



## **Titre : Sous le soleil de Ouarzazate grandit la spiruline**

Créé le dimanche 20 janvier 2013

Écrit par La rédaction



*La spiruline est une micro-algue considérée comme un complément alimentaire porteur des principaux apports nutritifs nécessaires à une bonne santé. Généralement utilisée dans les programmes de lutte contre la malnutrition, la spiruline est devenue en Europe un produit naturel aux nombreuses vertus qui a pris place régulière dans les repas des familles, des sportifs ou des personnes à santé fragile. Dans un petit village aux environs de Ouarzazate, trois jeunes marocains se sont lancés dans la culture de la spiruline. Atlaspiruline a ainsi vu le jour. Une grande première pour la région Sud Est qui s'illustre ainsi dans la prise d'initiative innovante. Hassan Aït Lahaj nous explique la nature de cet étonnant projet d'entreprise.*

### [Almaouja.com](#) - Expliquez nous ce qu'est la spiruline ?

Hassan Aït Lahaj - La spiruline est une micro-algue, que l'on appelle en France l'*algue bleue* et qui tire son nom de sa forme de filament déroulé en spirales reconnaissable au microscope. C'est une algue connue de peuples anciens comme les Aztèques qui a été redécouverte en Afrique, dans la région du Tchad, et qui portait alors le nom de "fromage de la terre". La spiruline était recueillie dans les lacs volcaniques car sa culture demande l'apport des minerais divers et de conditions d'ensoleillement particulières. Sans rien connaître de sa composition véritable, ces peuplades la récoltaient par filtrage, la faisaient sécher et recueillaient ainsi une poudre verte qui accompagnait leur repas traditionnel. Ils avaient du remarquer que ceux qui la consommaient régulièrement se portaient en meilleure santé.

Bien plus tard, les scientifiques ont montré par analyse que la spiruline a des vertus nutritionnelles uniques. Cette petite algue est un concentré de vitamines, de fer, de calcium, de manganèse, de protéines en quantité importante, de bêta carotène, d'acides gras essentiels et d'antioxydants.

C'est un aliment de vitalité et de santé, sans effets secondaires. Son apport est bénéfique pour les sportifs qui recherchent un tonus important ou pour les diabétiques car cela bloque l'augmentation du sucre dans le sang. C'est surtout un soutien régulier à une santé de base car son apport nutritif en minéraux, vitamines et autres composants est considérable. Une consommation quotidienne est ainsi recommandée pour les enfants.



[Almaouja.com](#) - *Comment se consomme la spiruline ?*

HAL - La spiruline, une fois produite, se consomme principalement sous la forme de paillettes que l'on adjoint à tous les plats et aliments de nos repas quotidiens.

La quantité normale de consommation pour un soutien de base à la santé est de 3 à 5 g / jour soit un total de près de 100 g / mois. Mais pour les sportifs qui recherchent un tonus plus important ou pour les personnes diabétiques par exemple, le besoin est du double, soit 10 g / jour.

[Almaouja.com](#) - *Comment vous est venue l'idée de vous lancer dans la culture de spiruline ?*

HAL - Depuis plusieurs 2004, nous menons dans notre village de Zaouit Sidi Ahmed une coopération avec une association française, [l'association française Tamounte](#) dirigée par une enseignante du lycée St Joseph d'Avignon, Valérie Gensonnet. Dans le cadre de cette coopération, nous avons pu monter une ferme d'élevage de vaches dans l'objectif de produire des fromages. Nous avons reçu un jour la visite d'un vétérinaire français qui avait apporté de France un complément alimentaire pour les vaches constitué à 80 % de spiruline qui augmente la quantité et la qualité du lait produit. Nous l'avons testé. Et nous avons voulu en savoir plus sur les formules destinées à la consommation humaine. C'est pourquoi je suis allé rencontrer un français établi à Marrakech, Patrick Clément, qui avait monté un projet de culture de spiruline, l'entreprise VITALGUE. Cette visite, et la découverte des bienfaits de cette petite algue bleue, m'ont donné envie de me lancer dans cette activité.

C'est pourquoi, et avec le soutien de l'association Tamounte, nous avons entamé la mise en place dans notre ferme villageoise d'une unité de production de spiruline qui comprend des bassins de culture et un laboratoire de récolte et de conditionnement de l'algue.

A ce jour, nous avons deux bassins de 25 m<sup>3</sup> et nous préparons l'ouverture d'un nouveau bassin de 50 m<sup>3</sup>.



[Almaouja.com](http://Almaouja.com) - Comment se cultive la spiruline ?

HAL - La culture de la spiruline demande une eau à température constante de 37° sous un réchauffement naturel et sous protection du rayonnement solaire direct. C'est pourquoi nous installons les bassins de culture sous des serres.

Le principe de la culture est de partir d'une souche de départ qui se reproduit sous l'effet de la chaleur et des aliments de son milieu. Ici, nous utilisons une souche en provenance de Layoune. La spiruline a la forme d'une filant qui se déroule en spirales, et c'est le nombre de spirales qui permet de jauger de sa qualité. Au microscope, on repère le bon stade de sa croissance. Entre 3 et 4 spirales, l'algue n'est pas encore arrivée au terme de sa croissance. A 7 spirales, c'est l'idéal pour la récolte. Une fois que le nombre de spirales augmente, le filant se coupe en deux et reprend le cours de sa croissance.

La récolte se fait quand l'algue dans son bassin de culture est arrivée au bon niveau de croissance et de concentration. Pour définir ce stade, nous utilisons un spiromètre. On vide alors l'eau des bassins par tiers en direction du laboratoire voisin où un filtre récupère la spiruline alors que l'eau est retournée au bassin. Ensuite, l'algue est séchée puis envoyée au laboratoire à Marrakech ou Casablanca pour valider sa qualité.



En général, la récolte d'1 kg de biomasse produit 100 g de spiruline sèche. Enfin, nous la conditionnons sous forme de paillettes en paquet de 100 g ou sous forme de gélules.

En 2012, année de lancement de la production et donc année d'expérimentation, nous avons récolté près de 12 kg de spiruline.



### [Almaouja.com](#) - Comment se déroule sa commercialisation ?

HAL - Nous commercialisons notre spiruline sous la marque **Atlaspiruline** au tarif de 150 Dhs les 100 g (1 500 Dhs /le Kg).

Si nous n'en sommes qu'à nos débuts, il faut savoir que différents projets existent déjà au Maroc depuis plusieurs années. En plus du projet porté par le français à Marrakech, un autre projet mené aussi par un français existe à Agadir et des marocains se sont lancés dans cette activité à Rabat, Dakhla et Chichaoua. La culture de la spiruline est en effet meilleure au Maroc en raison de la qualité de l'ensoleillement. L'essentiel de cette production marocaine est exportée en France.

Pour notre part, nous sommes devant l'obligation de créer le marché, c'est-à-dire de faire connaître aux consommateurs marocains les vertus de cet aliment encore méconnu et qui supporte le poids d'une mauvaise réputation donnée par l'expression "algue" en arabe. En France, comme en Europe, l'algue a une bonne image et est communément reconnue comme un plus pour la santé et le bien être du corps au travers les soins, les bains ou l'alimentation.

Nous avons déjà quelques acheteurs dans la région auprès de marocains et d'étrangers. Nous avons surtout le soutien actif d'un sportif marocain, le marathonien Brahim Slimani, actuellement entraîneur aux Emirats Arabes Unis, qui utilise quotidiennement notre spiruline et en fait la promotion.



### [Almaouja.com](#) - Quel développement prévoyez-vous pour votre projet ?

HAL - En plus de l'augmentation de notre capacité de production, je dois moi même continuer à me former et à garder des échanges avec les autres producteurs au Maroc et à l'étranger. J'ai déjà participé à un stage auprès de producteurs du Burkina Fasso grâce à l'association Afrika Spiruline. Cette association organise régulièrement un colloque international pour réunir les producteurs de la planète. Mon objectif est de maîtriser la production d'une spiruline 100 % bio, c'est-à-dire qui utilise un milieu de culture totalement naturel avec par exemple l'utilisation de l'argile pour fournir à l'algue les bonnes conditions de sa croissance et donc en remplacement de compléments industrialisés actuellement utilisés aujourd'hui.

Nous concentrons aussi nos efforts sur la promotion de la spiruline auprès du public marocain. C'est pourquoi nous sommes régulièrement présents dans des foires et autres rendez-vous sportifs dans l'intention à chaque fois de sensibiliser les futurs consommateurs. Nous avons bon espoir de faire évoluer la mauvaise réputation portée par l'algue



et de faire comprendre aux marocains que la spiruline, ce petit organisme naturel dont les anciens avaient déjà reconnu ses bienfaits, puisse peu à peu retrouver une reconnaissance à la hauteur de ses qualités.

## **SOURCE WEB Par Almaouja**