

Translations:Culture de la spiruline/2/fr

La spiruline est une micro-algue, plus précisément une cyanobactérie spiralée d'environ $\frac{1}{4}$ de millimètre. Elle s'épanouit dans les régions chaudes et désertiques depuis plus de trois milliards d'années. A l'origine de la vie végétale et animale, la spiruline a largement participé à la création de l'atmosphère terrestre en produisant de l'oxygène à partir du dioxyde de carbone. Si elle nous intéresse particulièrement aujourd'hui c'est qu'elle est également un super-aliment. La riche constitution de la spiruline tient du fait que sa paroi cellulaire est en protéine. A l'inverse, dans le monde végétal, les cellules ont une paroi en cellulose, difficile à digérer. La spiruline a également une forte concentration en vitamines et Fer. Cette composition idéale et sa facilité d'assimilation font de la spiruline un complément alimentaire convoité par les grands sportifs. Mais la spiruline se vend cher alors qu'elle est simple et rapide à cultiver. Son rendement est très bon : sur un même espace la spiruline produit cinq cents fois plus de protéines qu'un élevage bovin. De même il faut environ 13 500 litres d'eau pour produire un kg de protéines bovines alors que seulement 2 500 litres sont nécessaires pour la micro-algue. De nombreuses associations et ONG (Univers la Vie, Antenna, etc) en font culture pour lutter contre la famine et la malnutrition dans le monde. Elle existe d'ailleurs à l'état naturel autour de la ceinture tropicale (Pérou, Mexique, Tchad, Ethiopie, Madagascar, Inde...) et même en France, en Camargue. La culture familiale permet d'intégrer la spiruline à son alimentation quotidienne. La Fédération des Spiruliniers de France recommande une consommation de cinquante grammes de spiruline fraîche par jour, soit environ 10 grammes de sèche. Dans cet objectif de production locale, il faut 1m² de bassin de culture par personne.