

## La production de spiruline attendue en Eure-et-Loir

**Une algue bleue intéresse nos agriculteurs beaucerons. La spiruline, c'est son nom, s'inscrit comme le « super-aliment » du futur.**

**Les Incas en consommaient déjà comme un aliment à part entière. Elle pousse naturellement dans des lacs en Inde, au Tchad ou au Mexique où les populations locales la consomment régulièrement. Depuis fort longtemps, les femmes Kanembou au Tchad récoltent la spiruline, la font sécher pour la consommer avec du mil.**

### Une forte teneur en protéines

Cette précieuse algue est appréciée pour sa forte teneur en protéines. C'est l'un des aliments les plus riches qui en contient le plus sur la planète. Elle contient des portions de l'ensemble des neuf acides aminés essentiels nécessaires pour l'homme, et plus de vitamine B12 que toute autre source végétale.

D'autre part, la spiruline peut aider à perdre du poids. Elle permet d'éviter d'autres aliments riches en protéines lourdes contenant plus de matières grasses.

Un autre avantage bien connu de la spiruline est la gestion du niveau de cholestérol. Elle réduit à la fois le mauvais cholestérol et augmente le bon cholestérol.

Si cette algue exceptionnelle et naturelle existe sur la planète depuis plus de trois milliards d'années, ce n'est que maintenant qu'elle commence à devenir populaire dans le monde entier.

La spiruline est commercialisée sous la forme d'une poudre bleu-vert déshydratée ou de comprimés. Selon son origine, elle renferme entre 55% et 70% de protéines d'excellente qualité (grâce à leur proportion d'acides aminés).

### Un producteur de tabac se lance dans l'aventure

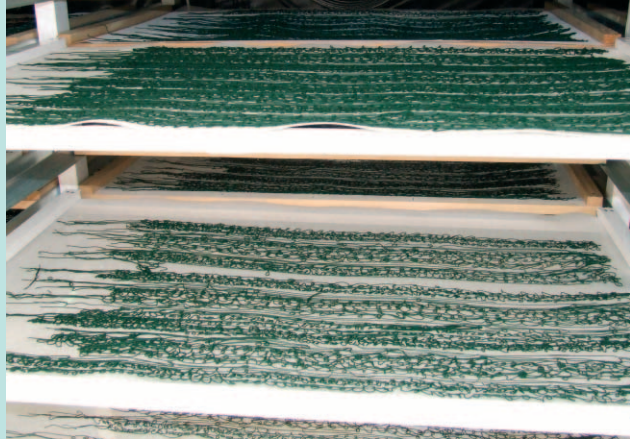
Un producteur de tabac eurélien fera figure de pionnier, si son projet voit le jour. Celui-ci est d'ores et déjà pris très au sérieux par les spécialistes, comme Fruitofood, une structure spécialisée dans la déshydratation de fruits et basée à Fontaine-Simon, dans le Perche. Le process de spiruline déshydratée Fruitofood est nommé aux trophées de

l'innovation au CFIA de Rennes 2012 dans la catégorie innovation ingrédients.

Un producteur de tabac à Occonville, sur la commune du Gué-de-Longroi, était à la recherche d'une production complémentaire pour amortir l'utilisation de ses serres, qu'il utilise moins de 3 mois par an, ainsi que de sa chaudière à bois de 2 MW et de son forage d'irrigation. Grâce au cluster Agrodynamique et développement durable, il a participé à de nombreuses réunions et voyages d'études, chez des producteurs de spiruline et dans un centre de recherches sur les micro-algues à Montpellier.

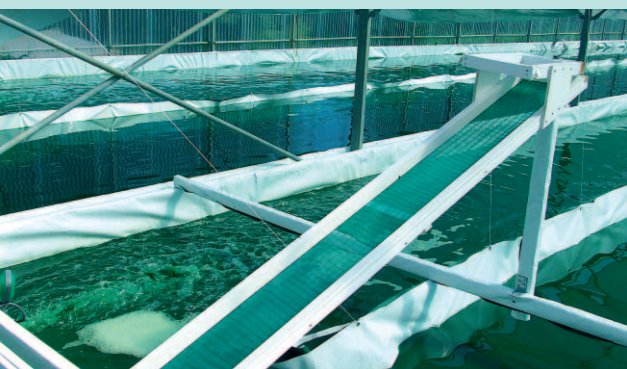
Il étudie aujourd'hui le dimensionnement de ses installations et aux équipements qui permettront la culture de la spiruline : système de brassage, pompes, filtres,essoreuse, extrudeuse...

La production de spiruline commence à partir de fin mars jusqu'en octobre novem-



bre et la récolte se fait tous les jours sur cette période. Elle est commercialisée fraîche, ou le plus souvent sous forme de paillettes ou de comprimés. Localement, le futur producteur de spiruline pourra compter sur le soutien d'Agrodynamique et développement durable, très investi dans l'émergence de cette nouvelle production (qui a décidé de lancer une mission d'expertise en collaboration avec un autre cluster régional : Valbiom Centre), mais aussi sur le lycée agricole de Nermont, près de Châteaudun, qui envisage de créer une nouvelle filière algicole.

Christine Le Bourdonnec



### Comment et pourquoi consommer la spiruline ?

La spiruline est recommandée aux personnes qui souffrent de fatigue, de stress, de carences alimentaires, d'obésité et d'allergies. Elle est conseillée aux enfants car elle favorise la croissance, aux femmes enceintes et à celles qui allaitent. Elle améliore aussi les performances physiques des sportifs. La spiruline est également un excellent colorant alimentaire naturel.

La spiruline se mélange aux aliments salés ou sucrés, et peut être mélangée aux potages, aux jus de fruits, saupoudrée sur des salades ou des céréales. Il est conseillé de consommer 5 grammes de spiruline par jour.