

TERROIR Chaque mois, nous mettons en lumière une exploitation présente sur notre plateforme des bonnes adresses. Robin Dorsaz fait partie des rares producteurs suisses de cette microalgue à la valeur nutritive exceptionnelle.

À Saxon, la spiruline s'épanouit pleinement sous le soleil valaisan

Dans la moiteur d'immenses serres occupant plus de 600 m², des bassins d'eau verte sont brassés par une roue à aubes qui ramène l'eau des profondeurs à la surface, dans un mouvement régulier. Agenouillé au bord de l'un d'eux, Robin Dorsaz vérifie les paramètres de culture, avant de se relever et de poursuivre son inspection. Tout est bon, la spiruline croît bien. Le producteur de Saxon (VS) en cultive depuis 2019 et la demande augmente chaque année.

Cette microalgue est en réalité une cyanobactérie. D'une taille d'une vingtaine de microns, elle se développe dans un milieu aux conditions bien particulières, dont les caractéristiques repoussent toute concurrence naturelle.



L'eau retourne au bassin, en circuit fermé; c'est une culture très efficace, écoresponsable, qui n'utilise aucun pesticide.

«Il lui faut une eau légèrement salée et un pH extrêmement basique. À part elle, rien ne s'y développe, c'est un grand avantage», relève le biologiste. Sa culture nécessite peu d'intervention, mais la présence de certains éléments essentiels, que l'on trouve à Saxon: un ensoleillement optimal et une eau de qualité irréprochable, car la spiruline absorbe tout ce qui s'y trouve, y compris les métaux lourds. «On a fait le choix de ne pas chauffer les bassins, on profite du soleil du Valais», note l'agriculteur. Quant à la ressource hydrique, une sécurité optimale est assurée à travers son pompage dans une nappe phréatique située à une vingtaine de mètres et l'utilisation d'un système d'ultrafiltration construit en partenariat avec Agroscope.

Procédé artisanal

Après une préparation du milieu avec des intrants de l'agriculture biologique (tels que du magnésium et du potassium), les bassins sontensemencés avec des souches qu'on laisse s'épanouir environ deux mois. «Ces dernières se passent de spirulinier en spirulinier», raconte le Valaisan. Une fois la population de spiruline à son apogée, la



Le Valaisan Robin Dorsaz suit de près le cycle de la spiruline entre avril et octobre.

© PHOTOS CAMILLE SALADIN/DOR

récolte hebdomadaire peut commencer. Après un premier filtrage, on obtient une pâte compacte, humide, qu'il faut presser pour obtenir de la spiruline fraîche, déjà consommable.

La masse est ensuite mise dans un poussoir pour l'extrusion – étape au cours de laquelle se forment de petits filaments ressemblant à des spaghettis – avant de passer au four, à basse température. «La spiruline sèche entre 40 et 42°C durant une quinzaine d'heures. Tous les nutriments sont ainsi préservés», explique l'agriculteur. Gage de qualité, le produit en forme de

paillettes ne se trouve pas aisément en magasin. Il garantit cependant une technique artisanale. En effet, en poudre ou en gélules, cette algue est plus souvent séchée par atomisation, un procédé qui projette des microgouttelettes dans des courants à 220°C durant quelques secondes, ce qui dénature les protéines et les vitamines. Après une analyse des lots dans des laboratoires indépendants, elle est conditionnée sous forme de sachets de 100 grammes, où elle peut se conserver des années à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Les produits de l'exploitation, comprenant une gamme de cosmétiques naturels, sont disponibles en ligne sur le site internet, ou sur place, mais également dans différentes épiceries locales, telles que le Verger Solaire (Sion), à Biofruit (Vétroz), CotCot (Sion), Fol'Terres (Fully), et dans plusieurs drogueries et pharmacies régionales.

CAMILLE SALADIN

+ D'INFOS Plein'R sàrl, Robin Dorsaz, chemin des Marais-Neufs 31, 1907 Saxon, tél. 079 739 53 17, www.spiruline-valais.ch

DANS LA RÉGION



BIÈRE MALTERNATIVE

Cette brasserie de Martigny (VS) commercialise des bières 100% biologiques, en coffret ou à la bouteille. Un produit artisanal, ultralocal, non filtré et non pasteurisé, dont les matières premières proviennent en grande majorité de fermes situées à une quarantaine de kilomètres du lieu de brassage.

+ D'INFOS Malternative, rue du Levant 167, box 46, 1920 Martigny, tél. 076 697 45 46, www.malternative.bio

LIQUEURS SIROP DES MONTAGNES

Depuis plus de dix ans, l'enseigne fait découvrir des spiritueux faits maison, eaux-de-vie ou liqueurs aux parfums divers de production artisanale. Coing, génépi, damasson rouge, gentiane, abricot, poire williams, orange ou citron voient ainsi leurs saveurs sublimes à travers le processus de distillation.

+ D'INFOS Sirop des montagnes, chemin des Chênes 6, 1965 Savièse, tél. 076 746 03 91, info@siropdesmontagnes.ch, www.siropdesmontagnes.ch



VIANDE LA CHÈVRERIE DU BONHEUR

À Charrat, Bérange Carron et ses proches élèvent chèvres et bovins dans un environnement idyllique. Plusieurs fois par an, au printemps et en hiver, la famille propose à la vente de la viande fraîche de cabri et de chevrette, mais aussi des terrines ou de la saucisse dans leur libre-service le reste de l'année.

+ D'INFOS Chèvrerie du Bonheur, route de la Sarvaz 60, 1906 Charrat, tél. 079 307 46 54, info@berangere.ch

L'ATTRAIT DES SUPERALIMENTS

Robin Dorsaz a grandi à Fully (VS), dans un milieu agricole. Après des études en biologie à Fribourg, il découvre les superaliments au cours d'un deuxième master en systèmes de production durable. Enthousiasmé, il décide d'approfondir ses connaissances sur la spiruline et va se former en France durant une année auprès de la Fédération des spiruliniers, avant de se lancer dans la production avec son père Henri Dorsaz, en 2018. Aujourd'hui, il partage son temps entre plusieurs cultures: l'abricot, le vin et la spiruline, dont les qualités innovantes ne cessent de l'émerveiller.

PUBLICITÉ



Vous êtes...

- un producteur
- une buvette d'alpage
- une épicerie en vrac

- une brasserie/distillerie
- un vigneron
- un pêcheur
- une jardinerie



Inscrivez-vous!



terrenature.ch/bonnes-adresses