



La spiruline croît dans une eau salée et alcaline dont le PH est proche de 10. En Valais, la chaleur sous serre est suffisante pour produire d'avril à octobre.



La microalgue est récoltée par filtration et pressée chaque semaine. Les analyses attestent d'un produit exempt de toutes traces de pesticides ou d'herbicides.



La spiruline pressée est extrudée en fins filaments et chauffée durant dix heures à 40 degrés. Cette température permet la conservation optimale des vitamines et oligo-éléments.

ROBIN DORSAZ

Miser sur l'innovation

Brigitte Gabbud-Quarroz

Lauréat 2021 du prix Créateurs BCVs, Robin Dorsaz s'est lancé depuis deux ans dans la culture de la spiruline, une cyanobactérie aux superpouvoirs nutritionnels. Nourrie essentiellement d'eau pure et de soleil, cette microalgue qui trouve ses origines dans les lacs du Pérou et d'Inde se plaît admirablement bien en Valais.

Comme nombre de jeunes valaisans, Robin Dorsaz a grandi en usant ses baskets dans les vignes du domaine familial. Dès lors, une certitude l'anime pour le choix de ses études supérieures: «Ce sera tout, sauf un métier de la terre!». Passionné de sport et de biologie, il se forme cinq ans durant à l'Université de Fribourg dans ces deux matières. Une fois ses diplômes obtenus, il évalue plusieurs perspectives mais le retour aux sources n'est finalement plus très loin et il fait le choix d'un master supplémentaire en systèmes de production durable à Zollikofen. C'est lors d'un cours donné dans le cadre de cette formation qu'il découvre la spiruline. Immédiatement intéressé, il en parle à son père qui est convaincu par le concept et le soutiendra dans cette entreprise.

«Ce sera tout sauf un métier de la terre!»

Il n'existe pas en Suisse de formation spécifique autour de la culture de la spiruline. Robin Dorsaz se rendra régulièrement en France ou la Fédération des spiruliniers de ce pays dispense des cours organisés en modules portants sur le montage du projet, la maîtrise du milieu, les techniques de transformation ou encore la commercialisation. «La culture de la spiruline y est déjà très développée. On y compte plus de 200 fermes de production», souligne Robin Dorsaz. En France, la culture de ce micro-aliment est d'ailleurs considérée comme une diversification agricole et des aides étatiques sont notamment allouées pour la formation. Durant cette période d'acclimatation au milieu



Les produits vendus par Plein'R sont entièrement produits et conditionnés à Saxon.

PHOTOS: BRIGITTE GABBUD-QUARROZ

des spiruliniers, Robin travaille en parallèle sur le domaine viticole familial et s'occupe du montage de son propre projet. Il trouve une parcelle et un local susceptibles d'accueillir son entreprise à Saxon chez un arboriculteur ami de la famille: Yvan Bender. Il noue également des contacts avec Agroscope que l'initiative intéresse. Un projet de recherche est mis en place avec des essais permettant la récupération du milieu nutritif des petits fruits cultivés hors sol pour nourrir la culture de spiruline.

C'est l'an dernier que sa première serre et ses deux premiers bassins sont mis en production. Robin a sécurisé tous les paramètres: l'eau des bassins passe par un système d'ultrafiltration, la température ambiante est maintenue entre 25 et 35 degrés grâce à une serre connectée qui gère automatiquement l'aération, les analyses microbiologiques régulières permettent d'assurer la qualité de la production. Les semences de sa spiruline proviennent d'une ferme de Lonay: «J'ai noué d'excellente relation avec ce collègue spirulinier. Nous échangeons beaucoup et à terme, nous souhaiterions devenir un centre de compétences autour de la spiruline en Suisse. Pour le moment, nous ne sommes que trois producteurs en Suisse, tous situés en Romandie».

«Pour le moment, nous ne sommes que trois producteurs en Suisse»

Pour ses débuts Robin Dorsaz a fait labelliser son produit «Marque Valais», un gage de qualité et de traçabilité pour ses clients. La première récolte 2020 de près de 50 kilos a été écoulée en quelques mois via le site internet de sa société et chez quelques revendeurs, magasins bios ou pharmacies. Cette année, il a doublé son nombre de bassins et a débuté plus tôt sa récolte qui devrait atteindre les 250 kilos mais la demande est toujours plus forte que son offre. Il espère à terme pouvoir doubler sa production pour répondre à la demande et pouvoir vivre à plein temps de ses produits.

Dates clés

2015 Master en biologie et en sciences du sport. Dans un premier temps, Robin Dorsaz songe à devenir professeur de sport et de biologie.

2017 Master en systèmes de production durable à Zollikofen. Une formation orientée sur la recherche appliquée fréquentée par un auditoire international.

2018 Retour dans l'entreprise agricole familiale et en parallèle début de la formation dispensée par la Fédération française des spiruliniers. Les stages sont organisés dans des exploitations qui sont principalement situées dans le sud de la France.

2019 Création de la Sàrl Plein'R dont il est l'actionnaire unique. Construction de la ferme à spiruline à Saxon.

2020 Lancement du programme de recherche avec Agroscope et première année de culture.

PUBLICITÉ



Nous cherchons des producteurs de betteraves

Nouveau: prime IP-SUISSE + 50%

021 614 04 72
www.ipsuisse.ch



La bourse agricole online pour vos petites annonces

Agrix



www.agrix.ch

3 questions

Quels sont les débouchés que vous souhaitez développer avec votre production de spiruline?

Ils sont multiples. J'ai déjà été approché par une entreprise locale de cosmétiques et une autre spécialisée dans la production de jus de fruits. Nous allons lancer une collaboration sur ces deux fronts. Le restaurant du Club alpin à Champex proposera en automne un plat à base de poisson avec une sauce élaborée avec notre spiruline valaisanne!

Des diversifications sont-elles déjà envisagées dans vos activités agricoles?

Je collabore déjà avec Yvan Bender, un arboriculteur qui m'a soutenu en me louant une partie de son terrain et de son dépôt pour ma spiruline. Il me forme au quotidien dans la culture de l'abricot, cela m'intéresse comme activité complémentaire. Cet été, j'ai transformé une partie de ses fruits en confiture et en eau-de-vie. L'an prochain, nous allons ouvrir un espace de vente directe avec des produits de saisons et notre spiruline.

Avez-vous encore une place pour concilier votre attrait de départ pour le sport avec vos activités?

Notre activité professionnelle est très physique, c'est vrai qu'il est difficile de repartir à vélo ou à l'entraînement de foot le soir, cependant je continue le tennis pour mon plaisir. De nombreux sportifs figurent également parmi nos principaux consommateurs de spiruline.