



| ENTREPRISE
SARL ICARES SPIRULINE

Les Vallandreaux - 16440 Roulet-Saint-Estèphe

Création : 2012
Responsable : Thomas Gabrion

Activité : culture, promotion et vente de la spiruline
Installation : structures démontables sur 1000 m² de terre maraîchère
en location

Volet associatif - www.icares-spiruline.com
Contact - Tél. : 06 71 71 20 15 - icares@gmx.fr

Spirulinier en Charente

« Spiruline », comme ça se prononce. Et ça se mange ? Oui, aussi bizarre que cela paraisse, ça se mange. Même que c'est sacrément nourrissant. Mise en bouche.

Vallée de la Vélude, en pleine campagne charentaise d'où émergent trois serres maraîchères en forme de tunnel. À l'intérieur, ni plants, ni pieds, ni tuteurs, mais un long bassin aux eaux couleur d'émeraude, naturellement chauffé à plus de 30°. La spiruline*, c'est la microalgue qui s'y développe à qui mieux mieux en milieu tropical humide ; une cyanobactérie aux vertus nutritionnelles exceptionnelles, connues depuis la nuit des temps et redécouvertes en Afrique au milieu du XX^e siècle. « J'ai moi-même été mis au contact de la spiruline au cours d'une mission en Mauritanie », explique Thomas Gabrion, qui a œuvré plusieurs années comme technicien humanitaire auprès d'ONG en France et à l'étranger. « J'intervenais en appui logistique dans des pays en lutte contre la malnutrition ; mais au départ, la spiruline n'était pas mon projet. »

Plus tard, le jeune homme ressent l'envie de revenir en France, de fonder un foyer et de se former à la production artisanale de spiruline**. « Du coup, je me suis mis à rechercher un bout de terre agricole au sud de la Loire – pour l'ensoleillement – et ça m'a pris du temps. Mais je connaissais bien la Charente pour y avoir passé mes vacances d'enfant chez mon grand-père, et j'ai déposé une annonce à la Maison de l'agriculture biologique (MAB) qui m'a mis en relation avec Frédéric Tanné, maraîcher bio à Rouillet. »

« L'installation s'est faite à partir de février 2012 en lieu et place d'un champ de pommes de terre, et j'ai commencé à produire à la fin juin. » Confidentielle mais prometteuse, la première récolte est vendue en magasins bio, boutiques de produits diététiques, instituts de beauté, mais aussi en direct sur les marchés, voire in situ à l'occasion de portes ouvertes.

Protéines et vitamines

L'intérêt de la spiruline, c'est sa prodigieuse richesse en protéines et acides aminés essentiels, en vitamines***, bêta-carotène, sels minéraux, oligo-éléments, enzymes et acides gras, dont l'oméga 3. Arguments qui en font un complément alimentaire de premier plan pour renforcer le système immunitaire et garder la forme ; « même si, au goût, ça ne vaut pas une bonne entrecôte », concèdent Thomas et sa compagne Marie. Ils conseillent donc de consommer la spiruline sèche, semée en toute petite quantité sur des tartines de fromage frais ou des salades, « sachant qu'elle perd ses propriétés à la cuisson ».

Avant d'être conditionnée en sachets de 100 g sous forme de vermicelles vert épinard, la spiruline fraîche est filtrée et recueillie tous les jours dans les bassins, puis égouttée, pressée et séchée dans la journée. La récolte, en raison de l'ensoleillement qu'elle requiert, reste une activité saisonnière. En période hivernale, le jeune couple promeut sa pro-

duction et poursuit en parallèle des actions associatives et militantes en faveur de pays en voie de développement. La vitalité joyeuse de leur bambin, élevé dans l'aire de la spiruline, semble plaider la « bonne » cause des parents. ■

*Dont le nom provient de sa forme spiralée, observable au microscope.

**La France compte une petite centaine de producteurs artisanaux de spiruline, principalement le quart Sud-Est, regroupés par la Fédération des spiruliniers de France.

***À l'exclusion toutefois de la vitamine C.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon les scientifiques, la spiruline est apparue sur la planète il y a 3,5 milliards d'années, contribuant à la formation de l'atmosphère et à l'essor de la vie terrestre. Déjà, les civilisations précolombiennes consommaient la spiruline et, au siècle dernier, on a observé que les populations riveraines du lac Tchad – riche en spiruline – n'étaient pas affectées par la malnutrition qui sévissait alentour.

[Grand-Angoulême](#)[Pays de Cognac](#)[Pays Angoumois](#)[Sud-Barbezieux](#)[Pays Ruffécois](#)[Charente Limousine](#)

3 Juillet 2012 | 04h00

[Céline Aucher](#)

Région

Cultivateur de spiruline

À 29 ans, il est le premier en Charente à développer, dans les champs de Roullét, la culture de cette micro-algue aux qualités nutritives reconnues.

[Réagir](#)[Partager](#)[Tweeter](#)

Euro-2012

Suivez l'Euro de foot du 8 juin au 1er juillet

Témoin d'un événement ?

Alertez-nous
Envoyez vos infos à CL

Examens 2012

Retrouvez les résultats des examens avec CL

CL, l'info au quotidien

Web-docu au cœur de Charente Libre

[Auto](#)[Immo](#)[Emploi](#)[Légales](#)

Thomas Gabrion a fait appel à l'économie solidaire pour lancer ce projet, dans un domaine où tous les cadres ne sont pas fixés. Photo C. A.

La couleur verte suffit à ne pas oser tremper un pied dans le bassin. Et pourtant, ça se mange, un peu comme un condiment. C'est même bourré de protéines et de vitamines. Dans les champs des Vallandreaux, à Roullét-Saint-Estèphe, Thomas Gabrion vient de démarrer une drôle de culture: la spiruline, inédite en Charente (1) et encore inconnue du grand public. «Une micro-algue vieille comme le monde, l'un des premiers organismes vivants qui croît de manière photosynthétique», explique Thomas Gabrion, 29 ans, qui s'est installé sur les terres du maraîcher bio Frédéric Tanné pour créer son entreprise, Icares Spiruline.

Sous les trois tunnels qui abritent les bassins, on sue à grosses gouttes. Il faut ça pour recréer le milieu tropical d'où est extraite cette cyanobactérie. La souche vient du lac Lonar en Inde, un milieu riche en carbone. «Ici, les terres ne sont pas très chères et on a besoin de chaleur et de lumière, d'où le choix de la Charente», dit le jeune cultivateur originaire de Touraine. Ils sont une petite centaine de producteurs de spiruline en France, basés surtout dans le Sud, dont une soixantaine adhère à la Fédération française de spiruline. Une niche. Le sachet de 100 grammes, Thomas Gabrion le vendra autour de 15 euros. Tout est dans l'apport nutritif. «La spiruline est très riche en protéines, oligo-éléments, fer, bêta-carotène... Elle contient aussi toutes les vitamines, sauf la C.» Thomas Gabrion l'a découverte dans une ferme du Mali en travaillant sur les projets logistiques d'ONG. «Au Sahel, elle est utilisée dans la lutte contre la malnutrition. C'est un aliment à part entière, pas un complément alimentaire.» Le Sahel justement, il devrait y retourner en janvier, comme partenaire technique pour développer une unité de production de spiruline au Niger avec l'association qu'il a créée en Charente, Icares.

Pas encore de cahier des charges bio

La croissance est ultrarapide. À maturité de la production, la spiruline se multiplie par quatre en une journée. Pas d'épuisette pour ramasser la gelée verdâtre, mais une pompe reliée à un tuyau qui arrive... sur un cadre, digne d'une peinture sur soie. «Deux filtres, l'un pour retenir les impuretés, l'autre pour retenir la spiruline qu'on va ensuite presser et sécher», détaille Thomas Gabrion. Une sorte de MacGiver qui a bricolé une presse à l'aide notamment d'un bac à douche et recyclé une armoire de séchage qui fonctionne à l'énergie solaire.

Investissement? 20 000 euros environ, pour celui qui a fait un emprunt auprès de la Nouvelle économie fraternelle (Nef), la société financière solidaire française. Il est aussi

[Grand-Angoulême](#)[Pays de Cognac](#)[Pays Angoumois](#)[Sud-Barbezieux](#)[Pays Ruffécois](#)[Charente Limousine](#)

15 Juin 2012 | 04h00

[Grand-Angoulême](#)

La Cigale fait chanter la spiruline

[Réagir](#)[Partager](#)[Tweeter](#)

Législatives 2012

Les résultats en Charente dès 20h avec CL

Euro-2012

Suivez l'Euro de foot du 8 juin au 1er juillet

Témoin d'un événement ? Alerte-nous

Envoyez vos infos à CL

CL, l'info au quotidien

Web-docu au coeur de Charente Libre

[Auto](#)[Immo](#)[Emploi](#)[Légales](#)

Thomas Gabrion, entouré par les membres de la Cigale de l'Angoumois. Photo CL

Thomas Gabrion est producteur de spiruline. Il vient de s'installer à Roulet-Saint-Estèphe sur un terrain de 1.000 m² mis à disposition par Frédéric Tanné aux Vallandreaux, pour cultiver la spiruline, une algue d'eau douce. Egalement appelée «*algue de la vitalité*», elle est riche en protéines et en fer bio-assimilable, pleine de vertus tonifiantes et thérapeutiques, à commencer par le renforcement du système immunitaire. Elle est d'ailleurs en vente depuis quelques années dans la plupart des magasins bio et de diététique... La Charente a désormais une production locale.

Les semences se développent dans trois grands bassins de 100 m², dans lesquels une roue à aubes agite le milieu de culture. L'algue est ensuite pressée, puis disposée sous forme de petits spaghettis sur des clayettes installées dans un séchoir solaire.

«*Elle est conditionnée en sachets alimentaires zippés, sous la forme de paillettes. J'espère produire 250 kg à l'année, qui seront distribués en direct, et dans plusieurs magasins, notamment à Bio-Terroir*», ajoute Thomas Gabrion, heureux de montrer son installation à ses parrains de la Cigale de l'Angoumois.

Une dizaine de personnes ont ainsi découvert le cycle de production de la spiruline. Ce club d'investisseurs a aidé l'installation du jeune spirulinier.

Thomas Gabrion. Tél. 09.52.32.46.19.

Courriel: icares@gmx.fr.

► Finance solidaire

Les « Cigales » chantent de plus en plus fort

Les « Cigales » sont des clubs d'investisseurs qui participent au capital de petites et moyennes entreprises locales dans des domaines très variés, avec soucis d'éthique. Le concept s'étend dans l'ensemble de la région et en Charente.

Deux nouveaux clubs Cigales ont vu le jour en fin d'année 2013 en Charente, alors qu'un autre est sur le point de naître à Cognac et qu'une réunion d'information est prévue sur le sujet à Chazelles le 28 janvier (voir encadré). Ces clubs d'investisseurs, encore peu connus, commencent à faire leur

petit bonhomme de chemin dans la région.

Le concept n'est pas nouveau, il en existait déjà dans les années 80 se souvient Jean-Yves le Turdu, co-gérant du club Cigales de l'Angoumois, avant de disparaître, puis de renaître de leurs cendres ces dernières années. Aujourd'hui, on en recense une trentaine dans l'ensemble du Poitou-Charentes, dont 4 en Charente, mais la dynamique de création s'intensifie. « Avec la crise économique, des gens essaient de voir comment on peut faire de l'économie autrement. En général, les Cigales partent d'un noyau de gens qui se connaissent et qui ont sympathisé », explique-t-il.

« Investir Benèze », un des petites dernières dans le département, comprend 7 personnes venant du milieu associatif ou du monde de l'entreprise, et des retraités. Créée au mois d'octobre, pour le moment, elle se trouve dans une phase d'étude de projets à créer ou à développer. « On en avait ras-le-bol de ne pas savoir où l'argent mis dans les banques allait, selon Georges Bray, la personne référente du club. Même le banquier, lui-même, ne le sait pas. Avec les Cigales, on gère notre argent comme si les sociétaires d'une banque se réunissaient pour savoir où les capitaux seront utilisés. Et puis, il y a le plaisir de rencontrer des porteurs de projets et de suivre leur évolution ».

Des projets sur le territoire

La Fourmi Charentaise, petite dernière des Cigales nées en Cha-



Jean-Yves Le Turdu, cogérant du club Cigales de l'Angoumois.

comme ce fut le cas pour l'un des deux, l'argent est définitivement perdu car le capital risque est de 100 %. Voilà la principale faiblesse des Cigales.

Le taux de rémunération de l'investissement est fixé avec le porteur de projet dans une convention. « Il varie selon les cas mais l'objectif est d'être moins cher que les taux du marché. Il peut être indexé aux résultats de l'entreprise. Pour nos deux projets nous avons décidé de la fixer au taux du livret A, majoré d'un point. Mais l'intérêt principal n'est pas le niveau du taux de rémunération, mais de voir des entreprises qui se développent sur le territoire, créer de l'emploi et

de l'activité », affirme Jean-Yves le Turdu qui concède, tout de même, que comme beaucoup de Cigaliers, toute son épargne n'est pas uniquement placée dans le club. Mais il est optimiste quant à leur avenir : « Pourquoi ne pas en avoir une dans chaque commune ou dans chaque canton ? »

Même si les Cigales sont regroupées au sein d'une association régionale, elles restent indépendantes les unes des autres. Par ailleurs, s'il existe une réglementation commune (voir encadré), elles bénéficient d'une certaine latitude dans leur mode d'organisation et de gestion.

ALEXANDRE MERLINGEAS

