

Découvrez la spiruline grâce au Legta

FONTAINE-LES-VERVINS Des BTS de deuxième année du Legta de la Thiérache ont fait visiter une production de spiruline située dans la Somme à des élèves du lycée.

Les élèves du lycée agricole de Thiérache ont pu visiter l'exploitation qui se situe à Saint-Léger-les-Authie, dans la Somme chez Marc Hossart, le seul spirulinier de Picardie. Marc Hossart, ancien éleveur de vaches laitières, a présenté son exploitation céréalière et sa production de spiruline. Il a fait visiter sa serre aux lycéens. Le spirulinier a également présenté ses deux bassins ainsi que son laboratoire où les lycéens ont pu observer la spiruline au microscope. Il leur a aussi montré le matériel permettant de récolter l'algue ainsi que son conditionnement.

LES BIENFAITS DE L'ALGUE

Mais pour comprendre l'intérêt de cette visite, il faut encore savoir ce qu'est la spiruline. Il s'agit d'une cyanobactérie appartenant à la famille des algues. On la consomme pour ses bienfaits car elle remplace les compléments alimentaires. Celle-ci permet d'éviter les carences et elle agit également sur le système immunitaire, les muscles, les maladies cardio-vasculaires, le diabète, l'hypertension et sur de

L'info en +

Les élèves de BTS ont organisé une dégustation de spiruline sous plusieurs formes :

- de la spiruline brute en crunchy, brindille et poudre.
- incorporée dans une soupe ou le goût de la spiruline est atténué
- des pâtes de fruit à la spiruline créées par un chocolatier d'Amiens avec qui Marc Hossart est en collaboration.

nombreuses autres pathologies. La spiruline apporte de nombreux nutriments, du fer, des minéraux, des vitamines et des oligo-éléments.

LA SPIRULINE, UNE EXPÉRIENCE PERSONNELLE

Marc Hossart, céréalier, n'avait jamais entendu parler de la spiruline. Il a choisi cette diversification du à ses propres soucis de santé. « *Mes douleurs ont disparu en consommant la spiruline. Après avoir découvert ses bienfaits, j'ai voulu en savoir plus sur cet aliment et j'ai décidé d'en produire.* »

Son projet a mis 3 ans avant de se concrétiser, Marc Hossart a notamment visité plusieurs autres exploitations de spiruline avec différents systèmes afin d'approfondir ses connaissances. Sa première commercialisation a eu lieu en octobre 2017. Le 16 mars 2019, auront lieu les portes ouvertes au LEGTA de la Thiérache. Ce jour-là vous pourrez découvrir cet aliment peu commun. N'hésitez pas à retrouver les BTS sur leur stand pour plus d'informations et pour une dégustation de spiruline brut sous plusieurs formes.

Les BTS de deuxième année



Le spirulinier présente sa production dans sa serre.