

L'algue bleue aux qualités optimales

Dans leur ferme aquacole, Nathalie et Jean-Michel de Poix cultivent la spiruline. Ils exposent ce week-end à Jonzac, au salon bio-nature Atlantica.



La spiruline peut se consommer fraîche, durant vingt-quatre heures après la récolte, Jean-Michel et Nathalie de Poix la commercialisent séchée. (Photo Colette Macintos)

Elle est apparue voici 3,5 milliards d'années, apprécie les eaux chaudes, saumâtres et peu profondes de la ceinture tropicale, se développe dans les marais à flamants roses. La spiruline ne mesure que 1/100 mm et ce petit filament primitif - enroulé sur lui-même - affiche une croissance de 20 % de son volume par jour.

Cette microalgue, ou « algue bleue », cumule les qualités : plus de 50 % de protéines et la quasi-totalité des acides aminés, 15 milligrammes par kilo de fer, des vitamines A, B et K, du calcium, du magnésium et du potassium, des antioxydants, des pigments. Faible en graisses, elle est facile à digérer et non acide.

Aquaculteurs installés à Consac depuis 1989, Nathalie et Jean-Michel de Poix produisent, dans leur entreprise Carpio EARL, des poissons d'ornement, quelque 50 000 carpes koï et carassins multicolores. Depuis trois ans, ils ont ajouté la spiruline de Haute-Saintonge à leur exploitation. Ils font partie, à Jonzac, des 46 exposants du salon bio-nature Atlantica (1).

Dans très peu d'eau

« Nous connaissions tous les deux cette algue, Nathalie avec ses études d'ingénieur agricole, et moi en tant que technicien en aquaculture ; on en trouve dans certains aliments pour poissons d'ornement, les pigments ravivent la couleur », explique Jean-Michel de Poix. Ils ont suivi une formation spécifique à la spiruline dans le Var, à Hyères-les-Palmiers, dans un centre de formation professionnelle pour adultes.

Une première serre avec deux bassins de 80 et 100 mètres carrés est née en 2011, une deuxième avec deux bassins de 300 mètres carrés en 2012. La souche de la spiruline se développe dans très peu d'eau, 20 centimètres, à une température allant de 20° à 37°. Dans les serres, la chaleur est naturelle, et les récoltes débutent dès que l'eau atteint 20°. L'eau est agitée dans la journée afin d'obtenir un milieu homogène.

La nuit, les pompes sont arrêtées, une pellicule - comme de la peau sur le lait - se forme à la surface des bassins et les récoltes se font le matin.

Elle sèche sans modification

Les aquaculteurs ont hâte de pouvoir construire, à côté des serres, un laboratoire de 35 mètres sur 6, afin de tout faire sur leur site de la Vallée des rois. Jusqu'à maintenant, ils louent l'école à la commune de Consac pour le pressage des algues, d'où sort une sorte de pâte à modeler, transformée ensuite en fins spaghettis qu'ils mettent à sécher à moins de 35° dans le séchoir.

L'algue sèche, en paillettes, est mise en sachets ; elle n'a pas de problèmes de conservation et l'aliment garde ses qualités nutritives. Une centaine de spiruliniers produisent cette algue en France. Considérée comme un aliment, elle est excellente contre la fatigue. Elle intéresse aussi les sportifs (certains la consomment fraîche, une heure avant l'effort) mais aussi les vétérinaires, les chevaux de course, ou les pigeons voyageurs. Un vaste domaine d'applications pour la nutrition, tant humaine qu'animale. Et son petit goût légèrement salé fait merveille sur une salade ou un fromage.

(1) Salon bio-nature et bien-être Atlantica, aujourd'hui, de 10 heures à 19 heures, au cloître des Carmes. Bien-être, santé, artisanat d'art, conférences.

[Consac](#) - [Jonzac](#)
