

La spiruline

Une petite algue contre

La spiruline est une toute petite algue d'eau douce de la famille des *Oscillareaceas* qui se présente sous forme d'une minuscule spirale, d'où son nom. Elle fait partie des premiers habitants de la planète, les algues microscopiques étant l'un des premiers maillons de la chaîne de l'évolution. Sa composition est donc très simple et sa biochimie élémentaire, ce qui en fait un aliment très facilement assimilable. Elle est notamment très riche en protéines (65%), d'ailleurs plus que la viande. Et elle contient aussi des sels minéraux (calcium, phosphore, magnésium et fer) et des vitamines (A, B1, B2, B12 et E).

La spiruline prospère naturellement dans les lacs salés et alcalins des régions chaudes du globe. Elle fait toujours partie de la nourriture traditionnelle des Aztèques du Mexique et des Kanembous du Tchad qui la consomment pour agrémenter des crudités ou du poisson. C'est d'ailleurs au bord des lacs du Mexique que les vertus de la spiruline ont été découvertes.

Sacrée Planète Magazine a rencontré Gérard Froussart, technicien-formateur, qui travaille en relation avec Antenna Technologie en tant que responsable d'un projet de production de spiruline au Maroc.

SPM : Pouvez-vous nous parler de la découverte de cette algue 'miraculeuse' qu'est la spiruline ?

Gérard Froussart : Les vertus de la spiruline ont été découvertes dans les années 50. Puis un américain très avant-gardiste a mené des recherches sur la spiruline dans les années 70. Et c'est au début des années 90 qu'un laboratoire pharmaceutique suisse basé près de Neuchâtel a créé une association du même nom, Antenna Technologie, dont le but est de regrouper des chercheurs et spécialistes désirant mettre leur savoir au service des autres. C'est dans ce cadre que l'association a réalisé une



Gérard Froussart dans une ferme à Madurai (Inde) ►

Spiruline ▼



étude très poussée sur la structure chimique de la spiruline et son rôle dans l'alimentation.

Des sociétés financières très puissantes produisent de la spiruline en énormes quantités et ont installé de très grosses unités de production aux USA, à Taiwan, en Inde. Mais des groupes plus modestes comme Antenna Technologie ont résolument voulu se démarquer de cette attitude et ont préféré implanter des productions de spiruline à taille humaine pouvant subvenir aux besoins des pays du Sud. Des chercheurs sont donc allés étudier en Afrique noire,

la famine dans le monde

ALGUE MINUSCULE, VÉRITABLE CONCENTRÉ D'ÉNERGIE, LA SPIRULINE PEUT PALIER AUX CARENCES ALIMENTAIRES DES PAYS DU SUD ET CONSTITUE UN TRÈS BON COMPLÉMENT ALIMENTAIRE POUR LES PAYS DU NORD. AU-DELÀ, LA MISE EN PLACE PAR UN LABORATOIRE SUISSE, ANTENNA TECHNOLOGIE, D'UN RÉSEAU DE FERMES DE PRODUCTION DE SPIRULINE S'INSCRIT DANS UNE VÉRITABLE DÉMARCHE HUMANITAIRE.



*Travail de la spiruline
(Ferme en Inde)*

dans des zones où la malnutrition est endémique, et ils ont étudié comment implanter la spiruline qui se développe naturellement au lac Tchad. Le défi technologique qu'ils s'étaient donné était très clair : mettre au point un procédé qui puisse être appliqué à une petite structure axée sur l'aide humanitaire, et enfin déboucher sur tout un réseau d'entraide à travers le monde.

Jean-Paul Jourdan, ingénieur agronome français, connaissait déjà la spiruline par le biais des travaux effectués par l'américain Ripley Fox avant de rejoindre l'association Antenna Technologie. La rencontre du directeur de celle-ci et de Jean-Paul Jourdan a été décisive, et l'ingénieur s'est éver-

tué à reproduire les conditions naturelles de développement de la spiruline dans la perspective de petites unités de production. Ainsi, il a réussi à trouver les conditions de reproduction de la spiruline dans n'importe quelle région du globe où la température se situe entre 25 et 40°C. Et pour la première fois, l'hiver dernier, la culture de spiruline a été étudiée dans le cadre du centre de formation agricole de Hyères.

SPM : Pouvez-vous nous en dire plus sur ce réseau de fermes de spiruline mis en place par Antenna Technologie ?