

Aider au projet de production de spiruline à Mormès

Avec le financement participatif (crowdfunding)



Aider au projet de production de spiruline à Mormès

Le petit village de Mormès a la chance de compter un couple de jeunes agriculteurs qui se sont installés en 2015 dans le village et vont y lancer chacun leur entreprise. Le mari va élever des bovins des Highlands, grâce aux propriétaires qui lui cèdent des terres. Son épouse, Rosine Lecomte, va produire de la spiruline. Elle va déposer une demande de permis de construire pour 1 600 m² de serres et un petit bâtiment de 70 m² pour la récolte, la transformation, le séchage et le conditionnement. Les serres sont, en fait, des bassins directement posés au sol et revêtus d'une bâche alimentaire. La production devrait démarrer en mai ou juin 2016.

Qu'est-ce que la spiruline ? - La spiruline alimentaire est une micro-algue de l'embranchement des cyanobactéries, autrefois appelées « algues bleu-vert » qui pousse dans l'eau douce saumâtre (1). On la trouve à l'état naturel au Mexique et dans des lacs d'Afrique comme le lac Tchad. Pour la cultiver, il faut ajouter à l'eau une solution de sels minéraux.

Rosine Lecomte, que le Journal du Gers a rencontrée le 13 février, explique que la spiruline contient des protéines pour 65 % de son poids, des minéraux et toutes sortes de vitamines qui en font un parfait complément alimentaire. De plus, elle est riche en antioxydants, substances qui empêchent les réactions en chaîne des radicaux libres. Elle n'est pas classée « bio », car il n'y a pas encore de cahier des charges (le dépôt a été fait auprès de la Fédération des agriculteurs bio).

Pour se remettre en forme, on en prend 100 g étalés sur trois semaines. Certains « fans » en prennent toute l'année, mais, selon Rosine, dans ce cas, il se crée une sorte d'accoutumance et l'efficacité baisse. Il vaut mieux en prendre pendant plusieurs périodes avec des coupures. La spiruline est bonne pour tout le monde, du bébé à la personne âgée. Sauf pour les personnes atteintes d'hématochromatose (maladie chronique liée à une surcharge de fer dans l'organisme).

Financement participatif - Le projet économique de Rosine Lecomte comporte un financement complémentaire grâce au financement participatif (« crowdfunding ») mis en place sur la plate-forme « MIIMOSA » (2). Elle souhaite récolter ainsi 4 500 euros : à ce jour, elle en a obtenu 2 145 et il reste encore 18 jours pour l'aider en donnant des sommes petites ou grandes.

S'agissant de la production de la spiruline (conduite sans aucun phytosanitaire), Rosine fera toutes les opérations elle-même, de la production à la vente, en passant par le conditionnement en sachets de 100 g. Elle estime pouvoir atteindre le seuil de rentabilité au bout de 4 ans, en fabriquant et vendant 750 kg de spiruline pendant la saison de production, qui va d'avril à novembre. Le prix moyen devrait avoisiner 15 euros les 100 g. La vente se fera directement, à la ferme ou par Internet.

Pour cette activité, Rosine entre dans le réseau « Fédération des spiruliniers de France » (3).

Rosine Lecomte est titulaire d'un DUT Génie de l'environnement et d'un master Gestion du littoral. Elle a aussi de l'expérience dans la culture des algues : elle a cultivé une autre algue (destinée à produire un additif aux carburants) pour un consortium privé pendant 3 ans à Gruissan (Aude).

(1) D'après Wikipedia. (2) <https://www.miimosa.com/de-la-spiruline-100-percent-gersoise> (3) <http://www.spiruliniersdefrance.fr/>



Rosine Lecomte sur le terrain de sa future production