



Producteur :  
Yann Robert

Lieu :  
St André

Date de visite :  
19 décembre 2013

Yann Robert cultive de la spiruline depuis avril 2013.

Le lieu de production est un entrepôt appartenant à son père, qui se trouve être un ancien poulailler en cours de réaménagement.

L'entrepôt est protégé par de l'ombrière et des bâches. M. Robert craint d'éventuels vents violents, mais n'a que peu de moyens à l'heure actuelle pour améliorer son installation.

M. Robert a construit lui-même deux bassins de culture (parpaings + bâche lourde) d'une surface totale d'environ 60m<sup>2</sup>.

Les bassins font entre 17cm et 20cm de hauteur d'eau. Pour compenser les pertes dues à l'évaporation, le producteur utilise l'eau d'irrigation (non traitée).

Les bassins sont munis d'une pompe-vortex qui agite l'eau, évitant ainsi les dépôts et donc le développement potentiel d'autres bactéries. Les pompes fonctionnent uniquement le jour.

La production a cours toute l'année (contrairement à des cultures à des altitudes plus élevées, où les températures ne permettent pas une production continue).

La souche de spiruline de M. Robert lui a été fournie par l'ARDA, comme c'est le cas pour tout producteur de spiruline à la Réunion.

Pour cultiver sa spiruline, M. Robert utilise trois types d'intrants : du bicarbonate de sodium, du nitrate de potassium, et de l'urée. Ces trois composés ne sont pas considérés comme des substances toxiques ou polluantes.

Le pH des bassins ainsi que leur salinité empêchent toute prolifération d'insectes.

Deux récoltes par semaine sont effectuées ; la spiruline est ensuite pressée, extrudée puis séchée. M. Robert assure le processus de transformation dans son intégralité.

Il dispose d'un séchoir électrique (résistance + système de ventilation) à basse température : la spiruline est séchée aux alentours de 50°, ce qui permet une dessiccation optimale sans dégradation des principes actifs du produit.

Il a déjà songé à un séchoir solaire mais la météo du lieu est relativement peu propice à ce que cette solution soit envisageable de manière constante.

Le produit fini subit une analyse bactériologique tous les 2 à 3 mois.

M. Robert aménage actuellement un laboratoire dans une partie de l'entrepôt : il a refait la toiture, l'électricité, le carrelage, dispose d'un plan de travail en inox, un réfrigérateur...

*Informations complémentaires disponibles dans le classeur dédié (diplômes de M. Robert, informations générales sur la spiruline, résultats des analyses nutritionnelles et bactériologiques...)*

Laetitia Deschaumes

PS : Parce qu'il n'est encore qu'une petite structure en développement sur un marché concurrentiel, M. Robert ne souhaite pas - pour le moment - que soient diffusés publiquement des photos et infos sur le fonctionnement de sa structure.