

SPIRULINE-VALAIS/ROBIN DORSAZ

DE L'EAU, DU SOLEIL, DE LA VIE!

Considérée comme un super-aliment, riche en protéines, en fer, en vitamines et en oligo-éléments, la spiruline se développe en Europe et en Suisse.

Peu exigeante en eau, elle capte le CO₂ et produit de l'oxygène, elle répond aux préoccupations d'aujourd'hui. De quoi séduire Robin Dorsaz qui en produit et en commercialise sous la marque Spiruline-Valais.

—, FRANCE MASSY

Quand un fils de viticulteur se lance dans des études en Sciences du sport et en biologie, on ne s'attend pas forcément à le retrouver à travailler la terre. Quand on sait qu'il a obtenu un deuxième master en système de production durable (ingénieur agronome), on se dit que décidément, la pomme ne tombe pas loin de l'arbre.

Mais Robin Dorsaz a choisi de diversifier ses cultures. Il conjugue le monde vinicole à un univers aquatique peu commun: la production de micro-algues. Il a aménagé de grands bassins où poussent d'étranges spirales vertes microscopiques appartenant à la famille des cyanobacté-

ries, la spiruline, communément considérée comme une algue aux superpouvoirs nutritionnels.

GENÈSE DU PROJET

L'intérêt de Robin Dorsaz pour la spiruline commence lors de ses études en sciences appliquées à Zollikofen. «*Un cours de nutrition sur les super-aliments dans lequel on nous a parlé de la spiruline m'a fait tilt. Je me suis dit: c'est l'avenir.*»

Coincidence ou signe du destin, à la même période, son père voit un documentaire sur la culture de la spiruline en France. Le sujet l'interpelle lui aussi. Et lorsque Robin lui fait part de son projet un peu

fou, son père Henri l'encourage. Chez les Dorsaz, on a l'esprit entrepreneurial. Le frère de Robin, Julian, a fondé le pavillon agritouristique Fol'terres à Fully. «*Faut y aller, faut foncer*», lâche avec enthousiasme le trentenaire.

Durant trois ans, Robin se forme auprès de la Fédération des Spiruliniers de France. En 2018, fort du soutien familial, il construit une ferme de production de spiruline à Saxon, avec deux serres abritant les bassins et un laboratoire, puis en 2019 il fonde la Sàrl Plein'R. «*Il m'a fallu trois ans de formation et deux ans de préparation avant de pouvoir commencer la production. La culture de la spiruline est exi-*

Les bassins où pousse la spiruline produite par Robin Dorsaz sont chauffés grâce à la chaleur du soleil. Sacha Bittel

2018

Construction
de la ferme à spiruline
à Saxon.

2019

Fondation
de la Sàrl Plein'R.

2020

Première récolte
en juillet.
Labellisation
Marque Valais.





Récolte
La spiruline est aspirée par une pompe, puis filtrée à travers un tissu de mailles très fines. Jérémie Carron



Jérémie Carron

VERTUS ET UTILISATION DE LA SPIRULINE

- Connue des civilisations primitives qui ont peuplé l'Amérique du Sud, l'Afrique et l'Asie depuis plusieurs millénaires, elle est aujourd'hui considérée comme un complément alimentaire très intéressant. Elle pourrait constituer une arme contre la malnutrition dans le monde. Elle figure même dans l'alimentation de base des astronautes.
- Très riche en protéines, en fer et en vitamines, elle boosterait nos défenses immunitaires, améliorerait l'endurance et aiderait au contrôle du poids, du taux de sucre et du mauvais cholestérol dans le sang.
- On peut l'ajouter à notre alimentation habituelle, une cuillère à café par jour dans un jus de fruit, un yoghourt, sur une salade, dans des œufs brouillés ou encore dans des tartines, du houmous ou un risotto...

geante, elle a besoin d'un biotope très spécifique. On ne peut pas se lancer à la légère, il faut acquérir de solides connaissances sur sa physiologie et ses méthodes de culture. Si, dans les bassins, la spiruline est pratiquement insensible aux contaminations par d'autres bactéries, les conditions d'hygiène lors de la récolte et de la transformation doivent être irréprochables. Venez, je vous emmène visiter!»

VISITE GUIDÉE

Les bassins remplis d'une eau verdâtre légèrement salée se réveillent avec la douceur du soleil de mars. «Dans la nature, la spiruline suit les saisons. Elle a besoin de chaleur et de lumière pour se reproduire. Comme nous utilisons uniquement la chaleur du soleil pour chauffer les bassins, la culture commence en avril et dure jusqu'à fin septembre.»

Robin prélève un peu d'eau. Un microscope lui permet de vérifier la qualité et la densité des spirulines. Des milliers de petits filaments spiralés qui ressemblent

à des spermatozoïdes s'agitent sur l'écran. «Dans quelques jours, on va pouvoir commencer la récolte. On utilise une pompe pour aspirer l'eau à travers un filtre de quelques dizaines de microns afin de capter la spiruline. Le milieu de culture retourne au bassin en circuit fermé. La spiruline est ensuite conditionnée au laboratoire.»

Dans le local de conditionnement, une presse à spiruline pour extraire un maximum d'eau, un presseur hydraulique qui transforme la masse verte en fin spaghetti et un déshydrateur occupent la moitié de la superficie. Ici, la spiruline est séchée à basse température soit 40° Celsius afin de préserver tous les nutriments. Quelques instruments d'analyse pour garantir une qualité parfaite et un espace pour le conditionnement. Tout est clean, aseptisé.

LABELLISÉ MARQUE VALAIS

Au total, Robin Dorsaz a investi environ 200 000 francs pour sa ferme aquacole.

Les six premiers mois d'exploitation, il a pu récolter 40 kilos de spiruline (poids secs). «Au prix du marché (45.- les 100 g), le travail ici est rentable car on maîtrise toute la chaîne de la production jusqu'à la vente directe. Je travaille seul. Mais je bénéficie d'un partenariat de recherche avec Agroscope Conthey et je peux compter sur ma famille pour me donner un coup de main lorsque c'est nécessaire.»

Fin 2020, Spiruline-Valais est labellisé Marque Valais. «Nos bassins sont remplis avec de l'eau filtrée, exempte de métaux lourds et de pesticides. Elle est légèrement salée avec du sel de mer. Toute la culture est menée sans produit d'origine animale, sans pesticide et sans herbicide. Notre spiruline ne contient pas d'additif; la spiruline, c'est de l'eau, du soleil, de la vie!»

INFOS PRATIQUES

Plein'R - Robin Dorsaz, Chemin des Marais-Neufs 31, 1907 Saxon, 079 739 5317
<https://spiruline-valais.ch/>

