

La Spiruline de Haute Saintonge

Pourquoi produire la spiruline en Haute-Saintonge ? La Haute Saintonge présente un climat comparable à celui que l'on trouve dans le sud de la France en bordure de la Méditerranée. Il est donc tout à fait pertinent d'y attendre des résultats de production intéressants.

Comment avez-vous découvert la spiruline ? Nathalie a découvert la spiruline à l'occasion de sa formation d'ingénieur en agriculture. De mon côté, la culture de cette « algue » avait été évoquée lors de ma formation de technicien en aquaculture. Plus tard, alors exploitants en pisciculture, nous avons retrouvé la spiruline dans la composition de certains aliments pour poissons d'ornement.

Qu'est-ce qui vous a séduit dans la spiruline ? Les nombreux bienfaits de cette cyanophycée (algue bleue) dans le contexte nutritionnel actuel et la relative simplicité de mise en œuvre de sa culture.

Qu'est-ce qui vous a motivé pour démarrer votre production ? Le commerce des poissons d'ornement d'eau froide est extrêmement sensible aux fluctuations économiques et nous avons recherché des voies de diversification. Notre pisciculture est contiguë à un terrain sur lequel une ancienne serre était à réhabiliter. Ces installations étaient très favorables à l'implantation d'un projet de culture de spiruline.

Vous avez débuté votre production en juin, quelles sont les difficultés auxquelles vous faites face ?

Du point de vue des structures, nous avons dû faire preuve d'une certaine ingéniosité et de persévérance pour mettre au point certains outils (agitateurs, support de poussoirs, presse, séchoir...) non sans bénéficier des acquis des spiruliniers en activité, des conseils du CFPPA de Hyères et des « tuyaux » de la FSF (Fédération des Spiruliniers de France).

Du point de vue de la production, la plus grande difficulté réside dans la mise au point des milieux de culture en fonction des approvisionnements disponibles. Mais en sollicitant plusieurs fournisseurs de l'agriculture, et en replongeant dans nos souvenirs de chimie, nous avons fini par rassembler les éléments nécessaires.

Quelles sont vos ambitions ? La meilleure spiruline de France sera Charentaise bien sûr ! ...

Toute modeste mise à part, nous démarrons avec 180 m² de bassins. Le potentiel d'extension est appréciable autant du point de vue surfaces que de la ressource en eau. Pour cette 1ère année, nous proposons notre spiruline en palettes au détail (sachets de 100g) ou en demi-gros par le biais d'internet ou sur place à la pisciculture (toujours téléphoner avant au 0668803405 et pour simplifier l'accès un dépôt sera prochainement mis en place à la boulangerie LALET). Nous apprécierons la dimension des surfaces à venir au vu des résultats obtenus cette année et les modes de commercialisation futurs au gré des opportunités. Nous prospectons actuellement les réseaux de magasins "bio", les circuits courts "bienvenue à la ferme". Les démarches de promotion de la spiruline sont nécessaires pour mettre ce produit en avant. La spiruline reste méconnue du grand public.

Quels sont les critères de qualité que vous souhaitez mettre en place ?

Nous sommes extrêmement vigilants dans le choix des investissements et dans la mise au point des procédures afin d'anticiper au mieux toutes les contraintes sanitaires qui pourraient se présenter. Si le mode de culture et de commercialisation de la spiruline présentent très peu de risques sanitaires, avec l'augmentation probable de la consommation, il se pourrait que les normes évoluent rapidement.

Nous avons choisi de travailler avec le CO₂ comme source de nourriture principale afin de réduire l'impact environnemental. Nous cherchons pour les autres composants de nos milieux de culture, des produits « biologiques » ou au moins dénués de tout excipients ou additifs.

Le mot de la fin.



Je profiterai de cette opportunité pour remercier chaleureusement Madame le Maire et le conseil municipal pour le soutien dynamique à ce projet. Au delà de la commune, notre nouvelle activité vient de recevoir le prix de la dynamique agricole par la Banque Populaire catégorie "innovation et savoir faire". Tous ces soutiens sont très encourageants. Jean Michel de Poix

<http://www.spiruline-fr.com/>