



# SPIRULINE PAYSANNE

Bienvenue à la ferme de Salans

Depuis juin 2017, Florence et Nicolas Sarrazin se sont lancés dans la culture de la spiruline à Salans. « J'ai passé quinze ans de ma vie à travailler pour les plus gros pollueurs. Puis un jour, certains mots-clés ont résonné. J'ai voulu faire quelque chose pour les gens, travailler autrement ». Voici comment Nicolas, ancien ingénieur commercial relate sa reconversion. Plus qu'un changement de cap, c'est une véritable prise de conscience écologique pour ce jurassien d'adoption.

Si c'est par hasard qu'il découvre les vertus de cette algue, suite à un reportage à la télévision, c'est sur un terrain familial de 1,5 hectare à Salans que le couple décide d'implanter une ferme de spiruline paysanne biologique.

Ils se forment, apprennent, observent cette culture, avec un premier bassin sous serre. Bientôt, un second, puis un troisième. Aujourd'hui, la ferme est composée de huit bassins sous serre. Les premières souches ont été récupérées auprès de producteurs, « Entre spiruliniers, il y a beaucoup d'entraide, d'échange de savoir-faire, de troc... La filière est attentive aux opportunistes et aux véritables porteurs de projets, mais aussi à la qualité et à l'hygiène des fermes », explique Nicolas.

Cent vingt producteurs sont installés en France, deux viennent de s'installer dans la région, un à Belfort et un autre à Lons-le-Saunier. Tous travaillent dans le respect du cahier des charges de la fédération nationale, le laboratoire répond à des normes sanitaires strictes vers le label : « Spiruline paysanne ».

## PREMIÈRE FERME DE SPIRULINE DE FRANCE SUR UN MODÈLE DE RECYCLAGE CONSTANT

Cette algue, découverte il y a très longtemps par les Aztèques pousse naturellement en milieu salin, sous un climat équatorial. Elle a donc besoin d'une température comprise entre 20 et 38 degrés, et un taux d'humidité de 80 % pour s'épanouir. Toutes ces conditions sont réunies sous les serres. « Une souche de spiruline se démultiplie très vite si on lui apporte les nutriments nécessaires. On constate sa croissance avec l'évolution du pH du bassin. », le jus de consoude par exemple est un excellent nutriment qui apporte l'azote nécessaire.



Récolte de spiruline



© C. Chantefoix

Cette ferme est 100 % autonome en énergie. Dès le départ, le choix fut d'investir dans un projet de ferme totalement autonome en eau et en électricité. Les panneaux photovoltaïques produisent toute l'énergie nécessaire au fonctionnement en autoconsommation. Cette culture est celle qui produit le plus de protéines à l'hectare, tout en demandant une consommation d'eau la plus faible (quatre fois moins que le soja, 40 fois moins que le bœuf). Un système de recyclage de l'eau permet une fois cette eau saumâtre filtrée de la réutiliser dans le même bassin. Cette phyto-épuration des rejets de l'eau permet d'utiliser les déchets résiduels en compost. Sans herbicide ni insecticide cette culture est un agrosystème à la fois naturel et très productif qui fonctionne avec un recours minimal aux énergies fossiles. Le seul déchet est le sel, recyclé comme dés herbant ou sel de déneigement.

© photos : N. Sarrazin



Mise en filaments



Séchage des filaments

7 à 8 h de séchage pour parvenir au produit final vendu par Nicolas Sarrazin : la spiruline sèche. Au départ, elle apparaît sous forme de filaments pour lesquels il a fallu à Nicolas un an afin de trouver le bon diamètre des spaghettis de spiruline. « Elle est ensuite façonnée sur place en paillettes séchées. Ces dernières ne se cuisent pas, ne se chauffent pas, et se consomment ainsi en s'ajoutant à l'alimentation habituelle : salades, yaourts, sauces, plats après cuisson... ».

Pour toutes ces étapes, Nicolas a « inventé » les outils nécessaires à la transformation, comme le séchoir avec capteur solaire thermique fabriqué par ses soins pour les besoins de l'exploitation. Toujours en recherche aujourd'hui, il essaie de mettre au point un intrant naturel avec ses collègues de la France entière.

### UNE PRODUCTION MISE EN VENTE EN CIRCUIT COURT OU DE PROXIMITÉ

La production de spiruline sèche atteint entre 400 à 600 kg par an dont 80 % à destination des particuliers, le Spirulinier privilégie la vente directe à la ferme ou sur le site, les foires aux plantes ou les intermédiaires comme les AMAP ou magasins bio, pharmacies... La vente en grande distribution est bannie. 5 % de la production est à destination de professionnels tels les restaurateurs ou les éleveurs de chevaux.

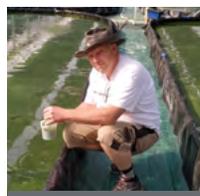
✍ Claire CHANTEFOIN



### Glace à la banane et à la spiruline

📖 4 bananes,  
1 c. à café de spiruline

1. Epluchez vos bananes, puis coupez-les en rondelles. Disposez-les dans un sac de congélation puis placez-les au congélateur pendant quelques heures afin qu'elles durcissent.
2. Dès que vos bananes sont prêtes, mixez-les dans un mixeur avec la spiruline.
3. Laissez durcir votre sorbet au congélateur pendant une heure minimum.
4. Dressez vos boules de sorbet et dégustez aussitôt.



Nicolas Sarrazin, spirulinier

### Pourquoi consommer ce « super-aliment » ?

Cette micro-algue ou cyanobactérie de plus en plus prisée par les consommateurs et les végétariens,

contient de nombreuses vertus nutritives. Ce super-aliment aux extraordinaires qualités nutritionnelles, possède les plus hautes teneurs en protéines, calcium, fer, magnésium, bêta-carotène, vitamine B12, vitamine E qui renforce les mécanismes de protection, acide gamma-linolénique et phycocyanine et enfin tous les minéraux nécessaires à notre bien-être.

Un véritable élixir pour les personnes carencées, mais aussi pour renforcer ses défenses immunitaires, lutter contre les stress, accompagner les femmes enceintes ou les sportifs...

### UN SAVOIR-FAIRE DANS LE DOMAINE DE LA BIOTECHNOLOGIE

Après la période de « sommeil » de la spiruline, revient la saison de production, d'avril à octobre. Les interventions du spirulinier sont alors nombreuses : il faut nettoyer les bassins, nourrir la spiruline, entretenir les cultures, les niveaux d'eau, surveiller le pH de l'eau, effectuer les mesures chimiques et biologiques...

Après récolte, il faudra ensuite de nouvelles manipulations, ainsi que



SPIRULINE DU JURA - Chemin des Bouteillers, 39700 Salans

Nicolas et Florence Sarrazin ☎ 06 87 05 71 32 ✉ SpirulineDuJura@gmail.com



Serre vivante a questionné la société autoroutière sur la gestion des eaux de ruissellement de l'A36 au droit du passage de l'Arne sous l'autoroute, zone à sensibilité écologique forte.

François FARGES, Chef de pôle environnement, explique que le bassin autoroutier d'Auxange collecte les eaux pluviales qui transitent par un bassin antipollution avant de rejoindre l'Arne. Cela permet d'assurer le traitement de la pollution chronique, le confinement d'une pollution accidentelle et également de réguler les débits d'eau en période de fortes précipitations. Il est dimensionné pour accepter les volumes d'eau de ruissellement engendrés par une pluie vingtennale (soit 56 cm en 12h). Ceci explique pourquoi il n'est pas toujours en eau. La loi sur l'eau de 1992 a rendu obligatoire la collecte et le traitement des eaux pour tout nouveau projet. Si cette obligation ne s'applique pas à l'A36 construite antérieurement (en 1980), à Auxange, APRR a construit un tel ouvrage de collecte et traitement pour prendre en considération la sensibilité du milieu. C'est un signe de l'engagement d'APRR à réduire son impact sur l'environnement au-delà du caractère réglementaire. Ces protections ne sont pas réalisées sur l'ensemble du réseau. Des aménagements plus modestes, telles des tranchées enherbées, contribuent aussi à réduire l'impact sur les milieux.