

# La spiruline, une algue verte cultivée par Vincent Rioux

Ce Cugeois de 41 ans a découvert la spiruline au cours de voyages en Afrique

**V**ulgairement, on dit que c'est une microalgue. Mais c'est plutôt une cyanobactérie bleu vert." Vincent Rioux, producteur de spiruline, sort le jargon, et le microscope. Il dépose sur une lamelle un peu d'eau chaude d'un des bassins où cette algue pousse. De petits filaments verts en spirale apparaissent alors.

La spiruline, souvent classée dans la catégorie des super-aliments - et qui se présente en poudre, en brindilles, en spaghetti - est apparue il y a plus de 3,5 millions d'années. Elle provient de "lacs d'eau salée, explique Vincent. Elle est cultivée



Vincent Rioux s'est intéressé à la spiruline depuis qu'un de ses amis s'est rendu au Mali. Il participe maintenant à des projets autour de la production de ce super-aliment en Afrique.

/PHOTOS T. V.-D.

**"L'hiver, elle végète. L'été, elle pousse dans une eau de 20 à 35 degrés."**

surtout en Afrique. Les femmes du Togo l'ont d'abord cueillie et en font encore des dihés", sorte de galettes séchées.

Auparavant à Aubagne, l'homme installé à Cuges-les-Pins depuis six ans s'est intéressé à l'aliment "grâce à un ami en fac. Je l'ai rejoint pendant un de ses voyages au Mali. J'ai récupéré une souche de spiruline pour un premier bassin de 5 m<sup>2</sup>". Depuis, il s'est agrandi, occupe 500 m<sup>2</sup> et participe à des projets humanitaires en Inde et à Madagascar pour l'ouverture de fermes produisant de la spiruline.

Considérée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) comme le meilleur aliment pour l'humanité au XXI<sup>e</sup> siècle, la spiruline présente une composition assez exceptionnelle et peut être un remède miracle. "Elle couvre des carences en fer, pas mal de mes clients sportifs en consomment pour faciliter la récupération. Elle est riche en protéines et contient même des oméga 6 agissant sur les problèmes de peaux,

et qu'on retrouve seulement dans la bourrache ou le cassis", explique l'expert.

Les serres-étangs de Vincent Rioux sont situées juste derrière sa maison. L'homme a installé des planches en bois pour éviter "que les sols argileux deviennent boueux" lorsqu'il pleut. Des taches bleues décorent quelques-unes d'entre elles. Il se penche vers l'eau et plonge la main pour en montrer la concentration. Une eau bien verte. Il décrit comment l'on cultive ces filaments microscopiques. "Je mets dans le bassin des oligo-éléments, du zinc, du manganèse, dont se nourrit la spiruline. L'hiver, elle végète. L'été, elle pousse dans une eau qui oscille entre 20 et 35 degrés".

Son travail "routinier", qu'il exerce seul, consiste à passer une maille qui récupère les filaments. Une pâte compacte se forme, "comme une pâte à modeler", puis il suffit de "l'écraser avec des poids" pour enfin utiliser un genre de "poussoir à saucisse" duquel sortent des spaghetti verts. "En une journée,

on peut les faire sécher pour pouvoir les conserver plus longtemps."

Vincent vit de son métier qui lui prend beaucoup de temps de "Pâques à la Toussaint. Je parviens à me dégager un salaire. Mais cette culture est chère en temps, pas en argent". Le début a été compliqué, "avec peu de référents autour de moi". Sa troisième année de production fut la plus difficile, "mes bassins sont morts, la gestion était mauvaise, je ne connaissais pas vraiment le problème". Mais après sept ans à Cuges-les-Pins, il sait "réagir pour rattraper les bassins qui vont mal". Il a agrandi son réseau notamment par le biais de la Fédération des Spiruliniers de France (FSF). "Nous sommes très solidaires, on s'entraide..."

Pour devenir spirulinier, Vincent conseille en région la "formation du lycée agricole d'Hyères, qui a une option spiruline". À moins que vous ne passiez par un cursus de quelques jours organisé par la Fédération. "On aborde la biologie, la



Une fois compactée, la spiruline est transformée en brindilles.

chimie, l'hygiène pour respecter une charte de qualité du produit." Il vend d'ailleurs sa spiruline par internet ou dans des boutiques de diététique et de sport.

Il propose de tester. L'arrière-goût est léger, la texture croquante. "La spiruline peut s'ajouter dans les salades", indique ce consommateur avisé. De quoi ajouter et apporter un peu de vert à vos recettes du soleil.

Thomas VERBRUGHE-DELCHAMBRE