

# Un concentré de bienfaits

SUD-OUEST ROYAN

Publié le 18/03/2014



À partir de la gauche : Stéphane Lafaye, Florence Noël et un agent de service. © PHOTO PHOTO DANIEL BOUGÈS

À l'initiative de Florence Noël, diététicienne nutritionniste à la Communauté de communes de Haute Saintonge, Stéphane Lafaye, chef cuisinier au restaurant scolaire de Jarnac-Champagne, et Nathalie de Poix, aquacultrice sur la commune de Consac (qui produit de la spiruline), ont organisé une matinée découverte de cette algue microscopique jeudi dernier, au profit des élèves de l'école primaire. Florence Noël, après avoir distribué aux enfants une plaquette informative réalisée par ses soins, leur a expliqué la composition de la spiruline, sa valeur nutritive qui est un concentré de bienfaits, son utilisation en cuisine et pour lutter contre la malnutrition.

Nathalie de Poix, quant à elle, leur a expliqué la culture de la spiruline et sa transformation naturelle en paillettes avant commercialisation.

Pour clore cette information, Stéphane Lafaye a proposé aux écoliers de déguster deux toasts, l'un à base de crème fouettée à la spiruline et l'autre de mousse de saumon saupoudrée de spiruline, qui furent très appréciés par nos gastronomes en herbe.

III

JARNAC-CHAMPAGNE