

La spiruline de Keratry repart de plus belle

Après une longue phase de travaux, Vincent Salmon relance sa production de spiruline au lieu-dit Keratry. Efficace, le nouvel outil donne des idées.

Rodolphe Pochet

● C'est la concrétisation d'un projet d'agrandissement mûri depuis de longues années. À la ferme de Keratry, dans l'est de Douarnenez, Vincent Salmon travaille depuis un mois dans de nouveaux locaux, avec une organisation des équipements plus cohérente et un passage simplifié de la partie culture au laboratoire.

« Jusqu'à trois heures de soleil de plus en fin d'après-midi »

L'outil dispose surtout de bassins sous serre, deux fois plus grands qu'auparavant et bien mieux exposés. Un enjeu de taille, car la cyanobactérie aux vertus nutritives qu'est la spiruline se développe par photosynthèse. « Cela faisait des années que je regardais de l'autre côté du terrain, en observant la luminosité que je pourrais gagner : le résultat aujourd'hui, c'est jusqu'à trois heures de soleil de plus en fin d'après-midi », souligne l'un des pionniers de la production de spiruline en Bretagne, engagé depuis dix ans.

Les gains de productivité sont considérables, même si Vincent Salmon veut rester prudent après seulement quelques semaines d'essais. « Pour ce démarrage, j'ai fait en un mois ce que je faisais précédemment en trois, c'est-à-dire 70 kg », détaille-t-il. Cela veut dire beaucoup plus de matériau à travailler ensuite. D'où



Vincent Salmon devant ses deux nouveaux bassins.

de nouvelles idées de commercialisation de cet aliment complet, sous forme de spiruline fraîche par exemple, et une présence renforcée des sachets de paillettes dans les magasins et autres lieux de vente. Avec l'idée de garder un prix qui n'a pas bougé depuis sept ans. « Les clients répondent toujours présents : même lors de l'arrêt de la production lors des travaux, ils nous ont soutenus », salue le producteur.

« Une culture prenante et compliquée »

Il commence chaque jour son travail vers 5 h 30, pour terminer à la mi-journée, le temps de récupérer dans les bassins la crème formée par des barrages, la filtrer, la tamiser, d'extraire la partie non comestible, puis de travailler la pâte fraîche à froid, en formant de longs spaghettis qui seront mis à sécher. Le spirulinier récolte en fin de journée le produit sec. Avec l'ouverture prochaine d'un troisième bassin, une embauche est programmée, un

atout majeur selon la règle agricole qui veut, qu'au travail, un plus un égal trois.

En dix ans, Vincent Salmon a vu le nombre de producteurs de spiruline grandir en Bretagne, avec aujourd'hui des collègues à Plobanalec-Lesconil ou Nével. « J'ai été seul pendant longtemps, c'est bien de pouvoir échanger entre producteurs, de s'épauler : c'est une culture très prenante et compliquée, on guide une plante dans une dimension microscopique, et un peu de recul ne nuit pas », lance le Douarneniste. Il voit aussi avec plaisir le développement d'une production alimentaire locale, avec des initiatives se développant en pays de Douarnenez. Se nourrir dans un cercle très proche est une idée qui fait son chemin, et il entend bien que la spiruline y trouve sa place.

Pratique

Spiruline de Bretagne, Keratry à Douarnenez. Tél. : 06 51 01 70 02. Mél. degermat@spiruline-de-bretagne.com