Formation du monde entrepreneurial et associatif à la culture de Spiruline en Haïti









Pol Magermans, Chantal Dengis, Xavier Detienne, Caroline Graindorge, Jean-François Deliège











Sommaire

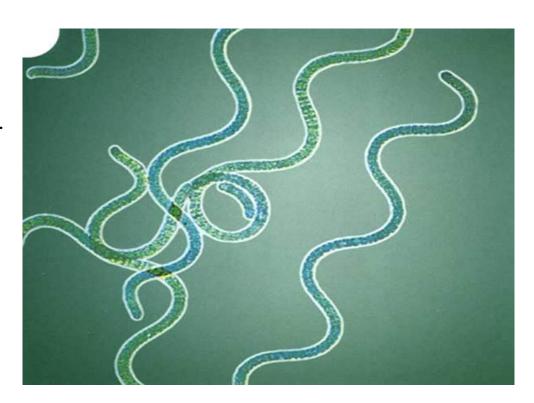
- La Spiruline... ki sa ki se?
- Gestion de la ressource « Eau »
- Développement économique
- Conclusion

La Spiruline

Une Algue à multiples vertus nutritionnelles

- Cyanobactérie (algue bleue) ~0,1 mm
- Forme spiralée
- 3 milliards d'années
- Alcalinophile : pH 8 -11

(pH optimum : 9 - 10.5)



La Spiruline

Traditionnellement consommée en Amérique Latine et Afrique

- Aztèques
- Lac Tchad...



Vertus Nutritionnelles

- Exceptionnelle teneur en protéines
- Riche en Vitamines (A, B₁₂, K)
- Riche en Fer
- Autres oligo-éléments

Combinaison équilibrée

→ Excellent complément alimentaire

Pallie aux principales carences de la malnutrition (sauf vitamines C)

Vertus Nutritionnelles

Protéines:

- Haute valeur biologique
 Tous les acides aminés essentiels représentés
- Excellente digestibilité

 Pas de paroi cellulosique aux cellules

Aliment	Teneur en protéines
Viande	30%
Poisson	25%
Soja	35%
Poudre de lait	35%
Céréales	14%
Spiruline	50 – 70%

•	Enfants: $10g \stackrel{\checkmark}{>} 50\% APR^*$
	0.7 à 1 g/Kg de poids corporel

Biologie

Eubactérie procariote (pas de paroi cellulosique ni organites)



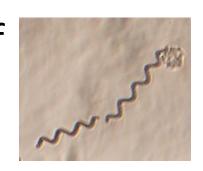
Trichômes : Ensemble de filaments spiralés, multicellulaires, mobiles, 250μm x 10μm



- Photosynthétique
- riche en phycocyanine
- → Cyanobactérie

Biologie

Croissance par allongement progressif
 Mult° des cellules. Se scinde à 6 ou 7 spires → homogonies



- Vésicules de gaz gonflables Montée-descente journalière naturelle
- Résiste à la sécheresse et aux conc. (200 mg sel/l)

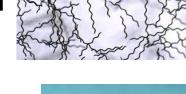
Cryptobiose: filaments amassés en agrégats → plusieurs années...

Biologie

Une espèce, plusieurs souches! *Arthrospira platensis*



- Lonar: lac de Lonar en Inde filaments en « queue de cochon »
- Paracas: Lacs du Pérou ondulée (spirale étirée)



• Chitu: lacs éthiopiens

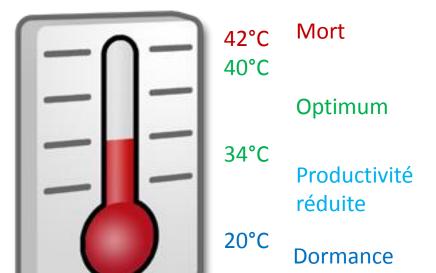
Spirale serrée (spires presque contiguës)



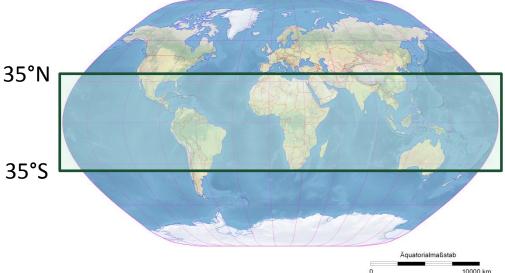
Culture

Paramètres climatiques

Température



Aire de répartition naturelle Dans les lacs alcalins



Culture

Petites fermes dans les PED

Production Locale < 1 tonne/an

- Lutte contre la malnutrition
- Afrique : Burkina Faso, Sénégal, Togo, Benin, ...
- Asie: Inde, Cambodge, Vietnam, Thailande, ...
- Brésil, Cuba



• Fermes industrielles (USA, Inde, Thailande)

- Industrie pharmaceutique
- Compléments alimentaires
- Industrie cosmétique





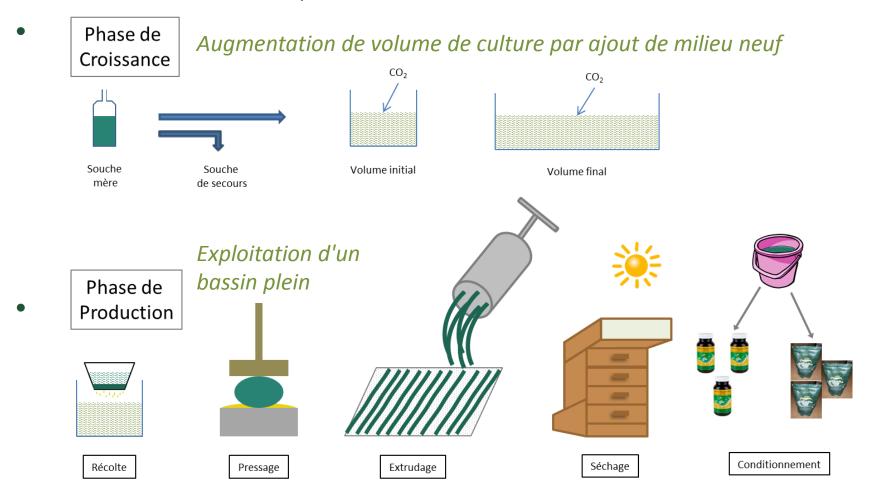
Implantation d'un Bassin

Choix du site

- Environnement non pollué
- Zone non inondable
- Terrain plat
- Non ombragé
- À l'abri du vent
- Proche d'un point d'eau
- De taille suffisante (bassins, bât. Annexes, ...)



Bassin à ±18 cm d'eau, enrichie en intrants → "milieu de culture"



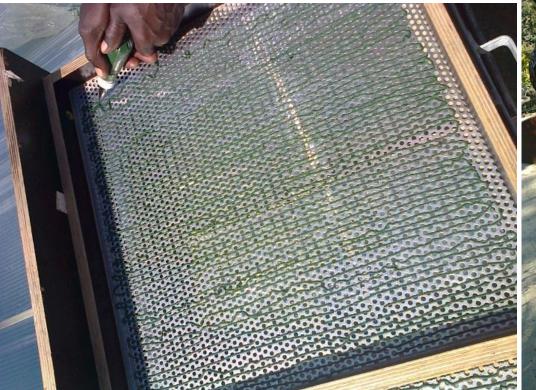
Phase de production







Phase de production





Conditionnement

• **Paillettes**: Les spaghettis secs seront concassés à la main de façon grossière



 Poudre: les paillettes sont réduites en poudre dans un moulin manuel ou électrique; la poudre peut aussi être obtenue par atomisation

• **Comprimés :** possible, sans additif si le taux d'humidité ne dépasse pas 7%

 Gélules: poudre emballée dans des enrobages de gélatine (bœuf, poisson, végétale...)

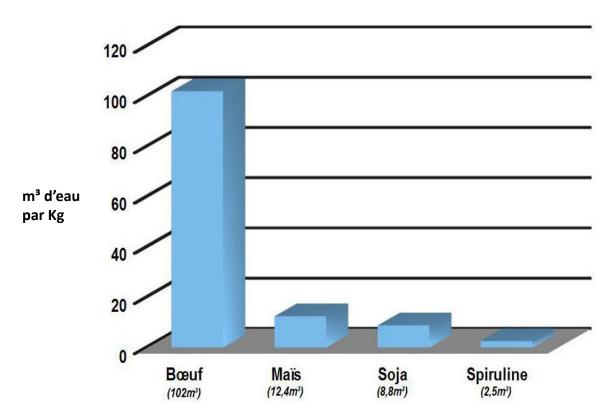




Ressource en Eau

Utilisation « optimale »

- Production élevée de protéines
- Utilisation de peu d'eau (2,5 m³ par kilo de protéines)



Ressource en Eau

Eau « propre »

- Stockage de l'eau de pluie (propre & neutre) : lacs collinaires
- Puits (en cas de carence)
- Filtration (ultra-filtration)



Ressource en Eau

Eau « propre »



Ferme école de Damien



- Collaboration FAMV(UEH)
- Premier projet 2010-2013



Formation

- Monde associatif
- Monde entrepreneurial
- Ministère de l'Agriculture
 Appui à la création de micro-parcs
 Industriels en production de bio-technologies
- Aspects théoriques
- Aspects opérationnels
 Culture, récolte, conditionnement
- Aspects économiques
 Démarches, budget d'exploitation



Aspect Economique

- Production de spiruline artisanale
- Vente de sachets
- TFE et Thèses FAMV
- Formations organisées
 à la FAMV



Conclusion

La culture de la sereprésente un plus pour les PED au niveau

- De la santé (malnutrition) enfants notamment
- De la gestion des ressources en eau
- Du développement économique local
- Du développement de l'exportation