

Essai de mise en culture de spiruline



Spiruline

Photo : Hélène Langierre



Source image : Wikipedia



Construction des bassins de culture

Photo : Jérôme Mahieu

Des qualités nutritionnelles exceptionnelles

La spiruline est une cyanobactérie ou micro-algue bleue tropicale qui inspire un intérêt croissant du fait de ses qualités nutritionnelles riche en protéines, acides-gras insaturés, acides aminés essentiels, vitamines et minéraux.

L'Organisation des Nations Unies a reconnu la pertinence de la spiruline dans son agenda de développement durable.

Ainsi les premiers essais de mise en culture ont eu lieu en Californie et à Hawaï. Elle est maintenant produite de façon contrôlée partout dans le monde où le climat le permet : Chili, Chine, Cuba, Inde, Afrique de l'Ouest... Elle y est employée comme alternative protéique en cas de malnutrition chez les nourrissons ou sous forme de pilules comme complément alimentaire.

Test de mise en culture de spiruline sous serres au Lycée

Suite à la création de plusieurs entreprises de production dans le Sud de la France, les enseignants et élèves du lycée se sont mobilisés afin d'étudier la faisabilité de la culture de la spiruline sous serres en Bretagne. Début 2010, une serre a été construite sur le site du lycée. En 2011, l'essai de culture doit démarrer à partir d'une souche maintenue à l'écloserie d'AGROCAMPUS OUEST site de Beg Meil.



Dans le monde, la spiruline est cultivée comme alternative protéique pour palier à la malnutrition



Composition relative de la spiruline

d'après la FOI (French Oil Institute) in Habib A.B. et al. Rapport FAO 2008.

Protéine	65 %	Minéraux	3 %
Glucides	19 %	Fibres	3 %
Lipides	4 %	Autres ⁽¹⁾	6 %

(1) Vitamines...

En savoir plus



BREHOULOU

EPLEFPA
Quimper Bréhoulou

Brehoulou BP 7
29170 Fouesnant
Tél. 02 98 56 00 04
Fax : 02 98 56 62 61
epl.quimper@educagri.fr

www.brehoulou.fr