



LE FOCUS SOUDAQ'

TEMOIGNAGE ET PARTAGE



TÉMOIGNAGE DE CÉDRIC LELIEVRE, PRODUCTEUR DE SPIRULINE ET PRESTATAIRE DU SOUDAQUI

PAR ETIENNE

Lorsqu'on se gare au "Chant de l'eau", résidence et lieu de production de Cédric et Mirabelle, sa femme, on est directement apaisé par l'ambiance qui y règne. C'est dans l'ensoleillée vallée de la Rotja (Conflent), où coule la rivière du même nom, que se trouve ce havre de paix, cela tombe bien, car voici les deux ingrédients maîtres pour cultiver de la spiruline : de l'eau et du soleil !

Cédric représente bien la débrouille. Il s'installe en 2004 à Fuilla et se forme sur le tas à cultiver de la "fraîche" en aquarium pour sa consommation personnelle. Interpellé par les effets bénéfiques de la spiruline sur sa santé, il décide alors d'ouvrir son exploitation.

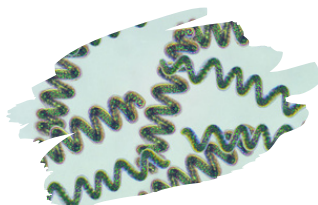
Mais qu'est-ce dont la spiruline ?

Cette "fausse" algue appartient à la famille des algues bleues (*arthrospira platensis*). C'est donc l'un des premiers organismes vivants apparus sur Terre, il y a 3,5 milliards d'années. Sa coloration si spécifique lui provient de la phycocyanine, un puissant antioxydant qui lui confère de puissantes vertus contre le vieillissement cellulaire et ses pathologies associées.

Et pourquoi alors ce nom de spiruline ?

De sa structure pardi !

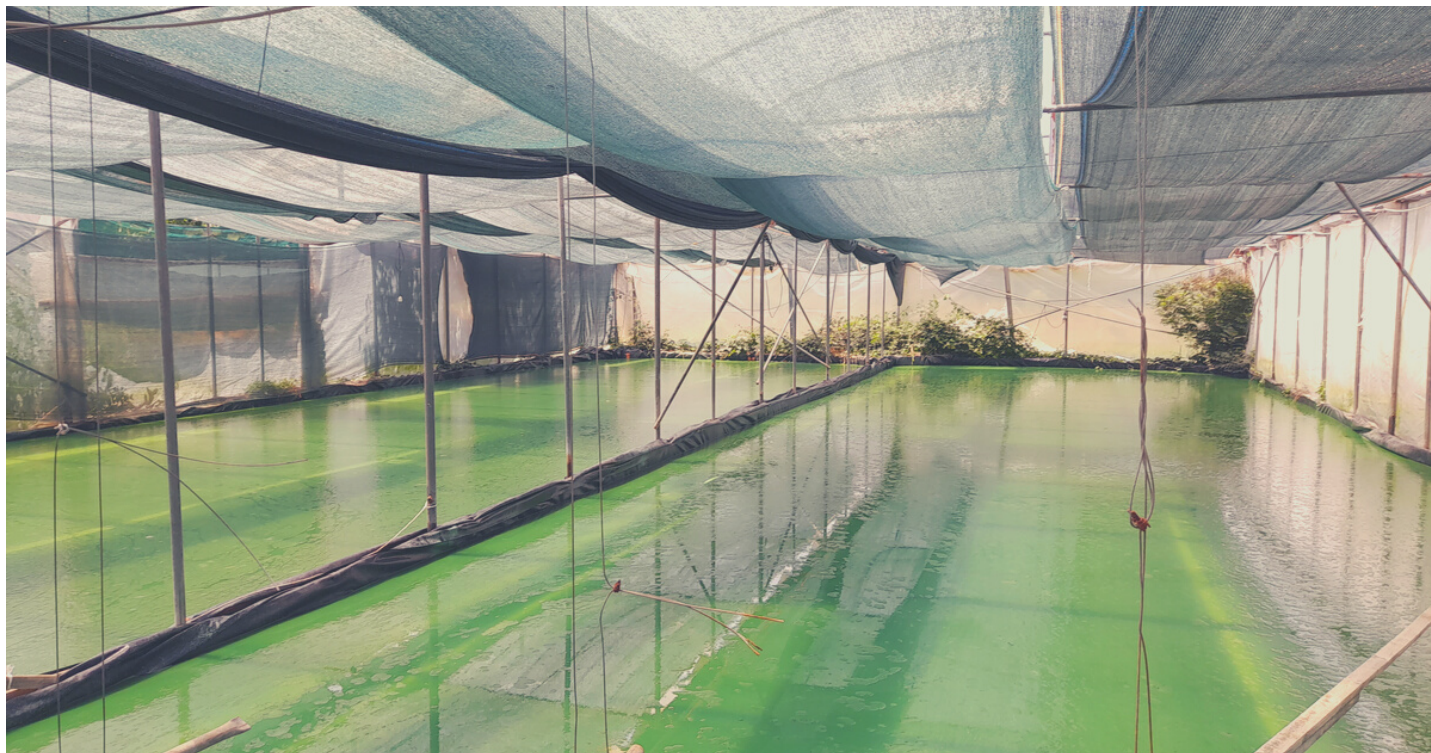
Il suffit de prendre le microscope pour visualiser de belles spirales constituant la microalgue. Elle est cultivée dans de l'eau avec des sels minéraux et du bicarbonate de sodium pour tendre vers un pH alcalin. De mars à novembre, quand le soleil des Pyrénées-Orientales réchauffe l'eau des bassins (supérieur à 18°C), les spirales commencent alors à s'allonger. C'est là que Cédric et Mirabelle entrent en scène.



LA SPIRULINE

- MICRO ALGUE
- PHYCOCYANINE
- RICHE EN ANTIOXYDANTS
- RICHE EN PROTÉINE
- FAIBLE IMPACT CARBONE





Bassins contenant la spiruline en surface, chauffés par les serres.

Ici pas d'investissements onéreux, techniques et modernes, tout est construit simplement et directement. L'observation et l'expérience de Cédric lui permettent d'augmenter sa production, sans tomber dans le piège de l'endettement des agriculteurs.

La première année il produit 40kg de spiruline, aujourd'hui, il se stabilise autour de 600 kg de spiruline produite par an. Cette quantité lui permet de garder son exploitation à taille humaine où 3 associés sont présents à travailler.

Après filtration, il extrait de la spiruline fraîche (cela représente 1% de sa production vendue) qu'il vend en direct les mardi matins à la biocoop, la Plantula de Prades. Le reste est pressé, puis séché et enfin transformé en paillettes, poudres, comprimés ou même associés à d'autres agriculteurs mélangés avec du savon ou même du miel.

Pour terminer il ne nous reste plus qu'à souligner que la spiruline est une activité agricole très économe en eau et en électricité ! En effet, l'essentiel de l'énergie utilisée provient du soleil ! Enfin, à masse égale, la spiruline contient trois fois plus de protéines que dans la viande animale, elle consomme donc 190 fois moins d'espace et 50 fois moins d'eau...

Alors vous n'avez plus d'excuse, pour à votre tour rencontrer cette micro algue aux milles vertus !

*Au chant de l'eau, on a misé
sur l'observation et
l'expérience plus que sur les
innovations technologiques et
onéreuses*



Savon, paillettes, miel, comprimés... Il y en a pour tous les goûts.