

Translations:Culture de la spiruline/8/fr

La spiruline vit naturellement dans des climats chauds. Quand la température de son milieu de vie est inférieure à 18°C, elle hiberne. Dès 20°C elle commence à se développer. A partir de 30°C sa production s'intensifie fortement. A 37°C, température optimale du milieu, la population augmente d'un quart toutes les huit heures. Au-dessus de 42°C, la spiruline meurt. En France, la culture en extérieure, avec un capot translucide, est possible dès mi-Avril. La profonde couleur verte de la spiruline est obtenue par photosynthèse. Pour cela, la spiruline a besoin d'une forte luminosité mais pas d'exposition longue au soleil. Il est important d'agiter le bassin pour éviter que les spirulines en surface ne brûlent et permettre à celles en profondeur de profiter de la lumière. La culture doit faire 20cm de profondeur maximum pour que toute la spiruline bénéficie d'un bon ensoleillement.