



Depuis plus d'une dizaine d'années, Vincent Salmon a installé sa ferme à Keratry, dans la baie de Douarnenez. Il y cultive avec soin et attention la spiruline tout en défendant une démarche locale, réfléchie et incarnée afin de garantir un aliment dont toutes les propriétés sont conservées.

Vincent Salmon, spirulinier de Bretagne

TEXTE INA CHONG PHOTO LOUISE GARIN

GAULT&MILLAU Comment avez-vous découvert la spiruline et pourquoi avoir choisi de la produire ?

VINCENT SALMON : C'est un ami qui m'en a parlé à un moment où ma compagne et moi avions envie d'un changement de vie. Plus je creusais le sujet, plus celui-ci me passionnait. C'était en 2005-2006. Il m'a ensuite fallu une dizaine d'années pour m'installer et développer mon projet. J'étais alors en Savoie et je me suis rendu compte qu'il y avait un spirulinier à 30 kilomètres de chez moi, la Scop L'Étoile Verte, qui produisait des plantes médicinales, des fleurs et de la spiruline. C'est là que je me suis formé après être passé par le lycée agricole de Hyères. À l'époque, on était tous un peu des pionniers à la tête de petites initiatives locales. Encore aujourd'hui, cette culture de l'échange demeure. J'ai décidé de m'installer en Bretagne dans la baie de Douarnenez et j'ai été parmi les premiers à me lancer dans le coin. Ça fait maintenant douze ans que je suis producteur.

→ **Parlez-nous de votre production...**

V.S. : J'ai deux bassins de 154 m² sous serre qui contiennent 18 m³ chacun et un troisième est prévu cette saison. Il est possible d'être vraiment écologique et *low tech*. Je n'utilise que très peu d'eau, d'espace, d'énergie ou d'intrants et pas d'effluents. La qualité de l'eau est l'un des éléments essentiels à la culture de la spiruline. Cette dernière se développe bien dans une eau possédant un pH élevé, de 9,5 à 10,5. La spiruline s'adapte à tous les environnements, mais nécessite un minimum de chaleur et d'ensoleillement. En dessous de 16 °C, elle hiberne et stagne ; au-delà de 40 °C, elle peut mourir. L'idéal est autour d'une trentaine de degrés. Avec mes deux bassins, je produis environ 6 à 8 kg par récolte en pleine saison, qui s'étale de mars à octobre, juillet étant généralement le mois le plus prolifique. Notre objectif est d'atteindre 400 kg à l'année. Aujourd'hui, j'ai un meilleur rendement avec deux bassins qu'à mes débuts où j'en ai eu jusqu'à cinq, mais où l'ensoleillement était moindre. J'étais alors à 600 ou 700 g/m²/an, là où j'atteins désormais plus de 1 kg/m²/an.

Quelles sont les principales étapes dans la culture de la spiruline ?

V.S. : Une fois que le milieu de culture est créé, on l'ensemence avec de la biomasse (une souche conservée). Lorsque la densité est suffisante – souvent moins d'une semaine plus tard –, on peut commencer à ramasser la spiruline. Lorsque le processus est enclenché, la spiruline peut se développer de 25% chaque jour. Après le pompage de l'eau du bassin, il y a d'abord un préfiltrage entre 150 et 300 microns, puis un tamisage à 32 microns. On obtient alors une pâte verte – la biomasse. Comme il s'agit d'une bactérie, une fois qu'elle est extraite de son milieu, on ne peut pas la laisser macérer et il faut la travailler rapidement. On la presse doucement comme on le ferait pour un fromage. Cela forme de grandes galettes qui sont ensuite manipulées en laboratoire. On fait passer la biomasse dans un poussoir pour faire des spaghettis qu'on répartit sur des claies avant de les mettre au séchoir. J'ai choisi de le faire totalement hermétique pour une bonne extraction de l'humidité sans apport d'air extérieur, souvent humide en Bretagne. On chauffe jusqu'à 35 °C pour bien préserver les nutriments. L'opération dure entre quatre et six heures. À la sortie du séchage, on réduit les spaghettis en paillettes avant de les conditionner pour la vente.

Comment garanzissez-vous la qualité de votre spiruline ?

V.S. : Nous effectuons des analyses régulières, notamment bactériologiques quand la spiruline sort du bassin, et nous assurons un suivi permanent. En parallèle, un grand travail collectif a été fourni à l'échelle de la Fédération des spiruliniers de France pour créer un guide de bonnes pratiques d'hygiène. Nous avons ensuite des manuels de base sur les principes de culture de la spiruline, que chacun va adapter à ses pratiques et à ses observations. Quand j'extrait 25% de biomasse, je donne la bonne quantité de nourriture pour retrouver exactement le même niveau de densité de spiruline ; mais par exemple, je donne toujours un peu de nourriture même si je n'effectue pas une récolte. C'est un métier où les inconnues restent nombreuses. Le suivi, l'observation mais aussi le ressenti sont essentiels. Cela nécessite un équilibre et des ajustements permanents, car on travaille avec du vivant microscopique et extrêmement réactif. La couleur verte varie en fonction de la nourriture donnée ou du lieu géographique. La spiruline, c'est un peu comme du vin ou du fromage. Il y a certes un goût de base, mais chaque producteur a ses petites spécificités. →





→ **Qu'est-ce qui démarque la spiruline artisanale de la spiruline industrielle ?**

V.S. : Les industriels ont la même contrainte temporelle que nous puisqu'ils ne peuvent pas non plus laisser en attente la spiruline une fois extraite de son milieu. Il faut donc que tout soit fait dans la journée, mais les volumes traités sont complètement différents. Pour la phase de pressage, l'utilisation de centrifugeuse pour extraire le milieu de culture va écraser l'unique cellule de spiruline. La phase de séchage n'a rien à voir non plus, car la spiruline est séchée à haute température, plus rapidement, ce qui se traduit par des odeurs très fortes et des nutriments détruits. C'est uniquement le processus de culture et de récolte qui va faire la différence. Pour moi, c'est lorsqu'on a une exploitation de petite taille dans une perspective d'agriculture paysanne qu'on peut assurer le suivi et garantir la préservation de tous les nutriments, et c'est par ailleurs le seul modèle économique qui fonctionne pour une spiruline de qualité.

Quels sont vos débouchés ?

V.S. : Nous faisons environ 50 % de ventes directes et 50 % via des petits magasins de producteurs. Jusqu'à l'année dernière, nous n'avions pas assez de production par rapport à la demande, mais désormais, nous pourrions également participer aux marchés. Cela fait longtemps que je suis installé et j'ai la chance d'avoir une clientèle stable qui compte pour 30 %. Nous faisons majoritairement de la spiruline en paillettes, mais il y a une demande croissante pour des formes en poudre ou en comprimés qui, jusque-là, étaient plutôt l'apanage des industriels. Nous réfléchissons également à commercialiser de la spiruline fraîche. La conservation peut aller jusqu'à une semaine et, surtout, au niveau gustatif, c'est très intéressant. Les perspectives changent complètement lorsque vous passez d'un produit sec à un produit frais. Mais les contraintes, notamment celles de la chaîne du froid, sont plus importantes et nécessitent des ajustements.

Qu'est-ce qu'une bonne spiruline ?

V.S. : C'est d'abord une spiruline produite localement. Il faut être extrêmement vigilant sur la provenance et l'étiquetage. Si on peut se la procurer directement chez le producteur, c'est une garantie de qualité et de pratiques respectueuses du vivant et de l'environnement. Pour moi, elle doit être en paillettes – c'est aussi une garantie de qualité, car il n'y a pas eu de transformation. Au niveau organoleptique, elle doit avoir un goût léger et une odeur douce. **G&M**

« Une exploitation de petite taille en agriculture paysanne assure le suivi et garantit la préservation de tous les nutriments. C'est le seul modèle économique qui fonctionne pour une spiruline de qualité. »