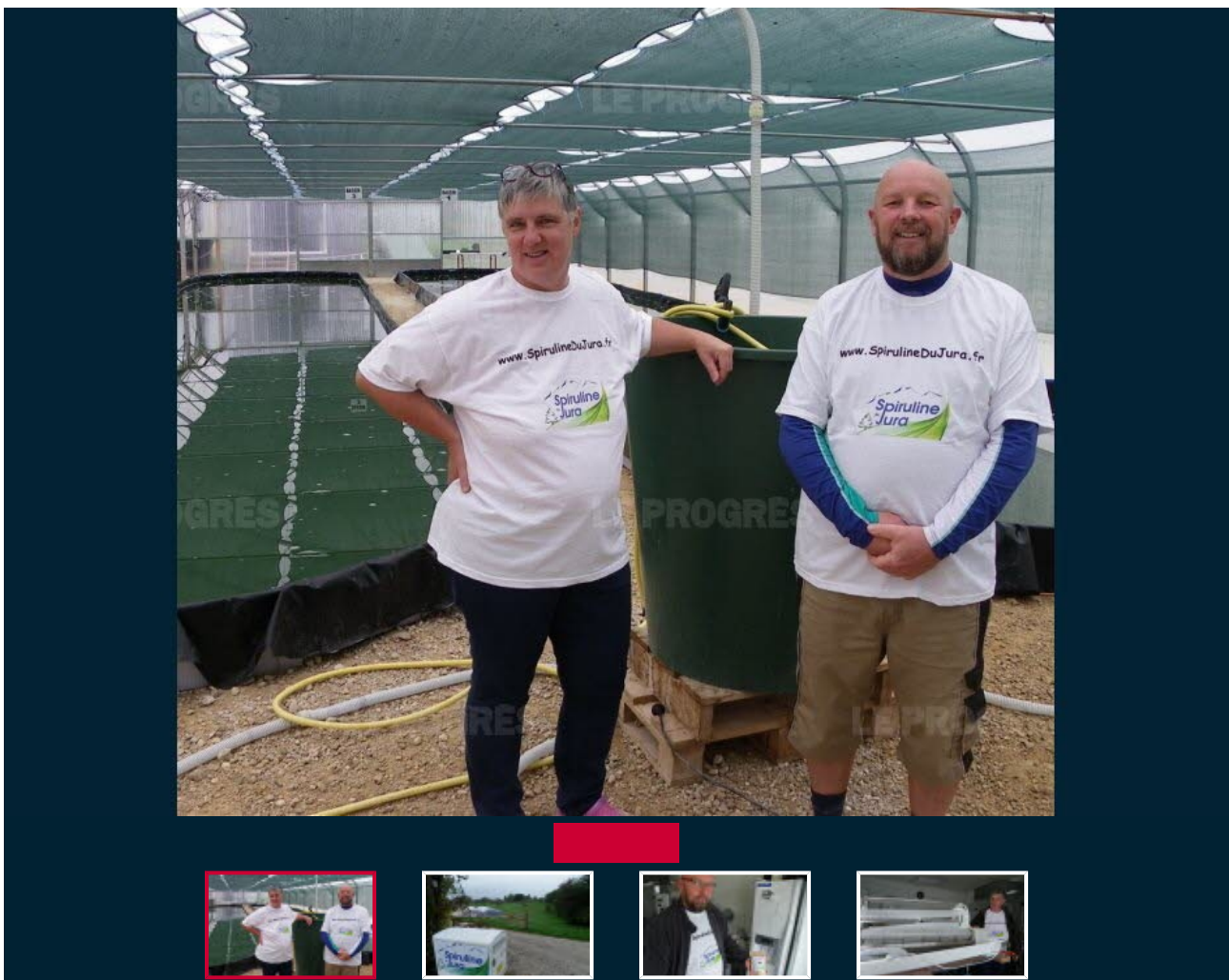


SALANS – AGRICULTURE

De la spiruline made in Jura

Un couple a choisi de produire cet aliment naturel, de grande qualité nutritive, dans une ferme autonome en énergie.

- Vu 21 fois
- Le 13/10/2017 à 05:00



Florence Poux et son mari Nicolas ont fait le choix de cultiver la spiruline. Convaincu des qualités nutritionnelles de cette algue microscopique, trois fois plus fine qu'un cheveu, le couple, en reconversion

professionnelle, a vendu sa maison de Cambrai (Nord) où il vivait depuis 14 ans pour financer leur projet. Florence, originaire de Salans, a installé l'activité dans un terrain familial de 1,5 ha.



De l'eau et des oligoéléments

Sous une serre de 1 100 m², ils ont créé trois bassins de 100 m². « On va en reconstruire cinq pendant l'hiver, pour démarrer la saison prochaine avec huit bassins » explique Florence Poux. La culture, une première en Bourgogne Franche-Comté, a démarré en implantant « une souche qu'on a récupérée dans un élevage en Savoie », relate Nicolas. La spiruline se reproduit dans une eau dont la température au minimum est de 20° et jusqu'à 40°. Les agriculteurs ont donc ombré la serre, et mis des panneaux amovibles sur les côtés, pour pouvoir réguler la température. « À partir de 20°, on leur donne à manger, décrit l'agricultrice. Du phosphore, du carbone, de l'azote, et on rajoute du fer, du magnésium, du sodium, tout ce qu'on retrouve sur le produit fini. » « On lui donne des oligoéléments pour lui refaire une eau qui lui plaît. En fait la spiruline a tout sauf la vitamine C » détaille Nicolas. Avant la récolte, il faut mesurer la concentration de spiruline dans l'eau. « Et on la récupère par filtration, indique Florence. On fait passer l'eau du bassin au laboratoire, on récupère la spiruline qui nous intéresse et on renvoie l'eau dans le bassin, en circuit fermé. »

L'algue se cultive entre les deux équinoxes de printemps et d'automne. « Hors saison, la spiruline fait comme les ours, elle se met en sommeil ! » plaisante le couple. Ingénieur technico-commercial dans l'industrie, Nicolas a pour l'instant gardé son emploi : « le temps de démarrer la ferme et aussi pour avoir double entrée [de salaire] pour vite solder la maison. »

Le couple a lancé les premières études il y a trois ans et a commencé les travaux en 2016. « On est rattachés à la fédération des spiruliniers de France. Elle nous accompagne dans notre parcours pour réussir l'implantation. »

Créée en 2010, la fédération compte aujourd'hui une centaine de producteurs. Le couple cultive un produit naturel dans une démarche écologique, mais ne veut pas « le label bio, même si tous les produits qu'on utilise le sont. On vise le label paysan pour se différencier de l'industrie et pour faire de la vente directe. »

Une fois séchée, la spiruline est conditionnée en paillettes, dans des sachets de 100 g vendus à 16 euros. « Ce qui correspond aux besoins d'une personne pour un mois. »





On récupère l'algue par filtration. L'eau du bassin passe au laboratoire

Nathalie Bertheux