



ANOTHER TREE

LE SUPER GUIDE  
**ANOTHER TREE**

#QuiQueTuSoisCestBonPourToi

# À PROPOS DE NOUS

Alexandre  
l'écolo



Georges  
le pharmacien

Vattana  
l'artiste

## NOTRE MISSION

Dénicher et vous proposer des Superfoods (aussi appelés super-aliments) issus d'une agriculture durable et solidaire; produits en direct par nos fermiers partenaires aux quatre coins du globe.

Nous souhaitons démocratiser les Superfoods peu connus en France, qui sont déjà consommés et reconnus dans d'autres régions du monde pour leurs bienfaits incroyables sur notre santé.

Cette mission, nous la menons sans aucun compromis sur la qualité des produits et le bien-être de nos partenaires.



Agriculture bio et durable  
certifiée par Ecocert



De la graine  
jusqu'à vous



Circuit court  
sans intermédiaire



Conditionné en France  
en ESAT

# DÉNICHEUR DE SUPERFOODS

## NOTRE HISTOIRE

Notre aventure a débuté avec Monsieur Nero, un fermier de la province de Kampong Cham au Cambodge, avec qui nous avons planté 500 000 arbres et construit une petite unité de production.

Aujourd'hui, grâce à l'augmentation de notre activité, nous travaillons avec plusieurs fermiers au Cambodge, aux Philippines et en Thaïlande.

Afin d'avoir un impact social en France, nous avons décidé de faire conditionner nos produits par un ESAT.

En 2020, nous nous sommes donc associés avec l'ESAT Jules et Marcelle Lévy géré par l'association OSE à Paris. Ce choix nous permet de les soutenir dans leur volonté de faciliter l'intégration professionnelle des travailleurs handicapés.

**2017** Création d'Another Tree et démarrage de notre culture de Moringa au Cambodge

**2018** Campagne de crowdfunding et lancement de notre infusion Moringa

**2019** Lancement de la poudre de Moringa et d'une gamme d'accessoires

**2020** Plus de 200 pharmacies partenaires distribuent nos produits

**2021** Lancement d'un nouveau superfood : le Pois Papillon

**2022** Lancement de 2 nouveaux superfoods : le Blue Moon Milk et l'Hibiscus Rouge, Plus de 400 pharmacies et magasins bio distribuent nos produits



# LES SUPERFOODS

Des valeurs nutritionnelles hors normes, des bénéfices sur la santé sans limites, des goûts nouveaux et délicieux.

Ces super-héros de la nature sont là pour vous rendre la vie meilleure !

## DÉFINITION

Un Superfood (aussi appelé « super-aliment ») est une plante, un fruit, un légume ou encore une algue, dont les bienfaits sont largement supérieurs aux autres aliments.

D'après l'Oxford English Dictionary, un Superfood est un « aliment riche en nutriments, considéré comme particulièrement bénéfique en termes de santé et de bien-être ».

## LES SUPERFOODS LES PLUS CONNUS

Le Chou Kale :  
Le légume aux 1000 vertus

Le Moringa :  
Le king des Superfoods

La Spiruline :  
La reine de la protéine !

Le Matcha :  
Le super thé vert

Les baies de Goji :  
Les championnes  
des antioxydants

Le Pois Papillon :  
Le fameux Thé Bleu  
relaxant

L'Hibiscus Rouge :  
Le célèbre Bissap



# LA PRODUCTION DE MORINGA

Pour produire notre Moringa, nous avons décidé de travailler directement avec de petits producteurs locaux : des fermiers passionnés avec un véritable savoir-faire. Nous tenons absolument à proposer du Moringa de la meilleure qualité possible, et à ce qu'il n'y ait aucun intermédiaire de la graine jusqu'à vous.

**Nos feuilles de Moringa sont choyées par nos fermiers partenaires, avant d'être récoltées et triées à la main : c'est notre secret pour vous offrir une qualité irréprochable.**



**Plantation des graines**  
Culture : de l'eau, des engrais 100% naturels et beaucoup d'attention !

**Récolte des jeunes feuilles**  
à la machette tous les 2 mois

**Lavage** : constitution de petits bouquets, passage à l'eau salée puis à l'eau douce

**Séchage artisanal** : les feuilles séchent 24h à l'air libre, puis sont passées dans un four à basse température

**Tri** : les feuilles sont triées et sélectionnées à la main, avant d'être conditionnées dans nos sachets hermétiques

**Conditionnement des produits**  
et préparation de la commande en ESAT



M

O

R

I

N

G

A



# MORINGA

## LES BIENFAITS

Le Moringa est le végétal terrestre le plus complet en vitamines, minéraux, acides aminés essentiels et antioxydants (World Vegetable Center, 2006).

**Il purifie, booste votre organisme et contribue à vous maintenir en bonne santé.**



### POUR LES SPORTIFS

Booste l'énergie, limite les crampes et les courbatures, contribue à la récupération musculaire.



### POUR LES JEUNES MAMANS

Stimule la lactation (recommandé par les conseillères en lactation, La Leche League aux USA et en Europe).



### POUR LES RÉGIMES

Accompagne tous les régimes (vegan, sans lactose, jeûne, amaigrissant) en fournissant des nutriments essentiels.



### POUR LES ANÉMIQUES

Apporte énormément de fer et aide à le retenir dans l'organisme.



### POUR LES DIABÉTIQUES

Aide à maintenir un taux de glucose constant dans le sang.



### POUR LA SANTÉ CARDIOVASCULAIRE

Lutte contre les radicaux libres et l'inflammation liée à l'accumulation de cholestérol.

# MORINGA

## APPORTS NUTRITIONNELS

Le World Vegetable Center a placé les feuilles de Moringa en tête de son classement (sur 120) des meilleures plantes prenant en compte les propriétés antioxydantes, la teneur en nutriment, la qualité gustative et la facilité de culture.

Dans notre quête d'aliments incroyablement puissants, nous avons fait du **Moringa notre King des Superfoods**. Le Moringa, avec ses 46 antioxydants, dépasse tous les autres super-aliments antioxydants y compris les baies d'açaï, le thé vert, les bleuets, le chocolat noir, l'ail, les baies de goji, la grenade et le vin rouge.

Les protéines constituent **près d'un tiers du poids du Moringa ANOTHER TREE**. De plus, fait rare chez les végétaux, ces **protéines** dites **complètes** contiennent **tous les acides aminés essentiels**. Indispensable pour la récupération musculaire et l'enchaînement des efforts chez les sportifs, le Moringa se mue comme une alternative de choix pour les régimes sans protéines animales.

### LE MORINGA C'EST : (ÉQUIVALENCE EN GRAMME POUR GRAMME)

**25 ×** plus de **FER**  
que des épinards



**4 ×** plus de **CALCIUM**  
que le lait



**7 ×** plus de **VITAMINE C**  
qu'une orange



**3 ×** plus de **POTASSIUM**  
qu'une banane



**4 ×** plus de **VITAMINE A**  
qu'une carotte



**2 ×** plus de **PROTÉINES**  
qu'un yaourt



Chaque cuillère de Moringa ANOTHER TREE regorge de précieux nutriments tels que le fer, le calcium et les vitamines A, B, C, E.

Une seule portion (2 cuillères à café) de poudre de feuilles équivaut à 2 tasses de légumes verts à feuilles et fournit 50% de votre consommation quotidienne en fer.

Le Moringa ANOTHER TREE est 100% naturel, vegan, sans OGM, sans gluten, soja, ni produits laitiers.

# MORINGA L'AUTHENTIQUE

## FEEL GOOD • DÉTOX • ÉNERGISANT

### LE GOÛT

La feuille de Moringa a un goût très doux, comparable au thé vert. Elle peut se déguster pure en infusion chaude ou froide (même le soir), ou se marier avec d'autres plantes comme la menthe, le citron ou encore le gingembre par exemple.

### LA COMPOSITION

28 grammes de feuilles de Moringa. Il s'agit de feuilles séchées entières, cultivées et récoltées à la main au Cambodge.



Origine : Cambodge 



### COMMENT CONSOMMER LES FEUILLES

**4 cuillères à café pour 1 litre, 2 à 3 tasses / jour**

Le Moringa ne contient ni théine ni caféine. Son infusion peut se consommer à tout moment de la journée : elle n'empêche pas de dormir.



En infusion chaude  
ou froide



En macération



En bouillon

# MORINGA LA POUDRE VÉGÉTALE

## ÉNERGISANT • FORTIFIANT • BRÛLE-GRAISSE

### LE GOÛT

Le Moringa en poudre avec son goût de chlorophylle acidulée apporte du peps et de la couleur en cuisine. Entre l'épinard et le cresson, sa saveur végétale légèrement piquante relève les plats et les boissons. En pâtisserie, le Moringa en poudre s'utilise comme le thé matcha.

### LA COMPOSITION

70 grammes de poudre de feuilles de Moringa, certifié bio par Ecocert. Il s'agit de feuilles séchées, cultivées et récoltées à la main au Cambodge et aux Philippines.



Origine : Cambodge  et Philippines 



### COMMENT CONSOMMER LA POUDRE

**10g / jour soit 2 cuillères à café**

Le Moringa en poudre s'utilise comme le cacao ou le matcha. Incorporé à vos recettes préférées, il se cuisine avec presque tout et se consomme en boisson à n'importe quel moment de la journée.



Yaourt, smoothie



Pâtisserie



Vinaigrette, sauces

# NOS RECETTES

## MORINGA POUDRE



**MORINGA  
LATTE**  
ET SES GLAÇONS



**COOKIES MORINGA**  
**FRUITS ROUGES**  
CROUSTILLANTS

insta : @xavierbfood



**YAOURT  
MORINGA**  
& FRUITS ROUGES

insta : @anothertrapparis



**ENERGY BALLS  
AU MORINGA**

insta : @hucicooking



**GREEN  
SMOOTHIE**  
AU MORINGA

insta : @faismoffondre



**VELOUTÉ  
FROID**  
AU MORINGA

insta : @greekbalsamique

Retrouvez les recettes détaillées dans votre ebook reçu par mail.

P O I S

P A P I

L L O N



# POIS PAPILLON

## ORIGINES ET BIENFAITS



Le **Pois Papillon** provient de la plante appelée *Clitoria ternatea*, ainsi nommée pour sa forme évoquant celle de l'organe de reproduction féminin.

Sans théine, cette infusion est aussi connue sous le nom de **"Thé bleu"**.

Il est célèbre pour **sa beauté** : une fleur magnifique aux larges pétales d'un bleu azur riche et profond ; et **ses vertus**.

Le Pois Papillon est bel et bien un Superfood. Cultivé tout particulièrement en Asie du

Sud-Est, le Pois Papillon a besoin d'un climat tropical pour grandir.

**Son secret** : il est devenu très célèbre en Asie pour sa faculté à colorer les boissons et les plats.



### RELAXANT / ANTI-STRESS

Effet calmant, aide à réduire le stress et l'anxiété.



### DÉCONTRACTANT MUSCULAIRE

Détend les muscles et favorise la circulation sanguine.



### NOOTROPIQUE

Améliore les fonctions cognitives et la mémoire en agissant sur l'hippocampe.



### PEAU RADIEUSE ET SOUPLE

Les anthocyanines augmentent les niveaux de collagène, d'élasticité et d'acide hyaluronique contenu dans la peau.



### SANTÉ DES YEUX

La proanthocyanidine aide à améliorer la vue en augmentant la circulation dans les capillaires oculaires.

# LA FLEUR DE POIS PAPILLON

## RELAXANT • DÉCONTRACTANT

### LE SECRET

Grâce à son rare pigment bleu naturel, le Pois Papillon donne une magnifique teinte bleue, qui peut même virer au violet avec l'ajout de gouttes de citron. Son goût floral subtil et légèrement sucré se marie très bien avec du gingembre et du citron.

### LA COMPOSITION

15 grammes de fleurs de Pois Papillon soit près de 200 boutons floraux. Il s'agit de fleurs séchées entières cultivées et récoltées à la main en Thaïlande.



Origine : Thaïlande 



### COMMENT CONSOMMER LES FLEURS

#### 10 boutons floraux par tasse

Le Pois Papillon peut se consommer à tout moment ! Mais il est particulièrement apprécié en sortie de méditation, après le yoga, ou en fin de journée pour se détendre.



Infusion



Cocktails



Salade

# NOS RECETTES

## POIS PAPILLON



Retrouvez les recettes détaillées dans votre ebook reçu par mail.



**B L U E**

**M O O N**

**M I L K**

# BLUE MOON MILK

## ORIGINES ET BIENFAITS



Le **Moon Milk** ou "Lait de lune" est une boisson chaude issue des traditions ayurvédiques. Elle est typiquement composée d'un mélange de lait chaud, de miel et d'**épices apaisantes**.

La boisson est utilisée dans l'ancienne pratique holistique de l'Ayurveda comme remède contre le **manque de sommeil et l'insomnie** et est généralement consommée avant de se coucher.

Pour composer notre **Blue Moon Milk**, nous avons choisi d'associer ces Superfoods :

- Les **fleurs de Pois Papillon**, pour leurs vertus décontractantes et apaisantes,
- L'**Ashwagandha**, un anti-stress naturel qui aide à renforcer les effets de relaxation et de détente du Pois Papillon,
- Un mélange d'épices - **gingembre, cannelle et noix de muscade** - aux vertus apaisantes pour aider à la digestion et qui donne à la boisson un parfum voluptueux.



### FAVORISE UN SOMMEIL RÉPARATEUR

Action sur l'endormissement et la qualité du sommeil.



### ÉQUILIBRE LES HORMONES

Propriétés adaptogènes qui aident à restaurer les déséquilibres hormonaux (glandes surrénales et thyroïdes).



### SOULAGEMENT DU STRESS

Effet calmant, aide à réduire le stress et l'anxiété.



### SOUTIENT LE SYSTÈME IMMUNITAIRE

Booste l'immunité innée pour une meilleure résistance du corps.

# BLUE MOON MILK

## SOMMEIL · NUIT COMPLÈTE

NOUVEAU

### LE GOÛT

Le Blue Moon Milk est un laitage chaud composé d'un mélange d'épices réchauffantes et aromatiques que sont le gingembre, la cannelle et la noix de muscade. La poudre de Pois Papillon lui donne cette couleur bleue caractéristique et envoûtante.

### LA COMPOSITION

50 grammes d'un mélange de poudre de Pois Papillon, d'Ashwagandha (ou ginseng indien), de cannelle, de gingembre et de noix de muscade.

Le tout Bio et produit par nos fermiers partenaires.



### COMMENT CONSOMMER LE BLUE MOON MILK

#### 2 cuillères à café pour une tasse

La meilleure partie est que c'est si simple à faire !  
Avant de vous coucher, faites chauffer un verre de lait, versez-y notre mélange d'épices et un peu de miel si besoin.



En infusion chaude  
ou froide



Pâtisserie

# NOS RECETTES

## BLUE MOON MILK



Retrouvez les recettes détaillées dans votre ebook reçu par mail.



H I B I

S C U S

R O U G E

# HIBISCUS

## ORIGINES ET BIENFAITS

Il existe de nombreuses sous-variétés d'Hibiscus sabdariffa, dont la variété thaïlandaise. Cette dernière est également cultivée au Sénégal et au Soudan.

La Thaïlande est justement réputée pour cultiver la meilleure qualité d'Hibiscus.

Ainsi, nous avons décidé de continuer à travailler avec Mme Kim, la fermière thaïlandaise produisant déjà nos fleurs de Pois Papillon.



### RÉGULE LA TENSION

L'Hibiscus est un remède naturel pour ceux souffrant d'hypertension. Il a la capacité de réguler la pression artérielle.



### DIGESTION

Efficace pour nettoyer les intestins, il a pour vertu de lutter contre les troubles digestifs et la constipation.



### DIURÉTIQUE

Agissant comme un détoxifiant pour le corps, il combat les infections urinaires. Il lutte également contre la rétention d'eau et facilite ainsi la perte de poids.

# HIBISCUS ROUGE

## DIGESTION • RÉGULE LA TENSION

NOUVEAU

### LE GOÛT

L'infusion d'Hibiscus Rouge possède un goût acidulé avec un parfum subtil de fruits rouges. Étonnamment fruitée, sa saveur se rapproche de la cranberry avec une touche de framboise.

### LA COMPOSITION

50 grammes de fleurs d'Hibiscus Rouge séchées, récoltées à la main en Thaïlande.



Origine : Thaïlande 



### COMMENT CONSOMMER L'HIBISCUS ROUGE

#### 2 cuillères à café pour une tasse

Infusé pendant quelques minutes ou préparé en décoction pendant plusieurs heures, L'Hibiscus Rouge peut se consommer en infusion simple et se marie parfaitement à des épices (poivre, clou de girofle, bâton de cannelle, vanille), à des agrumes (citron, orange) ou d'autres plantes aromatiques (menthe, gingembre...).



En infusion chaude  
ou froide



Cocktails



Pâtisserie

# NOS RECETTES

## HIBISCUS ROUGE



### INFUSION D'HIBISCUS ROUGE

📍 insta : [@anothertrreparis](#)



### RED PANNA COTTA

📍 insta : [@fobonneschoses](#)



### CONFITURE DE FRAMBOISES ET HIBISCUS

📍 insta : [@cookingwithanaling](#)



### COCKTAIL HIBISCUS FIZZ

📍 insta : [@djonjullotequila](#)



### BISSAP GLACÉ

📍 insta : [@with\\_spice](#)



### COOKIES CHOCOLAT & HIBISCUS

📍 insta : [@sweet\\_canela](#)

Retrouvez les recettes détaillées dans votre ebook reçu par mail.

FAITES DU BIEN À VOTRE CORPS  
GRÂCE À NOS SUPERFOODS

Retrouvez les détails de nos recettes  
dans notre e-book

