

ÉCONOMIE. À Longues-sur-Mer, Mathieu Boutet se lance dans la production de spiruline

Scaphandrier, Mathieu Boutet a découvert la spiruline lors de ses voyages en Afrique. Cette algue aux qualités nutritives exceptionnelles et qui permet de combattre la malnutrition en Afrique, il a décidé de la produire à Longues-sur-Mer.

Mathieu Boutet a pris un virage à 180°. Pour se lancer dans un projet qui lui permettra d'avoir du temps pour sa famille. « Laure et moi sommes parents de quatre enfants et nous passions quotidiennement de longues heures dans nos voitures pour aller travailler (Laure est ingénieure et moi scaphandrier). Par conséquent, pendant la semaine, les échanges avec nos enfants se limitaient à de courts moments. Il était temps pour nous de changer tout ça et d'investir toutes nos économies dans un projet commun nous permettant, nous et nos enfants, de nous épanouir ».

Mathieu Boutet, 35 ans, a mis son équipement de scaphandrier au placard pour poser ses valises à Longues-sur-Mer où il gère un gîte - La Ferme de Longues - avec sa compagne et où il est devenu depuis un mois un agriculteur pas comme les autres. Sous une serre de 760 m², il a installé quatre bassins sur un plancher chauffant par géothermie. Il dispose de 560 m² de surface d'eau sur laquelle flotte une pépite. La spiruline, sous la marque La Spiruline des Vikings. Une algue microscopique, une cyanobactérie qui fait partie des premières formes de vie sur Terre.

« Elle est apparue il y a 4,5 milliards d'années. Elle a joué un rôle primordial dans l'apparition et le développement du vivant en produisant de l'oxygène à partir de gaz carbonique à travers un phénomène de photosynthèse. Par conséquent, qui dit oxygène dit développement de la vie ». La spiruline pousse de façon optimale dans une eau saumâtre (12 g de sel par litre d'eau) maintenue à une température comprise entre 30 et 35 °C. « Je surveille aussi le pH de l'eau qui est de 10, donc assez élevé, pour éviter le développement de parasites. Lors de la récolte, l'eau extraite repart dans les bassins, en circuit fermé ».

« Il ne lui manque que la vitamine C »

Le travail de scaphandrier, que Mathieu Boutet reprendra sans doute l'hiver, est peu commun et très varié. « J'ai fait de la construction et de la maintenance d'ouvrage d'art (écluses, ponts), de l'expertise de coque de bateau... Je me suis rendu en Afrique (Congo et Sénégal) et en Europe ». Il a d'ailleurs découvert la spiruline et ses bienfaits lors de ses voyages en Afrique. « Là-bas, elle permet de réduire la mortalité infantile due à la sous-nutrition grâce à ses qualités nutritives exceptionnelles. Par conséquent, ce fut une évidence pour moi de consacrer une partie de notre champ à sa culture et de mettre en avant cet aliment exceptionnel (il ne lui manque que la vitamine C) trop peu connu ». Dès 1974, l'ONU déclare la spiruline « nourriture du futur ». Dès 2005, l'OMS reconnaît officiellement la spiruline comme l'aliment le plus efficace pour lutter contre la malnutrition et les famines.

65 % de protéines

La spiruline sèche est composée de 65 % de protéines. « Elle contient deux fois plus de protéines que le soja et trois fois plus que le poisson et la viande crue. Elle renferme également des minéraux tels que le fer, le cuivre, le magnésium et le zinc. Ces minéraux servent à combattre la fatigue. Elle possède aussi des quantités non négligeables de sodium, de phosphore, de potassium, de sélénium et de manganèse. Des éléments très utiles qui



Formé par la Fédération des spiruliniers de France, Mathieu Boutet a commencé à produire cette algue aux qualités nutritives exceptionnelles voilà quinze jours.

développent notre système immunitaire. On y trouve aussi des pigments tels que la chlorophylle ou le caroténoïde ».

Pas plus de 5 g par jour

Pour récolter cette algue, une pompe aspire la pellicule verte à la surface de l'eau. L'eau extraite repart dans le bassin et la spiruline passe dans une presse à vide. « La pâte obtenue contient encore 20 % d'eau. À l'aide d'un poussoir, la spiruline est mise sous forme de spaghettis pour faciliter le séchage qui est effectué à 28 °C afin de conserver toutes ses propriétés nutritives ».

Mathieu Boutet vend sa production en boîte biodégradable de 100 g et sous formes de brindilles afin de conserver toutes ses qualités nutritives. « Il faut prendre entre 3 grammes (une cuillère à café) et 5 grammes (une cuillère à soupe) par jour. La seule chose qu'il n'y ait pas dans la spiruline, c'est la vitamine C. Donc, je conseille de la prendre le matin dans un jus de fruit. On peut aussi la mettre dans un yaourt, une compote, dans des salades... »

Écoresponsable et solidaire

Mathieu Boutet suit un code écoresponsable et solidaire. « Je ne produirai pas l'hiver, car cela obligerait à chauffer la serre. J'adhère à la Fédération des spiruliniers de France qui vise au partage des connaissances et à l'entraide entre ses adhérents. Celle-ci œuvre au développement de fermes de spiruline dans les pays frappés par la sous-nutrition notamment en Afrique (Togo, Burkina Faso...). Chaque adhérent reverse 0,2 % de son chiffre d'affaires à l'association Spir'isol qui se charge de développer des fermes dans les pays du tiers-monde ».

F.B.

■ La Spiruline des Vikings, 10, route d'Arromanches, à Longues-sur-Mer. Ouvert du lundi au jeudi et le samedi, de 14 h à 19 h. Possibilité de visiter la ferme sur rendez-

vous. Contact : laspirulinedesvikings@gmail.com - 07 66 14 42 58.

« C'est le bidule vert ? »



Clotilde Eudier, vice-présidente de la Normandie en charge de l'agriculture, a dégusté cette spiruline en quatre façons.

Une visite de cette ferme de spiruline a été organisée mardi, en présence de Clotilde Eudier 1^{re} vice-présidente de la Région, en charge de l'agriculture. Elle même dans l'agriculture, l'élue se montre toujours très intéressée par ces visites. Et n'a pas son pareil pour aller à l'essentiel. « La spiruline, c'est le bidule vert », interroge-t-elle en montrant la surface de l'eau où des filaments verts s'accumulent. Elle n'a pas hésité à goûter cette algue à la source. Directement dans le bassin de production ! Avant de déguster la pâte déshydratée à 80 % que Mathieu Boutet

a proposée en trois façons : nature, citron et huile d'olive, guacamole.

Soutenu par la Région et l'Europe

La Région Normandie soutient ce projet d'installation de ferme de production de spiruline à hauteur de 80 200 € dont 60 150 € au titre du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP). Dans le Calvados, Mathieu Boutet est le quatrième à se lancer sur ce segment. Dans le Bessin, une ferme de spiruline est également implantée à Étréham.