



HIGH YIELD
ECO-SYSTEM



Charte

HYES & AKAL FOOD

HYES a une ferme pilote dédiée à la recherche et au développement de la spiruline bio en France. Pour cela, elle étudie les lacs naturels. HYES Conseil est un bureau d'études qui installe et accompagne des fermes de spiruline, couplées aux énergies renouvelables. Enfin, HYES sensibilise à la spiruline par des stands, visites à la ferme et formations.
HYES - High Yield Eco-System signifie « écosystème à haut rendement », sur le plan de la quantité comme de la qualité : goût, nutrition et environnement.

AKAL FOOD distribue et promeut la spiruline artisanale et des créations culinaires à base de spiruline dans les points de vente bio. Ces spirulines sont principalement d'origine française cultivée grâce aux énergies renouvelables (fermes accompagnées par HYES), mais aussi des Pays du Sud en commerce équitable et solidaire.
En Inde, Akal Food signifie « alimentation vivante » !

Les 2 entreprises sont le socle d'un même projet et partagent une intention : promouvoir la spiruline comme un aliment.
Elles ont en commun un état d'esprit, une démarche et un engagement qualité :

Un état d'esprit

« Nous n'héritons pas de la Terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants. »
Antoine de Saint Exupéry

Nous nourrissons une ouverture aux idées nouvelles, aux rencontres et aux relations. Nous accueillons la différence comme une richesse. Cela caractérise notre capacité d'adaptation et le besoin d'écoute de ce qui est juste dans le moment présent, source de créativité vivante !

Nous souhaitons cultiver une vision positive de la Vie.

D'où notre slogan « Enjoy your spiruline ! ». Le collectif est vu comme joyeux et co-créateur. En donnant le meilleur de lui-même, chacun peut nourrir et se nourrir des relations avec l'ensemble. Chaque chose à sa juste place participe à l'équilibre du Tout.

Privilégier le bien de Tous.

Nous agissons en accord avec les principes universels : équilibre, solidarité, fraternité. Nous partageons la même planète et ses ressources: l'air, l'eau, la terre. Nous veillons donc sur l'impact humain, social et environnemental de nos actions.

Une démarche

« *Soyez le changement que vous voulez voir dans le monde.* » Gandhi

La spiruline est très efficace pour endiguer la malnutrition en particulier chez les enfants. Elle est cultivée par des fermes artisanales dans les pays du Sud. Une partie de leur production est reversée pour cette cause aux hôpitaux. Nous sommes solidaires de cette action fondamentale. Pour cela, nous reversons 1% du CA/an à l'association Univers la Vie ou tout autre association qui œuvre dans ce sens.

L'entreprise est pour nous un choix personnel, un moyen de **grandir ensemble**. **C'est une façon de contribuer** aux avancées dans notre domaine. Pour cela nous nous inspirons de la Nature et de ses écosystèmes et nous **innovons** grâce à de la recherche appliquée dans laquelle nous investissons 2% du CA/an.

Nous **communiquons** par de la formation, des visites à la ferme, des conférences. La **transmission** est au cœur de notre activité.

Pour contribuer au changement sociétal, nous travaillons en lien avec de nombreux réseaux engagés dans l'agriculture biologique, les énergies renouvelables, l'Economie Sociale et Solidaire et bien sûr la spiruline (Fédération des Spiruliniers de France, Les Carrefours de la Spiruline, Uni-vers la Vie). Nous avons ainsi co-créé l'Eco-domaine de Bouquetot www.ecopya.org, qui est notre base et notre lieu de référence.

A partir de là, nous créons aujourd'hui un réseau de fermes à taille humaine avec des circuits courts pour une production durable de nos besoins : énergies renouvelables et aliments santé. Cette décentralisation de l'économie dynamise le milieu rural pour plus d'autonomie et un impact environnemental et humain positif !

Un engagement qualité

Nous visons une **transparence** et une **traçabilité** de nos méthodes de production, l'origine de nos produits et nos certifications. Nous basons nos relations sur la **confiance** et la collaboration pour un partenariat gagnant-gagnant.

La **qualité** de nos produits, vient d'un savoir-faire artisanal, de la sélection des ingrédients utilisés, des acteurs qui y travaillent et des relations harmonieuses entre ces différents acteurs.

Nous nous engageons à un **respect** rigoureux des normes de production du cahier des charges de l'agriculture biologique pour tous nos ingrédients, sauf la spiruline, dont il n'existe pas encore de cahier des charges bio en France. Nous garantissons une spiruline artisanale naturelle sans pesticides, fongicides, exempte d'OGM et cultivée avec respect.

→ Venez nous rencontrer lors des visites de la ferme de spiruline sur l'Eco-domaine de Bouquetot en Normandie (14)

www.hyes.eu

www.akalfood.com