment d'ailleurs une partie essentielle de l'alimentation. Les plus connues sont les algues marines, brunes, comme le wakame 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. A côté de ces grandes algues, on trouve également des micro-algues, telles l'Aphanizomenon flos aquae ou l'Haematococcus pluvialis. Leurs bienfaits sont multiples.

## La « fleur invisible dans l'eau » :

### Aphanizomenon flos aquae ou l'algue Klamath

C'est aux Etats-Unis qu'a été découverte cette nouvelle algue, de couleur bleu-vert, d'une composition nutritionnelle exceptionnelle, l'algue Klamath. On la trouve uniquement dans les eaux limpidées du lac Klamath, situé dans l'état de l'Oregon. Ce lac est alimenté par le lac Crater, 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 riche-

ment minéralisée 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.

## Un superaliment 100% nature

On trouve dans ce superaliment 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 ! Comme complément alimentaire, elle est connue pour ses propriétés détox, sa contribution à l'équilibre des fonctions nerveuses et intellectuelles (concentration, humeur, stress, sommeil) et au renforcement du système immunitaire. 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.

## De la crevette au flamant rose

Des chercheurs travaillent depuis quelques années sur une molécule produite par une autre micro-algue appelée Haematococcus pluvialis. Cette molécule, appelée astaxanthine, est considérée comme un nutriment majeur qui permet de lutter contre certaines formes de vieillissement, et en particulier celles produites par les rayons du soleil.

L'astaxanthine est un pigment naturel de couleur rose ou rougeâtre qui appartient à la famille des caroténoïdes, connus pour être de puissants antioxydants capables de protéger nos cellules contre les attaques des radicaux libres. Les propriétés antioxydantes de l'astaxanthine naturelle sont ainsi 64,9 fois supérieures

à celles de la vitamine C. L'astaxanthine trouve sa place dans la chaîne alimentaire par l'intermédiaire du zooplancton qui se nourrit de ces micro-algues. Ce zooplancton est ensuite consommé par les crevettes, les saumons et les flamants roses, ce qui leur donne d'ailleurs leur couleur rose. En plus de son action contre les radicaux libres, l'astaxanthine joue un rôle prépondérant dans le renforcement de l'organisme des espèces consommatrices. Le meilleur exemple est celui des saumons sauvages dont la capacité à remonter les rivières pendant plusieurs jours est exceptionnelle. Des scientifiques ont émis l'hypothèse que la concentration hors norme d'astaxanthine contenue dans les muscles du saumon sauvage expliquerait en partie son extraordinaire résistance. Ainsi l'astaxanthine est utile pour protéger votre peau des agressions extérieures (rayons ultraviolets, pollution...), et la préparer à l'exposition au soleil. Elle favorise ainsi la réduction des rides et des tâches de vieillesse. Elle contribue également à protéger vos yeux, et à retarder les dégénérescences liées à l'âge. Par ailleurs, en favorisant la réduction du niveau d'acide lactique, et l'accélération de la combustion des graisses, elle améliore vos performances sportives et favorise la récupération suite aux efforts physiques.

## Une société reconnue dans la détox et la régénération naturelle

ALGOTONIC vous invite à découvrir sa gamme de produits naturels dérivés des micro-algues, à visées protectrice et régénérante. Les grandes algues sont aussi à l'honneur avec des produits comme le StemEnhance 2 (SE2) qui allie les propriétés de nutrition des cellules-souches de Undaria pinnatifida et de Aphanizomenon flos aquae. Les jus d'herbe de blé khorasan ou encore le psyllium blond des Indes viennent compléter la panoplie détox d'ALGOTONIC. ●

Tél. : 01 39 55 32 10 - [www.algotonic.com](http://www.algotonic.com)