La Spiruline des Bauges

Dans les Bauges, Patrick et Virginie Pimbert se sont installés paysans avec un projet pour le moins original : produire des algues en montagne ! A Chainaz les Frasses, commune où ils résident et sur laquelle ils ont réussi à implanter une serre sur un terrain familial, le couple s'est reconverti dans la culture d'une algue microscopique, en forme de spirale : la Spiruline ou *Arthrospira platensis*.

A la question, c'est quoi la Spiruline ? Virginie répond « *c'est le végétal le plus complet après le lait maternel, un trésor de protéines, vitamines, fer, minéraux, enzymes, … Il ne manque plus que la vitamine C !* ». Très peu connue, l'utilisation de la spiruline dans les régimes alimentaires est en fait millénaire : les Aztèques du Mexique, comme les Kanembous du Tchad en consomment de tradition immémoriale ! En France, la première production agricole de spiruline a vu le jour en 1998 dans l'Hérault. En 2016, 18 ans plus tard, Virginie et Patrick s'installent dans les Bauges, en récupérant une souche de spiruline, la *Paracas*, prélevée dans les lacs salés de régions chaudes du Pérou.

Cultiver la spiruline...

En rentrant dans la serre pour comprendre les méthodes de culture de la spiruline, c'est Patrick qui prend le relais, et devient intarissable sur la technicité de cette culture, l'exigence et la rigueur qu'elle suppose : « *on a débuté au printemps 2016, en récupérant de la biomasse liquide chez un spirulinier déjà en production (il nous a fallu 20 litres pour remplir un 1er bassin de 60m²). La spiruline est très fragile au démarrage, il faut qu'elle s'acclimate dans son nouveau milieu de vie, il faut l'écouter, être vigilant pour lui apporter des conditions de croissances optimales (elle est très dépendante de la température et de l'ensoleillement). L'autre gros point de vigilance c'est l'apport en nutrition. Elle peut rapidement développer des carences. On se sert donc d'abaques pour lui apporter les micro et oligo-éléments dont elle a besoin. On est aussi très regardant sur la qualité de l'eau qu'on utilise.* » Dès « maturité », la spiruline peut être récoltée tous les jours en pleine période de production. Sa biomasse sera égouttée, pressée, extrudée puis séchée à basse température afin de conserver toutes ses propriétés nutritives, et enfin conservée sous forme de «brindilles» ou de comprimés.

… Et en vivre

Spirulinier, c'est une activité saisonnière. *« On travaille sur 6 mois, d'avril à octobre, avec des journées bien remplies sur cette période : une fois la spiruline récoltée il faut tout faire dans la journée, avec un temps de séchage à basse température qui peut aller jusqu'à 8h ! »,* nous explique Virginie. Et elle estime *« pour tirer un salaire équivalent au SMIC, on pense qu'il faut 340m² de bassin. Mais on n'a pas encore le recul nécessaire pour le vérifier après seulement une saison. ».* Leur projet pour cet hiver : monter une deuxième serre et trouver une personne (stagiaire, coup de main…) pour les aider à la mettre en production dès le printemps prochain.

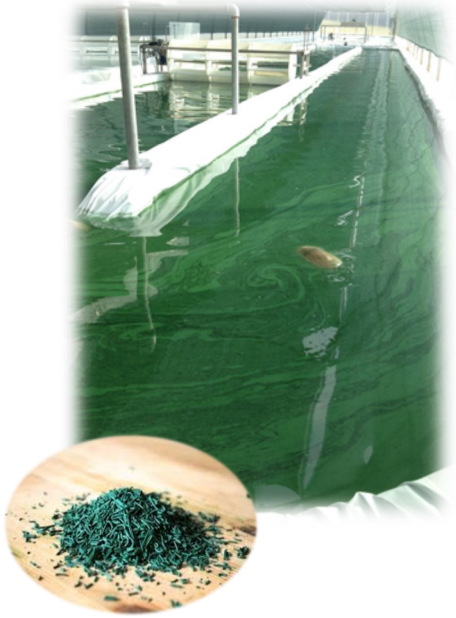
Une spiruline paysanne et de qualité !

Avant même de s'installer, Virginie et Patrick ont rejoint la Fédération des Spiruliniers de France, qui existe depuis 2009 et regroupe une centaine de producteurs et porteurs de projet. Ils y ont trouvé leur « parrain », Jean-François Thevenet, l'un des premiers spirulinier de France installé à Motz en Savoie, et surtout de l'entraide et un réel appui technique. L'ambition de la fédération : « *être reconnus comme paysans, répondant à la fonction première : nourrir. Nous souhaitons garantir à notre spiruline, cultivée sur des fermes à taille humaine, sa juste place dans l'agriculture de qualité et la faire reconnaître comme un aliment à part entière. Nous souhaitons défendre les intérêts des spiruliniers français face aux cultures industrielles et aux importations massives.* ».

Vers une reconnaissance ?

Par son caractère artisanal, la production de spiruline en France vise un marché de proximité, en s'adressant à des consommateurs locaux soucieux de leur alimentation. L'un des enjeu de la filière : créer un cahier des charges Agriculture Biologique pour la Spiruline. La fédération nationale consacre d'ailleurs 10% de son budget annuel dans la recherche. Ses chantiers principaux : trouver une alternative au seul intrant non assimilable à l'AB (l'azote), mais aussi mettre en place un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GPBH) pour se conformer aux normes de sécurité sanitaire, et plus globalement travailler sur la recherche et développement à travers un projet CASDAR intitulé « Spiruline paysanne française ».

Propos recueillis par Manon Robert
Animatrice Conf'74



En bref :

- **Bâtiment** : 1 chalet d'accueil et de stockage, une serre tunnel (60m x 8m)
- **Matériel de culture et transformation:** Bassins de production agités par des roues à aube, table de récolte, presse, machine à extruder, séchoir ventilé sur claies, déshumidificateur.
- **Commercialisation** : vente directe à la ferme (2 jours par semaine), marché à Marigny St-Marcel et Vaulx, marchés occasionnels, magasin le Verger de Poisy et aux Caprices des Saisons à Sallenôves. Demande en cours pour rejoindre les magasins de producteurs d'Annecy et Cruseilles.
- **Réseau associatif local** : adhérents à Bienvenue à la Ferme et à l'Association des agriculteurs du PNR du Massif des Bauges.
- **Aides publiques** : Aide régionale à l'aquaculture (à hauteur de 30% des investissements réalisés). Ne perçoivent pas d'aide au titre de la PAC.

Cet article est cofinancé par :

"Fonds européen agricole pour le développement rural : L'Europe investit dans les zones rurales."