

La lumière et l'eau source de VIE



L'intérêt pour les algues n'est pas récent. Nori, Kombu, Wakamé se sont invitées à nos tables avec l'avancée des restaurants chinois et japonais. Mais, dans la cuisine asiatique se sont des classiques dans tous les potages, souvent dans les salades et dans tous les plats comme condiment. La Laitue de mer, une autre variété d'algue, est fort appréciée de nos chefs et des gastronomes. Toutefois, la montée en puissance curieusement vient des micro-algues dont la plus connue est la Spiruline (Arthrospira). Des instituts de recherche helvétiques ont déjà obtenu de bons résultats et ont ouvert de nouvelles pistes avec l'algoculture.

Les premières cultures en laboratoire démarrent à la fin du XIX^e siècle. Dans les années 1950 des scientifiques testent déjà des propriétés étonnantes de ces micro-organismes. Avant même les courants écologiques ces chercheurs pensent utiliser les algues pour stocker le CO₂ ou encore pour traiter les eaux usées et produire de la biomasse. La crise pétrolière de 1978 donne un coup d'accélérateur à cette recherche qui sera vite abandonnée malgré les résultats intéressants. Pour l'alimentation, les macro-algues proviennent essentiellement de cultures en bassins ou champs marins.

Depuis le début des années 1990, d'autres propriétés des micro-algues ont été relevées et testées. La pharmacopée, la médecine, la biologie, les nanosciences découvrent régulièrement des opportunités et des champs d'application étonnants. Les micro-algues sont choisies pour transporter des médicaments dans l'organisme. Elles servent de filtres

et certaines sont même testées en électronique. Plusieurs procédés de cultures ont été développés, en colonne, en tube, en plaque, en bassin et aussi en milieu naturel comme des lacs au Mexique et en Afrique. Chacune de ces techniques de cultures a ses avantages et son niveau de coût. La production de Spiruline est séchée à basse température et la poudre conditionnée en fonction de son usage final. Des résultats spectaculaires sont obtenus dans la lutte contre la malnutrition. C'est un complément alimentaire plus riche en protéines que la viande et le poisson. Outre des vitamines A, E, B12, K, elle contient aussi les fameux Oméga 3 ainsi que du fer, du magnésium et du calcium.

Chaque jour, de nouvelles propriétés ou bienfaits sont attribués à cette poudre magique dont le goût naturel n'est pas très appétissant. Toujours dans une phase de développement, ce marché prend de l'ampleur et la production est passée de l'Amérique latine en Inde, en Chine, en Thaïlande mais aussi en Afrique. Sur le plan de l'innovation, en Suisse le marché est appelé à se développer dans l'alimentation quotidienne. Dans la philosophie du bio et du naturel les produits bienfaits sont demandés. Il faut se rappeler que la NASA a listé la Spiruline dans la panoplie de survie du cosmonaute. Le couteau suisse, la montre Omega et 20 aliments font partie de cet inventaire.

SPIRALPS une société valaisanne produit et distribue depuis 2012 une boisson revitalisante à base de produits frais uniquement avec de la Spiruline intégrale, ce qui est une exclusivité. Actuellement, le marché suisse grandit et l'Allemagne et l'Angleterre s'ouvrent depuis fin 2014. Au Brésil, une autre entreprise pilotée par un Suisse, l'entrepreneur-fermier et mécène Pierre Landolt, produit de la Spiruline pour le marché alimentaire local mais avec un pied dans la recherche pour d'autres applications avec la culture de micro-algues: des carburants qui ne sont pas destructeurs de produits alimentaires ou de forêts équatoriales. A suivre de près. *NV*



ALGUES COMESTIBLES