

## Mormès – Rosine Lecomte produit de la spiruline

Une algue qui apporte des oligo-éléments , des oméga 3 etc.



Mormès – Rosine Lecomte produit de la spiruline

Le Journal du Gers avait rencontré Rosine Lecomte en février 2016. Elle s'apprêtait alors à se lancer – à partir de zéro – dans la production de spiruline. C'est chose faite, ce 13 septembre 2017.

### La spiruline : des propriétés étonnantes

La spiruline est une micro-algue – une cyanobactérie multicellulaire - dotée de propriétés étonnantes. Comme nous l'écrivions à l'époque, « la spiruline contient des protéines pour 65 % de son poids, des minéraux et toutes sortes de vitamines qui en font un parfait complément alimentaire. De plus, elle est riche en antioxydants, substances qui empêchent les réactions en chaîne des radicaux libres. Elle n'est pas classée « bio », car il n'y a pas encore de cahier des charges (le dépôt a été fait auprès de la Fédération des agriculteurs bio).

Pour se remettre en forme, on en prend 100 g étalés sur trois semaines. Certains « fans » en prennent toute l'année, mais, selon Rosine, dans ce cas, il se crée une sorte d'accoutumance et l'efficacité baisse. Il vaut mieux en prendre pendant plusieurs périodes avec des coupures. La spiruline est bonne pour tout le monde, du bébé à la personne âgée. Sauf pour les personnes atteintes d'hématochromatose (maladie chronique liée à une surcharge de fer dans l'organisme) ». Ou de phénylcétonurie (maladie génétique rare. Elle est également contre-indiquée pour les personnes sous anti-coagulants (1).

Rosine Lecomte conseille aux adultes d'en prendre une cuillerée à café par jour en augmentant progressivement la dose de 1 jusqu'à 3 g (3 g – 1 cuillerée à café bombée.). Pour les enfants, elle conseille une demi-cuillerée à café.

### Installations et production

Rosine Lecomte réalise toutes les étapes, de la production à la commercialisation, dans sa ferme aquacole à Mormès.

La production a lieu dans deux bassins de 43 m de long dans des serres qui maintiennent une atmosphère humide à 37°. Un apport de sels minéraux journalier est effectué. Chaque bassin contient 30 m³ d'eau. Des toiles ajourées tamisent et règlent l'intensité lumineuse. Ces micro-algues se reproduisent très vite (il faut 7 heures entre chaque génération).

La spiruline se concentre en surface, ce qui facilite son ramassage. La récolte contient alors beaucoup d'eau qui est ensuite pompée, puis comprimée pour obtenir une consistance pâteuse.

L'étape suivante consiste à presser la pâte dans une machine à faire des tiges ressemblant à des spaghettis. Puis ceux-ci sont séchés et déshumidifiés dans un local spécial. Il ne reste plus qu'à les découper en paillettes : la spiruline est prête à être emballée et vendue aux consommateurs.

Rosine Lecomte vend à la ferme ainsi qu'au Petit marché de Barcelonne-du-Gers et au Ptit Mercat de Manciet.

Noter que la production de spiruline dépend de la température extérieure, si bien qu'elle n'a lieu que d'avril à octobre. Rosine va profiter de l'hiver prochain pour aménager deux autres bassins, ce qui doublera sa capacité de production.

Voilà une jeune entreprise qui a coûté beaucoup de travail et d'efforts à Rosine et à son conjoint Lilian Goineau, qui élève des vaches Highlands et des brebis charolaises en liberté, ainsi que des cochons : nous en reparlerons bientôt.

### Pratique

La spiruline est conseillée pour tous. Pour visiter les installations (en pleine nature) prendre rendez-vous (par téléphone au 06 52 56 20 88 ou par courriel à [sosspiruline@gmail.com](mailto:sosspiruline@gmail.com)) au lieu-dit Charpentier à 32240 Mormès (GPS 43.784191 – 0.148609). Voir aussi le site (<https://www.sosspiruline.fr/>) qui contient des conseils détaillés . Noter qu'il n'y a que 4 autres producteurs à proximité : un dans le Gers et 3 dans les Landes.

(1) Voir l'article (<http://lejournaldugers.fr/article/10541-aider-au-projet-de-production-de-spiruline-a-mormes>).



Les algues s'écoulent par la goutlotte



La spiruline est recueillie dans une toile fine...



...puis pressée pour chasser l'eau



La pâte est pressée pour obtenir des "spaghettis"...



...qui sont séchés et déshydratés



Voilà le produit fini en paillettes



Il est conditionné sous 2 formes