



Algorapolis
ferme de spiruline
fraîche en milieu
urbain



GABRIEL RIBOULET

FRANCK BOUYARD

6 mails par an pour nous suivre

Bonjour, si vous recevez cette newsletter c'est que nous nous sommes rencontrés (peut-être dans une vie antérieure) ou que vous êtes susceptible de vous intéresser au projet [Algorapolis](#) et à la production de Spiruline fraîche dans les sous-sols de Paris.

Si cette newsletter ne vous intéresse pas : [1000 pardons](#)

Une première mondiale



Exercice classique et pas facile : le pitch de 45s pour présenter la start-up !

Pour les curieux, direction [la FAQ](#) de notre [site web](#) afin de découvrir la différence entre spiruline sèche et fraîche, ses qualités nutritionnelles, comment la consommer, etc.

Installation dans un parking

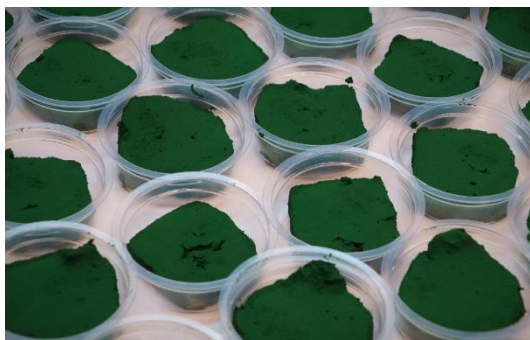


Algorapolis pose ses cuves dans le parking (vide) Raymond Queneau 75018 Paris chez [Cycloponics](#) ! L'inscription pour visiter la ferme vous sera proposée dans le prochain mail. ;)

Distribution de Spiruline Fraîche



Depuis l'été 2017, Gabriel directeur général [d'Origine Bleue](#) distribue de la spiruline fraîche sous le nom de [Spira](#), vendue en Biocoop au rayon frais et BtoB dans des barquettes de 25g à 1kg.



En attendant la spiruline fraîche d'Algorapolis, venez découvrir l'onctuosité de Spira au Parking R.Q.

Conditionnée sous atmosphère protectrice (DLC 6 jours) elle se décline dans [des recettes sucrées et/ou salées !](#)

Vous souhaitez que la spiruline fraîche soit référencée dans votre magasin préféré ? Contactez-nous, on se chargera des démarches !

Pour toute autre remarque ou question : algorapolis@gmail.com

Retrouvez la communauté des petites algues sur [Facebook](#), [Twitter](#) et [Youtube](#).