L'algue bleue ou spiruline

La spiruline est une micro-algue commercialisée comme complément alimentaire en raison de sa richesse en minéraux et en vitamines. Petit tour d'horizon des propriétés étonnantes de ce "super aliment"...

Parmi environ 1500 espèces d'algues bleues, 36 espèces sont comestibles. La principale espèce utilisée pour fabriquer des compléments alimentaires est l'Arthrospira platensis, parfois appelée à tort Spirulina platensis.

La spiruline, l'algue des Incas

Source: http://www.consoglobe.com/spiruline-algue-100-bienfaits-3079-cg

Vidéo de Christian Drapeau

https://www.youtube.com/watch?v=FAZPZdTtr4o

Vidéo de Christian Drapeau, sur l'Algue Aphanizomenon Flos Aquae (Klamath)

Site de Christian Drapeau

http://www.lalguebleuvert.fr/christian drapeau.php

Scientifique renommé spécialisé dans la recherche fondamentale sur les cellules souches adultes Il a créé en 2005 aux U.S.A, une société novatrice qui développe des produits à base d'une algue bleu-vert

sur des preuves scientifique qui favorisent la libération des cellules souches adultes avec l'Aphanizomenon Flos-Aquae