**Compte rendu de visite le 1/10/2020 chez Dominique Kissling
productrice de spiruline à Bessenay**
<http://f-grillet.fr/spiruline.html>

Paule France et Daniel Beretz

Accueil très chaleureux de Dominique, qui nous explique en détail, dans la serre dédiée à cet usage, le processus de culture dans un bassin, récolte et préparation de la spiruline, ainsi que les différents facteurs qui affectent cette production délicate :

- ph de l'eau, qui doit être très basique,
- lumière : la spiruline aime la chaleur mais pas trop l'éclairement direct,
- temps orageux, qui peut provoquer une légère mortalité...

En réalité il y a beaucoup de savoir-faire et d'empirisme car on ne sait pas grand-chose de cette cyano-bactérie issue des grands lacs africains.

Dominique utilise de l'azote et du phosphore, indispensables à la culture, d'origine minérale (issus de l'industrie chimique) car l'approvisionnement en produits « bio » est difficile (manque de fournisseurs) et contraignant : l'azote provient de l'urée qui peut être un sous produit de la méthanisation de la biomasse, mais pour qu'elle soit « bio » il faut qu'elle provienne de petites exploitations ou d'exploitations n'utilisant que des matériaux bio. Par ailleurs cela demande un renouvellement plus important de l'eau des bassins de culture. L'azote et le phosphore minéral utilisés ne polluent pas puisque la spiruline n'est pas cultivée en terre mais dans l'eau et absorbe entièrement ces apports.

Ceci explique que la production de Dominique n'est pas labellisée bio. On notera que pour le label bio, la spiruline est classée comme « algue marine », bien que ce ne soit pas une algue, et qu'elle ne se développe pas en milieu marin ! Pour l'instant, aucun label bio n'a été réfléchi spécifiquement pour la spiruline.

Le processus de récolte et de mise en forme de la spiruline se déroule durant une longue journée : de 5h du matin à environ 19h :

- « écrémage » de la spiruline en surface du bassin,
- pompage de cette masse vers un bac de préparation contenant un filtre très fin (30 microns) pour permettre l'écoulement de l'eau,
- transfert vers un bac de pressage pour obtenir au final un « matelas »,
- nouveau pressage à travers une filière pour obtenir des « spaghettis » de moins d'0,5mm de diamètre,
- séchage à l'obscurité et à basse température (moins de 35°C).
- ...

La production est saisonnière, du printemps à l'automne, avec un pic les jours de forte chaleur en été. Dominique a du stock (60kg environ), ce qui lui permettra de fournir tout l'hiver. L'orientation, à priori, est donc de proposer de la spiruline dans le cadre des achats groupés 3 à 4 fois par an, par exemple en janvier, mai et septembre.

Lors de sa présentation aux dernières portes ouvertes de l'Amap elle a vendu directement 25 sachets de 100g en plus des 8 commandes (une douzaine de sachets) qu'elle avait eu pour cette date. Une idée est de lancer une enquête auprès des adhérents de l'Amap, fin novembre ou début décembre, pour que celles et ceux qui en ont pris (et celles et ceux qui comptent en prendre) nous précisent s'ils/elles comptent en reprendre et quelle serait leur fréquence idéale.