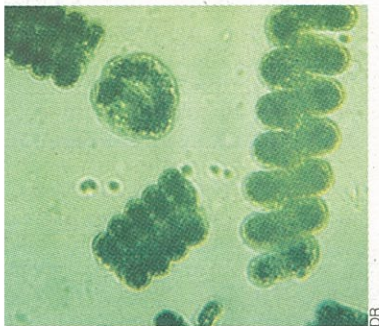


La spiruline, un or vert qui se plaît en mer

► **Innovation** Marie-Gabrielle Capodano, qui cultive cette micro-algue aux bienfaits naturels sur la presqu'île de Rhuy, a inventé des recettes culinaires étonnantes. Mais le marché de la spiruline ne s'arrête pas là...



La spiruline doit son nom à sa forme en spirale très caractéristique.

La fontaine de jouvence est née de la passion d'une ostréicultrice basée sur la presqu'île de Rhuy, Marie-Gabrielle Capodano. Lauréat du prochain Salon international de l'alimentation (Sial), son « booster » vert à base de spiruline est déjà proposé à la dégustation aux résidents de l'hôtel Viramar du Croesty, avec la complicité de Christian Bourhis, le chef de l'établissement.

Avec une apparition qui remonte à 3,5 milliards d'années, la spiruline (*Arthrospira platensis*) serait l'un des premiers organismes vivants sur Terre. Une configuration distinctive en spirale a donné son nom à cette cyanobactérie d'à peine 0,3mm qui grandit par photosynthèse en développant une teinte d'opale légèrement bleutée. Les secteurs géographiques de prédilection de la spiruline sont les zones semi-tropicales et arides, notamment le Tchad et le Mexique. Des sociétés traditionnelles (Kanembous et Aztèques) y ont développé l'habitude de consommer,

sous forme de galette, cette sorte de boue verdâtre qui affleure le long des étangs saumâtres. En raison de ses remarquables propriétés nutritives (protéines, vitamines, fer, manganèse, acides aminés) mais aussi de sa facilité d'assimilation et de sa rusticité, c'est tout simplement la solution miracle pour repousser la famine et répondre au défi alimentaire mondial!

À contre-courant des gros producteurs américains et chinois qui tendent à réduire ce bienfait naturel à un complément pharmaceutique déstructuré par les méthodes industrielles, Marie-Gabrielle Capodano parie sur l'authenticité et la qualité, avec en prime un brevet qui la distingue des autres producteurs: « Je suis la seule au monde à proposer une spiruline cultivée à 100% en eau de mer », assure cette professionnelle autodidacte dont les initiatives renouvellent les codes de la gastronomie et de la nutrition santé.

Un « caviar » de spiruline

Avec le glacier vannetais Alain Chartier, Marie-Gabrielle Capodano a ainsi développé un « caviar » de spiruline, des billes croquantes ou tendres nappées du précieux nectar, saveurs également primées pour le prochain Sial. « J'ai déjà mis au point bien d'autres applications, de la cosmétique à l'affinage des huîtres », s'enthousiasme l'éleveuse morbihannaise dont l'entreprise Spiru'breizh prévoit d'investir un nouveau chantier à Arzon, avec, à la clé, l'embauche de trois salariés d'ici l'an prochain.

À l'instar de Marie-Gabrielle Capodano, ils sont de plus en plus nom-



Le booster de spiruline marine concocté par Marie-Gabrielle Capodano figure en bonne place des innovations au prochain Sial, qui se tient du 16 au 20 octobre, à Paris.

breux en France à se lancer dans l'exploitation de l'or vert qu'on trouve communément sous forme de paillettes sèches autour de 18€ les 100g. Jusqu'en 2005, on ne comptait encore qu'une dizaine de producteurs artisans de spiruline. Ils sont désormais plus de 150 avec une production globale estimée à environ 30 tonnes par an. Des horizons nouveaux s'entrouvrent pour les projets portant sur la production et la valorisation de la spiruline. Une entreprise française comme Algocorp a choisi une implantation au Maroc pour dé-

velopper ses volumes annuels. Son fondateur Antoine Loubignac assure même intéresser la Nasa, qui projette d'implanter des bassins de production de spiruline sur Mars afin d'y produire de l'oxygène. Dans une autre voie, inspirée par l'association du biologiste Pierre Mollo La Vague bleue, la start-up toulousaine Alg & You a carrément mis au point une phytotière, un appareil de culture de spiruline individualisé qui permettrait ainsi d'en démocratiser la consommation!

Bertrand TARDIVEAU.

C'est à lire

Avec les pêcheurs en Alaska
Lili, française, est partie pêcher en Alaska, partager les conditions terribles des hommes à bord : tension, peur, humidité, froid, épuisement, humiliation. Y résister, jusqu'aux blessures. Se sentir vivre. Elle se trouve en mer, et se perd à terre, dans les bars. Un premier roman d'une écriture d'écorchée vive, qui tient du récit autobiographique, et a remporté de nombreux prix.
Le grand marin, de Catherine Poulain, Éditions de l'Olivier, 386 pages, 19 €.

Slocum indémodable
Alors que le Vendée Globe domine l'actualité compétition de cet automne, deux ouvrages viennent saluer le premier homme à avoir fait le tour du monde à la voile en solitaire. Il v a

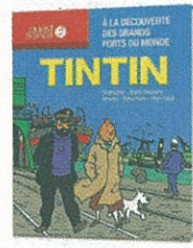
Porté disparu, l'étrange destin de Joshua Slocum, par Alexandre Boussageon, Paulsen, 160 pages, 19,90 €.
Aventures brésiliennes, par Joshua Slocum, Arthaud, 256 pages, 21 €.

À deux c'est mieux !



Naviguer à deux ou en équipage réduit devient une tendance forte pour les plaisanciers à bord de voiliers toujours plus faciles à mener. Avec l'appoint d'un pilote automatique, tout ou presque peut s'effectuer en double, sans effort, et en toute sécurité. Mais cela ne s'improvise pas

Hors-série Ouest-France : à bon port avec Tintin



rie intitulé À la découverte des grands ports du monde avec Tintin. Car Tintin est un infatigable voyageur et à l'époque de la plupart de ses aventures, le bateau est encore le meilleur moyen pour se rendre d'un continent à l'autre. Le célèbre globe-trotter débarque donc dans presque tous les grands ports de la planète: de Saint-

détails. 2016 est d'ailleurs l'année des 70 ans de « la venue » de Tintin, Haddock et Milou à Saint-Nazaire, puisque la publication des 7 boules de cristal date de 1946. *Ouest-France* saisit donc cette occasion pour embarquer le lecteur à la découverte des plus grands ports du monde avec Tintin. Ce numéro collector confronte la fiction à la réalité. Illustré par les plus beaux dessins d'Hergé en lien avec cette thématique portuaire, mais aussi de nombreuses photos des grands ports d'hier et aujourd'hui, servi par des textes rédigés par de fins connaisseurs de Tintin et de l'univers maritime, il apporte, de manière inédite du plaisir de lecture et de la connaissance sur l'histoire des grands ports