



On entend de plus en plus parler de l'algue AfA ou algue Klamath et il a rarement été observé autant de retours positifs de la part de consommateurs. Ainsi notre divine 'Terre Mère' pourvoie toujours aux maux et dysfonctionnements des êtres humains et nous fait toujours don de ses trésors.

Il faut dire qu'il s'agit d'un des *aliments les plus complet de la planète*, d'après les nombreuses études qui ont été faites sur cette algue merveilleuse poussant à l'état sauvage dans le sud de l'Oregon (États-Unis).

Les propriétés exceptionnelles de l'algue Klamath, s'explique peut-être déjà par le lieu où elle croît : le lac « Upper Klamath », une grande étendue d'eau (325 km²) alimentée exclusivement par l'eau de source provenant des volcans environnants, à la jonction de 3 plaques tectoniques, dans le creuset d'un ancien glacier, à une altitude de 1400 mètres.

Situé dans un immense parc naturel, il est protégé de toute pollution industrielle. Le fond du lac est formé d'une couche sédimentaire de plus de 10 mètres qui s'est formée au fil des millénaires, extrêmement riche en minéraux. Ce sont ces minéraux qui seraient responsables de la forte croissance, en surface, de l'algue bleue, ou *Aphanizomenon flos-aquae* (AFA) selon sa terminologie scientifique.

Il est entre autre situé juste au nord du **mont Shasta**, un volcan qui culmine à 4317 m d'altitude (que l'on aperçoit sur la plupart des photos), bien connu des milieux ésotériques et alternatifs (il serait un haut lieu d'énergies "cosmo-telluriques").

La situation privilégiée du lac Klamath confère à ses eaux une grande richesse en minéraux volcaniques et en oxygène. Il bénéficie d'un ensoleillement intense, qui permet à l'algue de développer d'importantes propriétés photosynthétiques. Ses caractéristiques géographiques et géologiques en font un écosystème unique, faisant partie d'une zone naturelle protégée, propice au développement d'AFA.



En outre, les eaux du lac Klamath ont fait l'objet de nombreuses analyses effectuées par les agences gouvernementales locales depuis 1990 et se sont toujours avérées exemptes de pesticides, de métaux lourds et d'autres contaminants chimiques. Les analyses conduites sur les récoltes d'algues ont confirmé cette absence de polluants chimiques.

La découverte de cette algue est plutôt récente et l'on ne sait pas précisément comment les Amérindiens de la tribu Modoc, qui vivaient en Oregon, l'utilisaient. La connaissance en Occident de l'algue AFA du lac Klamath commence par sa découverte par un botaniste amateur, dans les années 1970. Au début des années 1980, elle a été commercialisée sous forme de complément

alimentaire aux États-Unis. Suite aux témoignages étonnants de certains utilisateurs concernant des bénéfices sur des maladies graves, des recherches scientifiques ont été entreprises, notamment à l'université de l'Illinois aux États-Unis (1995).

Cette microalgue unicellulaire d'eau douce a un profil nutritionnel très complet et à haute biodisponibilité. On retrouve notamment dans sa composition :

- Les 14 vitamines : **B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, A, C, E, F, J, K.**
- Plus de 60 minéraux et oligoéléments identifiés :
 - *Sels minéraux: calcium, magnésium, phosphore, potassium, sodium.*
 - *Oligo-éléments: bore, chlore, chrome, cobalt, cuivre, étain, fer, fluor, germanium, iode, manganèse, molybdène, nickel, sélénium, silice, titane, vanadium, zinc.*
- 13 protéines, 5 nucléotides
- Tous les acides aminés essentiels, semi-essentiels et la plupart des acides aminés non-essentiels.
- Des nucléoprotéides, structures de base de l'ADN et ARN.
- De nombreux peptides, dont les neuropeptides qui renforcent et réparent les cellules nerveuses.
- Tout un spectre d'hormones végétales ; de pigments oxygénant et antioxydants, précurseurs des vitamines, des enzymes et coenzymes.
- 15 caroténoïdes ; du bêta carotène (provitamine A) - l'algue Bleue en contient dix fois plus que les carottes ; de la lutéine, zeaxanthine, du Lycopène et de l'aphanine, un caroténoïde unique à cette espèce.
- De la chlorophylle, les algues en possèdent le taux le plus élevé de tous les aliments connus. Sa capacité de stocker l'énergie solaire. En outre, sa grande ressemblance avec l'hémoglobine lui a valu le nom de sang végétal.
- De la phycocyanine, proche des pigments biliaires humains, ce pigment bleu, qui protège l'algue de l'insolation, est un puissant anti-inflammatoire et antioxydant.
- Une Grande concentration en acides gras essentiels AG oméga 3 et 6, principaux constituants de nos membranes cellulaires, les graisses polyinsaturées représentent l'étanchéité de nos cellules, fortifient nos veines et nos artères, luttent contre l'hypertension, préviennent les accidents cardiovasculaires et de nombreuses autres maladies.
- Des Polysaccharides, les algues bleues renferment quelques polysaccharides, le plus souvent liés à d'autres composés pour former des macromolécules. En outre, suivant les espèces, elles renferment des formes qui leur sont propres. Ses principaux glucides sont: MANNOSE, RHAMNOSE, RIBOSE, GALACTOSE, GLUCOSE, FUCOSE, XYLOSE, ARABINOSE. *Leurs formules originales s'apparentent généralement à ces derniers, et jouent un rôle capital dans la fixation et l'élimination de nombreux agents contaminants comme les métaux lourds et les pesticides, ainsi que dans la stimulation des macrophages.*
- Des polyphénols,
- Ainsi que des molécules spécifiques algales telles que mycosporine-like aminoacids (MAAs) [mycosporines algales], AFA–phycocyanines (AFA–PCs), β -phényléthylamine (PEA).

Avec plus de 115 micro-nutriments, l'algue Afa représente l'aliment le plus complet de la planète



Et voici les différents bienfaits une consommation régulière de l'algue AFA :

Régule le métabolisme, stimule la digestion, entretient et nourrit les articulations, améliore la qualité des phanères (peau, ongles, cheveux), protège le système cardio-vasculaire, renforce les défenses immunitaires, empêche la répllication des virus, lutte contre les radicaux libres, protège de toutes les formes de pollutions, accroît la résistance aux phénomènes radiants, combat

l'inflammation, stimule la régénération cellulaire, soutient et accélère les processus d'autoguérison, améliore les performances intellectuelles l'activité mentale, la concentration et la mémoire, diminue le stress physique et émotionnel, augmente et améliore l'énergie à long terme.

Ainsi, l'AFA a des effets sur :

Problèmes gastro-intestinaux, rhumatismes, problèmes cardio-vasculaires, hypercholestérolémie, hypertension, hypotension, fibromyalgie, arthrites, colites, obésité, dépression, acouphènes, traumatismes crâniens, déficit d'attention, enfants hyperactifs, troubles de la mémoire, fatigue chronique, diabète, hypoglycémie, problèmes cutanés, asthme, allergies, rhume, grippe, empoisonnements aux métaux lourds, pollutions électromagnétiques, hépatites, infections virales, Alzheimer, Parkinson, stress, vieillissement et dégénérescence cellulaire, dysfonctionnements endocrines, mauvaise immunité, épilepsie, sclérose en plaques, myasthénie, dégénérescence maculaire de la rétine, cataracte, pression intra-oculaire, glaucome, cancer, sida, récupération de l'organisme et accélération de la guérison en cas de traitement médicamenteux (trithérapie, chimiothérapie, antibiothérapie, anxiolytiques ...).

Il faut toutefois garder à l'esprit que ces données relèvent d'observations personnelles, qu'elles n'ont pour la plupart pas fait l'objet de recherches approfondies et que certaines concernent des cas isolés.

Il en ressort néanmoins une capacité d'amélioration générale de la santé.

En outre, les chercheurs ont pu mettre en évidence le fait qu'elle favorise la migration des cellules souches. En effet, les études scientifiques publiées démontrent que la prise de 5 grammes d'AFA en une seule prise permet d'augmenter d'environ 25% le nombre de cellules souches adultes en circulation dans le sang.

Les Cellules souches Adultes, et notamment celles de la moelle osseuse (SCMo) ont pour vocation de maintenir, de réparer, de rénover les organes et tissus de notre corps.

C'est ce qu'elles font naturellement tout au long de notre vie.

Et en augmentant le nombre de cellules souches dans le sang grâce à la Klamath, on favorise le renouvellement des cellules de nos organes et de nos tissus, et donc le bon fonctionnement et la bonne santé de tout notre corps.

Un espoir sérieux pour les patients atteints de maladies dégénératives...

PLUS DE DETAILS SUR LA COMPOSITION DE L'ALGUE AFA :

Tous les 20 acides aminés, dont dix essentiels dans une proportion identique à celle reconnue optimale pour le corps humain, donc assimilables (arginine : 41,20 mg/g, histidine : 10,50 mg/g, isoleucine : 25,20 mg/g, leucine : 41,20 mg/g, lysine : 25,60 mg/g, méthionine : 9,80 mg/g, phénylalanine : 18,90 mg/g, thréonine : 28,20 mg/g, valine : 24,70 mg/g). Parmi ces acides aminés, il y a les trois précurseurs de neurotransmetteurs : phénylalanine (18,90 mg/g), tryptophane (11,50 mg/g) et trypsine. Elle contient donc entre 60 et 70 % de protéines nobles.

b) des minéraux :

Le spectre complet des minéraux plus de 60 minéraux et oligoéléments identifiés, présents sous forme organique, donc assimilables, Elle est une des sources végétales les plus riches en calcium (6,6 mg/g), mais elle fournit également une quantité significative de fer (de 0,29 à 2 mg/g), de fluor (0,95 mg/g) et de vanadium (2-3 mcg/g) ;

c) des vitamines :

La gamme complète des vitamines (14), dont la vitamine E (280 mcg/g) et toutes les vitamines du groupe B, avec les vitamines B3 (4 000 mcg/g), B1 (250 mcg/g), B9 (40 mcg/g), B5 (1,55 mg/g) et, en particulier, une haute teneur en vitamine B12 sous forme assimilable (1 mg/g). Cette dernière est reconnue essentielle à la multiplication cellulaire. La biodisponibilité de la vitamine B12 issue de microalgues est encore un sujet controversé, mais une étude menée par l'équipe du Dr Scoglio en collaboration avec le Dr Luciana Baroni de l'Association végétarienne italienne, a montré que la vitamine B12 de la Klamath est beaucoup plus biodisponible que celle d'origine synthétique.

d) du β -carotène et des caroténoïdes :

Elle possède une forte teneur en β -carotène sous la forme *cis* et *trans* dans un rapport équilibré (300 mcg/g), ce qui permet sa bonne assimilation, De plus, la Klamath contient le spectre complet des 15 caroténoïdes, dont l'alpha et le gamma, mais aussi les principales xanthophylles, telles que la lutéine, la zéaxanthine, l'astaxanthine, la cantaxanthine et le lycopène. Les études ont démontré que seul ce spectre complet à l'état naturel présente l'action antioxydante la plus puissante par rapport au β -carotène de synthèse.

e) des antioxydants non caroténoïdes :

Parmi les autres substances antioxydantes, la Klamath contient une quantité importante de chlorophylle (1-1,5 %) ; des polyphénols, dont l'acide caféique ; des molécules spécifiques algales telles que les MAAs (mycosporine-like aminoacids) ou mycosporines algales ; et les AFA-phycoyanines (AFA-PCs).

f) des acides gras insaturés et polyinsaturés :

Elle est une des sources végétales les plus riches en omégas 3 (elle en fournit jusqu'à 15 mg/g, et en particulier l'acide n-3 α -linoléique, acide gras essentiel à de nombreuses fonctions métaboliques) et omégas 6 dans la proportion retenue optimale par les nutritionnistes (2:1). Ce qui explique, en partie, sa capacité à normaliser le métabolisme des graisses (cholestérol, triglycérides). Cette capacité est due aussi à la puissante action hypocholestérolémiant des AFA-PCs.

g) des pigments :

Nous avons déjà cité les phycoyanines, pigments bleu-vert, qui représentent environ les 10 % du poids sec de l'algue (10 mg/g) et qui, en plus d'une action antioxydante, ont des propriétés anti-inflammatoires très importantes, un effet neuroprotecteur et protecteur des membranes cellulaires, notamment celles du foie.

h) des polysaccharides et des peptides : à forte action immunostimulante.

Cette microalgue bleu-vert contient aussi une bonne quantité de β -phényléthylamine (PEA) [2-3 mg/g], une amine endogène qui peut jouer un rôle de soutien de la neurotransmission, en particulier de la dopamine. Enfin, cette source naturelle et complète de nutriments et de molécules nutraceutiques est facilement assimilable par l'organisme (> 97 %), avec un fort effet synergique de son complexe d'actifs.