

SAINT-CANNAT

# La ferme aquacole Spiform cultive la spiruline

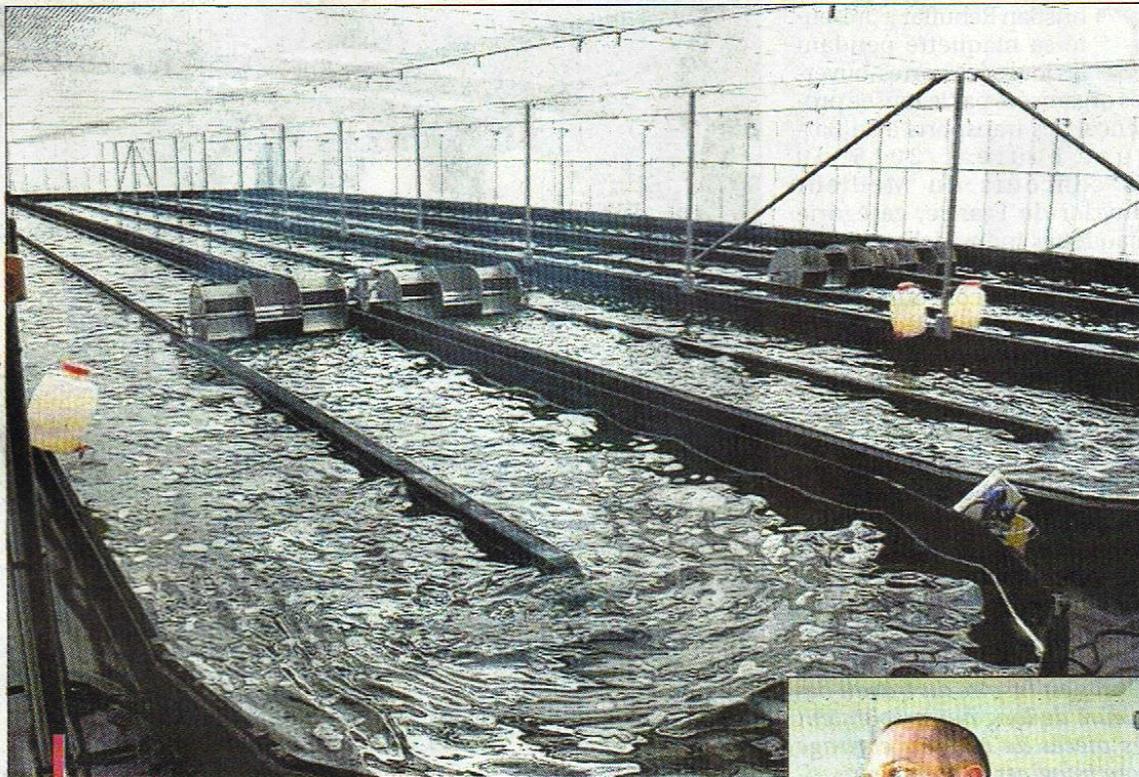
**P**résente sur terre il y a 3,5 milliards d'années, la spiruline, micro-algue de la famille des cyanobactéries, serait l'un des éléments à l'origine de la vie sur terre. Les Aztèques la consommaient déjà au XV<sup>e</sup> mais on en trouve aussi dans des lacs naturels au Pérou, au Tchad ou en Inde. Ses qualités nutritives seraient exceptionnelles et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) voit en elle un aliment prometteur pour lutter contre la malnutrition du fait de ses propriétés nutritionnelles exceptionnelles. On la récolte sous forme de fil d'un diamètre de 30 microns torsadé comme un ressort pour la version indienne et ondulée pour la version péruvienne.

## Moins énergivore à produire que de la viande...

C'est à la France que le monde doit le développement de sa production. À partir de 1960, un botaniste français en mission au Tchad a remarqué sur les marchés des galettes vert bleuâtre, trésor de protéines, vitamines, minéraux, enzymes, pigments. Un patron français à Mexico en a développé la production. À partir de 1986, un Américain et un chercheur français, installés dans l'Hérault et dans le Gard, ont posé les bases de sa culture.

La Chine en produit près de 3000 tonnes par an, la France qui compte environ 200 fermes aquacoles une centaine de tonnes et... Saint-Cannat 400 kg. Il existe également une ferme à La Roque-d'Anthéron depuis quelques années.

Joan Besnard s'est lancé dans l'aventure il y a trois ans après avoir démissionné de son poste de fonctionnaire, à l'âge de 33 ans. Il a Spiform, sa



Joan Besnard a construit lui-même sa serre de 700 m<sup>2</sup>. À terme, la ferme pourrait produire 400 kg de spiruline. / PHOTOS HDM

ferme aquacole à Saint-Cannat, au bout du chemin de la Lecque où son grand-père disposait d'un terrain. "C'est une algue qui se développe par photosynthèse et pour laquelle la température idéale est de 37°", explique-t-il. Il a construit, seul, une serre de 700 m<sup>2</sup> pour obtenir la meilleure température et la meilleure lumière, avec un laboratoire pour traiter cet aliment avec le plus grand soin, devenant à la fois maçon, charpentier, plombier, électricien, chimiste... "C'est un aliment écologique, continue Joan Besnard, car extrêmement économique en énergie, en surface utile et en eau. En outre, il ne nécessite aucun pesticide, fongicide ou herbicide. Il consomme du gaz carbonique (40 tonnes à

l'hectare par an) et produit de l'oxygène. Enfin, comparé au kilo de spiruline, pour obtenir un kilo de viande de bœuf, il faut 150 fois plus d'énergie, 50 fois plus d'eau et 300 fois plus de surface agricole".

Avec ses 400 m<sup>2</sup> de bassin, chaque année, Joan Besnard débarrassera la région de 1 600 kilos de gaz carbonique et nous donnera de l'oxygène tout en produisant un aliment prometteur.

Avec son installation actuelle, la production est de 400 kilos par an. Pour les produire, il y a 5 étapes. Les micro-algues sont d'abord passées sur un filtre à 30 microns puis pressées pour en extraire l'eau. On obtient alors une sorte de pâte à modeler vert foncé que l'on transforme en longs fils d'un



millimètre de diamètre ressemblant à des spaghettis. Lesquels passent alors au séchage pendant six heures à basse température. Enfin, ils sont concassés et conditionnés en sachet de 100 à 500 grammes ou transformés en poudre puis en comprimés.

Hugues de MONCUIT

Joan Besnard propose ses produits directement sur son site Internet, [www.spiform.fr](http://www.spiform.fr) où le visiteur trouvera aussi tous les explications sur les bienfaits de cette merveille nutritive.