

Spiruline, le nouvel «or vert» helvétique

A Lonay (VD), deux entrepreneurs se sont lancés dans la production de ce super-aliment qui compte de plus en plus d'adeptes.

Texte: Aurélie Jaquet

Photos: Julie de Tribolet & Darrin Vanselow

Avant toute chose, précisons-en déjà deux, pour bien comprendre de quoi on parle. D'abord – et contrairement à la croyance populaire –, la spiruline n'est pas une algue. C'est une cyanobactérie. Comprenez par-là une sorte d'être vivant à mi-chemin entre le monde végétal et animal. Son nom, ensuite, ne fait pas référence à un quelconque médicament mais tire son origine de sa forme en spirale visible au microscope. Voilà pour commencer. «La spiruline est présente sur Terre depuis 3 milliards d'années et les Aztèques la consommaient déjà», enchaîne Christophe Simon après ce préambule. Il y a une année, ce comptable de profession a créé avec Stéphane Sasvari la start-up Spiruline SwissMade. A Lonay (VD), les deux hommes cultivent dans quatre bassins sous serre cette intrigante bactérie quasi invisible à l'oeil nu en dehors de la couleur verdâtre qu'elle donne à l'eau. «Nous reproduisons dans nos bassins le milieu naturel propice à son développement, ce qui lui permet de se démultiplier à l'infini», poursuit Stéphane Sasvari. «Une eau légèrement salée au pH très élevé, des oligoéléments et quelques nutriments.» La récolte a lieu tous les matins. A l'aide d'une pompe, Stéphane Sasvari prélève de l'eau des bassins. Cette eau est filtrée pour être débarrassée de ses impuretés, puis répartie sur un tamis afin de récolter la spiruline en une biomasse égouttée. Celle-ci est alors pressée dans des baluchons en toile de fromager pour obtenir une pâte compacte, que le

spirulinier réduit en fins spaghettis, avant de les sécher, puis de les hacher en paillettes prêtes à la consommation. La spiruline sera ensuite conditionnée dans des sachets vendus 25 fr. les 50 g, 45 fr. les 100g. «Au rythme d'une cuillère à café quotidienne, le grand sachet équivaut à la consommation d'un mois», précise Christophe Simon. Verdict de la dégustation: un goût plutôt neutre, assez passe-partout, avec une très légère note salée. «La spiruline peut ainsi s'intégrer dans n'importe quel plat, saupoudrée sur une salade, dans un verre de jus d'orange ou sur une tartine de miel.» Loin des gélules industrielles prises en compléments alimentaires, les paillettes produites par les deux entrepreneurs constituent en elles-mêmes un véritable aliment. «Notre spiruline contient près de 70% de protéines, toute la chaîne des acides aminés, énormément de fer, des minéraux, les vitamines A, B, E et K», assure l'entrepreneur. C'est Stéphane Sasvari qui a été le premier à succomber à ce

«Nous reproduisons dans nos bassins le milieu naturel propice au développement de la spiruline, ce qui lui permet de se démultiplier à l'infini.»



1 Stéphane Sasvari, 50 ans, et Christophe Simon, 38 ans, les deux fondateurs de Spiruline SwissMade. 2 Les bassins reproduisent l'environnement naturel dans lequel pousse la spiruline. 3 Une fois pompée, l'eau est passée au tamis pour en extraire la biomasse de spiruline. L'eau écoulee repart directement dans le bassin. 4 + 5 + 6 La biomasse est ensuite pressée dans des toiles de fromager, puis réduite en spaghettis, qui seront séchés pendant 24 heures. 7 La spiruline est hachée en paillettes et conditionnée dans des sachets prêts à la vente.

nouvel «or vert». «Je l'ai découvert il y a une dizaine d'années et j'en suis tombé amoureux lors d'une visite dans une production en Savoie.» Actif dans l'événementiel, il quitte son métier et convainc son ami Christophe Simon de lancer avec lui Spiruline SwissMade. Une passion qui porte ses fruits: forte de son succès, la start-up déménagera bientôt à quelques mètres de là, dans une serre de 1'100 m² qui lui permettra de doubler sa surface de production dès l'année prochaine.