

# Superfood aus dem Wasser

## Un superaliment en bassin

BFH-HAFL-Masteralumnus Robin Dorsaz führt im Wallis eine eigene Spirulina-Farm. Wie es dazu kam und was das überhaupt ist, erzählt er im Interview.

Robin Dorsaz, diplômé de master à la BFH-HAFL, dirige sa propre ferme de spiruline en Valais. Il nous raconte ce que c'est et d'où est venue son idée.

### Herr Dorsaz, was versteht man unter Spirulina?

Spirulina zählen zu den sogenannten Blaugrünbakterien. Wie Pflanzen wachsen sie durch Photosynthese und damit durch Chlorophyll, bestehen allerdings aus nur einer Zellmembran, ähnlich den Tieren. Gesundheitlich betrachtet ist diese Eigenschaft sehr wertvoll: Sie ermöglicht eine gute Verdauung und eine leichtere Aufnahme von Spurenelementen, Aminosäuren und weiteren Nährstoffen. Der grösste Vorteil ist der natürlich vorkommende Eisengehalt.

### Wie wird Spirulina geerntet?

Die Ernte ist sehr speziell und erfolgt zweimal pro Woche: Auf Tischen werden die grösseren Spirulina herausgefiltert und zu einer grünen Biomasse gepresst. Durch Extrusion werden sie anschliessend verpackt – es ist ein entscheidender Schritt, bei dem «kleine Spaghetti» entstehen, die dann zehn Stunden lang bei 42 Grad Celsius dehydriert werden. Am Ende dieses Prozesses ist die Spirulina in Form von Flocken zum Verzehr bereit.

### Sie sind der erste Spirulina-Produzent im Wallis: Was hat Sie inspiriert?

Ich habe Spirulina während eines Moduls in Ernährung an der BFH-HAFL entdeckt. In dem Kurs ging es um verschiedene Superfoods. Dort lernte ich Spirulina und dessen aussergewöhnliche Nährstoffgehalte kennen. Das hat mir sofort zugesagt. Als ich mich in Frankreich in der Spirulina-Produktion ausbildete, fand ich keine Nachteile. Im Gegenteil, Spirulina erfüllt viele Anforderungen, die an eine nachhaltige Produktion gestellt werden und die in der Schweiz immer höher werden. Die Kultur ist natürlich und erfolgt in einem geschlossenen Kreislauf. Das heisst, sie ist sehr wassersparend und verwendet keine Pestizide.

### M. Dorsaz, qu'est-ce que la spiruline ?

La spiruline fait partie de ce que l'on appelle les algues bleues ou cyanobactéries. Comme les plantes, elles se développent par photosynthèse et donc grâce à la chlorophylle, mais elles ne sont constituées que d'une seule membrane cellulaire, comme les animaux. Du point de vue de la santé, cette caractéristique est très précieuse: elle permet une bonne digestion et une meilleure absorption des oligoéléments, acides aminés et autres nutriments. Son plus grand avantage est sa teneur naturelle en fer.

### Comment récolte-t-on la spiruline ?

La récolte est très particulière et se fait deux fois par semaine: les plus grosses particules sont filtrées sur des tables et pressées en une biomasse verte. Puis elles sont formées par extrusion en petits spaghettis qui sont ensuite déshydratés pendant dix heures à 42 °C. À la fin du processus, la spiruline est prête à être consommée sous forme de flocons.

### Vous êtes le premier producteur de spiruline en Valais: qu'est-ce qui vous a inspiré ?

J'ai découvert la spiruline lors d'un module de nutrition à la BFH-HAFL. Le cours portait sur différents superaliments. C'est là que j'ai acquis les premières notions sur cette microalgue et ses extraordinaires qualités nutritionnelles. Ça m'a immédiatement interpellé. Quand je me suis formé à la production de spiruline en France, j'ai trouvé qu'il n'y avait rien à redire au processus. Au contraire, la spiruline répond à de nombreuses exigences en matière de production durable, qui sont de plus en plus élevées en Suisse. La culture est naturelle et se fait en circuit fermé. Cela signifie qu'elle est très économe en eau et n'utilise pas de pesticides.

Alumni BFH-HAFL

**Alumni BFH**  
HAFL

Sind Sie auf Stellensuche? Auf dem Stellenportal [www.alumni-hafl.bfh.ch](http://www.alumni-hafl.bfh.ch) finden Sie viele Inserate für Absolventinnen und Absolventen der BFH-HAFL. Cherchez-vous un emploi? Notre site [www.alumni-hafl.bfh.ch/fr](http://www.alumni-hafl.bfh.ch/fr) rassemble des annonces intéressantes les diplômé-e-s de la BFH-HAFL.

Geschäftsstelle | Secrétariat général

→ Alumni BFH-HAFL, Länggasse 85, 3052 Zollikofen, [alumni.hafl@bfh.ch](mailto:alumni.hafl@bfh.ch), 031 910 21 00



Zweimal pro Woche wird geerntet: Robin Dorsaz bei der Arbeit auf seiner Spirulina-Farm in Saxon im Kanton Wallis.  
Récolte bihebdomadaire: Robin Dorsaz affairé à la tâche dans sa ferme de spiruline à Saxon (VS).

**Sie haben Biologie und Sport studiert und einen Master in Agrarwissenschaften. Wie passt das zusammen?**

Es ist sicherlich ein atypischer Werdegang, der mich aber mit verschiedenen interessanten Bereichen in Berührung gebracht hat. Am Ende verbindet sie alle das Ziel, das Wohlbefinden des Menschen zu fördern, und das vor allem auch über das Thema Ernährung. Die vielfältigen Einblicke halfen mir zudem bei der Unternehmensgründung.

**A propos Unternehmen: Ihre Familie ist im Walliser Weinbau tätig. Stiessen Ihre Ideen bei Ihren Verwandten sofort auf Anklang?**

Ja, ich habe das Glück, in einer sehr unternehmerischen Familie zu leben. Die Anpassungs- und Innovationskraft ist bei uns sehr präsent. Man hat auch keine Wahl, wenn man in der landwirtschaftlichen Produktion tätig ist. Der Markt verändert sich so schnell, dass man immer nach zukünftigen Trends Ausschau halten muss.

**Haben Sie einen Ratschlag für Studierende, die selbst eine innovative Idee umsetzen möchten?**

Ich sage den Leuten, die unsere Spirulina-Produktion besuchen, dass wir uns in der Schweiz glücklich schätzen können: Wir leben sehr frei und haben viele Möglichkeiten. Der Weg zu einem eigenen Unternehmen ist jedoch sehr lang und erfordert viel Eigeninitiative. Man muss Energie und Zeit investieren, um ans Ziel zu gelangen. Da muss man sich stets neu motivieren.

*Interview: Flurina Wetter*

**Vous avez étudié la biologie et le sport et obtenu un master en Agronomie. Quel est le lien ?**

C'est certainement un parcours atypique, mais qui m'a permis de toucher à différents domaines très intéressants. Au final, ils ont en commun l'objectif de promouvoir le bien-être humain, et ce notamment par le biais de l'alimentation. Ces différentes perspectives m'ont en outre aidé au moment de créer mon entreprise.

**À propos d'entreprise : vous venez d'une famille de viticulteurs valaisans. Vos idées ont-elles immédiatement suscité l'approbation de vos proches ?**

Oui, j'ai la chance de vivre dans une famille très entrepreneuriale. La capacité d'adaptation et d'innovation est très présente chez nous. On n'a pas non plus d'autre choix quand on travaille dans la production agricole. Le marché évolue si rapidement qu'il faut toujours être à l'affût des futures tendances.

**Avez-vous un conseil à donner aux étudiant-e-s qui souhaitent mettre en œuvre une idée innovante ?**

Je dis aux gens qui visitent notre production de spiruline que nous avons de la chance d'être en Suisse : nous vivons très librement et avons beaucoup de possibilités. Le chemin vers la création d'une entreprise est cependant très long et demande beaucoup d'initiative personnelle. Il faut investir de l'énergie et du temps pour arriver au but. Il faut se motiver sans cesse.

*Entretien : Flurina Wetter*