

[www.marchenomade.fr](http://www.marchenomade.fr)



Bien être



Compléments  
alimentaires

*Fiche Producteur*



La p'tite Spiru

Fanny Matner

[www.laptitespiru.fr](http://www.laptitespiru.fr)



Originnaire de Haute-Savoie, Fanny Matner s'est installée en Bretagne avec son compagnon. Amoureuse de notre région et de la spiruline, elle a décidé de s'installer en 2018 dans la campagne de Cohiniac et de devenir « spirulinière » : productrice de spiruline. Un métier apaisant, où elle travaille seule et entretient un rapport simple avec la cyanobactérie. Cette culture en accord avec la nature et saine pour notre santé. Voici le portrait d'une productrice et d'une bactérie aux multiples vertus.

Si tu étais...

Un Animal : un chien, car comme ma chienne j'adore manger, dormir, faire des câlins et de temps en temps courir.

Une Plante : un framboisier, car les framboises sont mes fruits préférés mais surtout j'adore les ramasser dans le jardin et les manger en cachette.

Un livre : Stupeur et Tremblements, d'Amélie Nothomb, car c'est le premier livre d'Amélie Nothomb que j'ai lu quand j'étais au collège et qui m'a fait acheter et lire toute sa bibliographie.

Un personnage de fiction : Fifi brindacier, car elle est drôle, innocente, bécasse, adorable, forte et que finalement c'est une part de mon âme d'enfant.

Un film : Moulin Rouge, car je suis une fan des comédies musicales, et si c'est une romance dramatique encore plus. Je danse, ris et pleure en même temps ! Rien de mieux ne me décrit !

Une Chanson : Touch des Daft Punk, née en 90 et grande fan des Daft Punk, j'ai été très émue de leur séparation le 22 février 2021 qu'ils ont annoncé via une sublime vidéo avec cette chanson Touch. Je m'en souviens très bien, car j'étais à la maternité et je venais d'accoucher. C'est LA chanson de mon fils !

Une célébrité : Marie Curie, car dans une autre vie, j'aurais été une grande physicienne (si l'école ne m'en avait pas dégoûté) et j'aurais révolutionné la science des atomes.

Un plat : la raclette, car en bonne Haut-savoyarde, le fromage, je suis tombé dedans dès mon plus jeune âge, comme Obélix dans la potion !

Un Dessert : le Tiramitsu, car qui n'aime pas ça sérieusement ? Et puis c'est un des desserts préférés de mon amoureux...

Une friandise : Les M&M's, Mon péché mignon bien cracra quand on fait beaucoup de route en voiture : des cacahuètes et du chocolat !



## La production de spiruline

Fanny cultive la spiruline dans deux bassins sur 500 m<sup>2</sup> « mes bassins ressemblent à un hippodrome », souligne Fanny, afin que la spiruline soit brassée grâce à la roue à aube qui crée un courant continu. Comme cela, toute la spiruline a accès à la lumière. « Si j'arrête la roue, la spiruline qui a tendance à remonter, peut sécher ou brûler en surface ». Sa production nécessite une température minimale de 20°C mais l'optimum est entre 30°C et 35 °C, c'est pourquoi elle est cultivée sous serre. Pendant l'été, Fanny récolte quatre à cinq jours par semaine car ce sont les périodes de fortes chaleurs où la productivité est importante. Cet été comme les plantes, la spiruline a connu une baisse de production du fait de températures situées entre 20 et 25°C sous la serre. « Une année comme cette année, je récolte 200 kg, mais l'objectif est de 300 kg ».



Deux bassins en hippodrome sous serre

Les roues à aube assurent le brassage de la spiruline



La spiruline en suspension dans l'eau

La culture de la spiruline a nécessité à Fanny un ensemencement unique. La cyanobactérie reste toute l'année dans le bassin et est nourrie par la productrice. « les bactéries sont comme les plantes, elles ont besoin d'un bouillon de culture, composé de Carbone, Phosphore et Azote ». Sous forme de poudre, les nutriments nécessaires sont apportés quotidiennement par le biais de bicarbonate de soude et d'urée. La quantité apportée étant calculée selon un ratio déterminé par la quantité récoltée. La cyanobactérie absorbe également le dioxyde de carbone de l'air et rejette de l'oxygène comme les plantes. L'hiver les bactéries sont en dormance et c'est à partir de fin mars jusque fin octobre que débute la récolte. Fanny surveille également le pH de l'eau, celui-ci doit rester à 10 afin que d'autres bactéries ne se développent pas. L'eau, élément majeur de la culture, est soumise à des contrôles sanitaires stricts.

La journée de Fanny débute à 5h00 par la récolte, « la veille j'arrête la roue à aube, et le matin j'écume comme on fait avec le lait, je récupère la couche flottante que j'amène sur la table de filtration ». Le procédé consiste à récupérer la bactérie sur une feuille de filtre, tandis que le milieu de culture retourne dans le bassin. Le seau de spiruline liquide ainsi récupéré est ensuite réparti sur une table filtrante soumise à une aspiration sous vide. L'eau est aspirée et une pâte verte se forme, « c'est comme une pâte à modeler » souligne Fanny, malaxant celle-ci pour en faire un énorme boudin. Dernière étape, le boudin est intégré dans une presse avec laquelle Fanny forme des spaghettis étalés sur une grille. Les grilles sont placées ensuite dans une chambre de séchage pendant cinq à six heures. Les spaghettis secs sont ensuite broyés pour donner des paillettes. Une analyse microbiologique et une détection de métaux lourds sont effectuées sur les produits finis garantissant un produit sain et riche en nutriments (fer, Zinc, Magnésium).



### Un peu de transparence...

Peu d'eau consommée (comparé à une autre culture ou élevage), production en circuit fermé, l'eau retourne au bassin lors de la filtration de la spiruline.

Nutriments sous forme minérale proviennent de la coopérative Vital Concept à Loudéac,

Très peu de déchets issus de la production hormis les consommables (charlottes, surbottes, papier essuie tout...)

Conditionnement en sachets kraft spiruline opaque et fermé par un zip plastique afin de garder tous les bienfaits de la spiruline, Fanny recherche à terme un emballage qui se composte q'elle n'a pas encore trouvé.