

Ni plante ni algue, ce micro-organisme, cultivé depuis des siècles, est une bombe de vitamines et d'oligo-éléments. En Charente, Nathalie De Poix le cultive avec son fils dans d'immenses bassins remplis d'eau.



Dans leur ferme aquatique à Consac (Charente-Maritime), Nathalie De Poix (à g.) et son fils Pierre-Jean produisent 1,5 tonne de spiruline par an.

## SPIRULINE RUÉE SUR L'OR VERT

**FABIEN PAILLOT**  
ENVOYÉ SPÉCIAL À CONSAC  
(CHARENTE-MARITIME)

**CETTE FILLE** d'éleveurs laitiers a choisi de cultiver « une pépite, un produit de qualité » encore méconnu en France. « Venez voir, nos fermes sont ouvertes », sourit Nathalie De Poix. Installée à Consac, au cœur de la Haute Saintonge (Charente-Maritime), cette exploitante agricole produit depuis 2009 de la spiruline, un « superaliment » prisé notamment des sportifs, végétariens et véganes.

Ni plante ni algue, ce « bouillon de culture » produit sous serre est un concentré exceptionnel de vitamines, de bêta-carotène, de magnésium et de fer. La spiruline, composée à 60 % de protéines, contient aussi du zinc, du calcium, du phosphore, du cuivre... N'en jetez plus : la liste est longue, tout comme les vertus prêtées à ce drôle d'organisme – observée au microscope, la spiruline ressemble à un ressort. « Elle est souvent décrite comme une microalgue, mais il s'agit d'une cyanobactérie d'eau douce et saumâtre. La spiruline contient plus d'une

centaine d'éléments nutritifs et antioxydants. Tout le monde peut en consommer. Une cuillère à café (3 g) délivre chaque jour un apport très équilibré à un adulte », assure Nathalie De Poix.

### Consommée par les Aztèques

Encore méconnue en France, la spiruline est cultivée depuis des siècles en Afrique comme en Amérique du Sud. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le conquistador espagnol Hernan Cortès évoquait déjà sa consommation

par les Aztèques. Près de 200 producteurs se seraient lancés dans cette aventure dans l'Hexagone pour une production annuelle estimée à 50 tonnes. Les ventes, elles, frôleraient les 500 tonnes, essentiellement alimentées par des importations chinoises. « Le potentiel de la spiruline ne se discute même plus », estime pourtant Pierre-Jean Tyrel De Poix, qui a rejoint sa mère en 2016 pour développer en famille cette production alimentaire.

« Un choix de vie, à la campagne », que ce trentenaire ne regrette en rien. « Lorsque j'ai débuté en 2009, tout était à inventer pour structurer notre filière et, techniquement, pour améliorer les savoir-faire, rappelle Nathalie De Poix. Nous produisons un aliment et, pourtant, aucune subvention agricole n'est allouée à la spiruline... » Filles d'éleveurs laitiers, la productrice se bat depuis avec ses pairs pour mieux valoriser ce nouvel or vert et obtenir un cahier des charges plus adap-

té à cette production aquacole. Des souches de cette cyanobactérie sont injectées avec du bicarbonate de soude et du sel dans d'immenses bassins remplis d'eau. Des apports en azote, en minéraux et le CO<sub>2</sub> contenu dans l'air font le reste : « Avec de la chaleur et de la lumière, la croissance est exponentielle, jusqu'à 25 % par jour à la belle saison », décrivent Pierre-Jean Tyrel De Poix et sa mère.

Filtrée dans leur laboratoire, la spiruline est ensuite séchée et transformée en paillettes, vendues 150 € le kilo, en partie dans la boutique ouverte sur l'exploitation et en partie à des marques de compléments alimentaires. Avec 1 500 m<sup>2</sup> de serres, le duo produit jusqu'à 1,5 tonne par an. « Tout dépend de la météo, les paramètres doivent être réguliers. La spiruline n'aime pas être stressée », souligne Nathalie De Poix qui assure « vivre correctement de son exploitation ».

### Le lin, un trésor caché

En juin, lorsque ses fleurs bleues recouvrent les champs des Hauts-de-France et de Normandie, le lin attire tous les regards. Mais qui sait que la France en est le premier producteur mondial ? En dix ans, les surfaces qu'il occupe ont doublé passant de 70 000 à 140 000 ha. Et ce n'est sans doute pas fini. Car cette plante herbacée est un petit miracle écologique : « Dans 99 % des cas, l'eau de pluie lui suffit et elle ne nécessite presque aucun pesticide ou engrais », précise une porte-parole de la Confédération européenne du lin et du chanvre (CELC). Et tous ses composants sont utilisés. En premier lieu ses fibres longues qui, une fois tissées, se transforment en vêtements, linge de maison ou tissu d'ameublement. Sa particularité est d'être thermorégulateur : frais en été et chaud en hiver. Ses fibres courtes rentrent dans la composition de matériaux composites et de textiles techniques. On en trouve aussi dans les planches de surf ou les casques de ski car il est très résistant. La moitié de la tige est composée de bois, l'anas, utilisé pour faire notamment des panneaux d'isolation, du paillage horticole ou des litières animales. Les graines servent à la nourriture animale ou deviennent de l'huile. Gros bémol, la production française est exportée à 85 % en Asie et 15 % dans l'UE. La France transforme peu le lin qu'elle produit. Mais la situation évolue. Ainsi Safflin, un spécialiste de la filature, a fait le choix d'implanter une usine à Béthune (Pas-de-Calais) alors que l'entreprise avait délocalisé ses sites en Pologne. Les premières bobines de fil 100 % françaises sont attendues pour le printemps.

**BÉNÉDICTE ALANIOU**



Une fois la spiruline filtrée, séchée et transformée en paillettes, le kilo sera vendu 150 €.



Une cuillère à café (3 g) délivre chaque jour un apport très équilibré à un adulte

NATHALIE DE POIX,  
EXPLOITANTE AGRICOLE

