



## INDEX

[FRANCE](#) ([Angers](#) ([Paracas](#), [Biomasse fraîche](#), [Secchi](#), [Surchauffe](#)), [Bretagne](#) ([Spiru'Breiz](#)))

## FRANCE

### Angers

#### Paracas

La souche Paracas décrite dans les PN de juin, après multiplication dans de simples bouteilles d'eau minérale de 8 litres, a été transférée dans deux bacs sous serre. Après une dernière récolte sur mon petit bassin fin juillet (filtration difficile), ce bassin a été nettoyé à fond et stérilisé à l'acide chlorhydrique dilué à pH 1,5. Le 29 juillet il a été redémarré avec la Paracas avec ajustement du niveau à 15 cm pour correspondre à la hauteur de l'écumeur Tunze installé à l'intérieur du bassin. Le Secchi était alors de 2,5 et le pH de 9,5. Malheureusement je me suis aperçu que la nouvelle souche contenait un peu de phormidium (dont j'ignore l'origine) qui a rapidement formé les rubans habituels sur la ligne d'eau.

La première récolte, le 8 août, m'a immédiatement rappelé de bons souvenirs de Mialet : filtration très rapide, boule parfaite, pressage rapide donnant une biomasse fraîche à 30 % de sec par pressage avec ma presse à jus de fruits. La forme des filaments de la Paracas facilite l'empilement des filaments les uns sur les autres en laissant moins de milieu intersticiel.

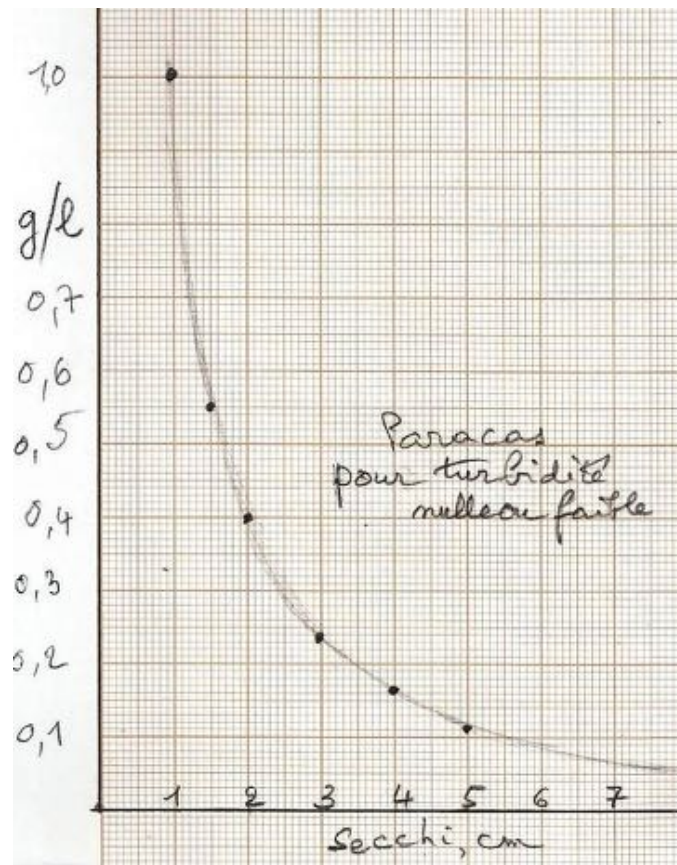
Les récoltes suivantes restent très faciles. Avec la chaleur d'août la croissance est bonne et le pH atteint 10,5 le 23 août (avec Secchi = 1,2).

## Biomasse fraîche

Pour éviter que la biomasse fraîche se détériore entre deux récoltes, je suis amené à faire de plus petites récoltes, que je presse à la main, certes moins bien qu'à la presse (15 % de sec). Mais je trouve que la conservation de la biomasse, sa qualité organoleptique et sa facilité de mélange ou de "tartinage" sont meilleures qu'à 30 % de sec. De plus j'évite de stocker la fraîche sous couvercle étanche au réfrigérateur car dans ce cas il se forme des gouttes d'eau condensée qui retombent sur la pâte et comme il s'agit d'eau distillée la conservation est moins bonne : mieux vaut la forme "saucisse" ou tout autre emballage sans phase gazeuse, ou alors sans couvercle.

## Secchi

J'ai abandonné la méthode de mesure du Secchi rapportée dans les PN de juillet 2016 sous le titre « *Un Secchi un peu différent* » pour revenir au disque habituel, en optant pour un diamètre de disque de 6 cm. Pour l'étalonnage je fais la courbe Secchi/ concentration, g sec/litre en procédant de la façon suivante qui me semble la plus simple : filtration sur filtre à café Mellita de 2 à 4 litres de culture, pliage du papier avec sa couche de spiruline humide, essorage manuel et mise à sécher à 70°C à côté d'un papier filtre mouillé de filtrat et essoré de la même manière. Pesée des deux "boulettes" jusqu'à poids constants. La différence de poids secs entre les deux boulettes donne le poids net de spiruline sèche correspondant au volume filtré. Il convient simultanément de mesurer la transparence ou turbidité du milieu de culture (filtrat) qui évidemment influe sur le résultat de la mesure. Je fais cette mesure de turbidité avec un "Secchi noir" par exemple avec une éprouvette en mesurant la hauteur à partir de laquelle je ne distingue plus le disque noir sous l'éprouvette. A 30 cm l'effet de la turbidité peut être négligée, et même à 20 dans la pratique, vu le manque de précision de nos mesures de Secchi, mais pas à 10 cm et à fortiori à 5 cm. Dans le Manuel, Annexe A2, page 88 on trouvera des tableaux de mesures que j'avais faites il y a longtemps à Mialet, pour les souches Lonar et Paracas :



## Surchauffe

Je n'agite pas en permanence mon bassin mais 1/2 hr/heure et le bulbe de mon thermomètre est presque au fond. Dans ces conditions il est certain que la mesure n'est valable que pendant les périodes d'agitation. Pendant les périodes sans agitation il se crée un différentiel de température entre la surface et le fond, qui peut atteindre 5° ou plus. Un thermomètre infra-rouge permet de mesurer la température de surface, la plus chaude. En fait en milieu de journée mieux vaut agiter en permanence.

Au Zaïre j'ai fait bien involontairement l'expérience suivante sur un bassin agité à la main : vers 11 hr j'ai été appelé à quitter mon poste de travail pour aller visiter l'hôpital voisin. A mon retour, environ 2 heures après, j'ai eu la mauvaise surprise de trouver mon bassin blanc comme neige. Mais, en agitant, le beau vert de dessous est réapparu. En fait le bassin s'était auto-protégé en sacrifiant sa couche superficielle, à la fois bien plus chaude (c'était près de l'équateur et autour de midi) et exposé au plein soleil (d'où photolyse inévitable).

JPJ

## Bretagne

### Spiru'breizh

Ouest-France a publié le 24 août un bel article sur **Marie-Gabrielle Capodano**, intitulé :

**“Algoculture. Spiru'breizh producteur de spiruline marine a le vent en poupe”.**

La fondatrice de cette société est **Marie-Gabrielle Capodano** qui exploite la **Nurserie du Golfe** sur la presqu'île du Rhuys, près de Sarzeau dans le Morbihan. Elle y produit de la spiruline dans des photobioréacteurs cylindriques de sa propre fabrication, dans un milieu à base d'eau de mer purifiée. **Spiru'breizh** sera installée sur la presqu'île de Kerners où sera déménagée l'installation actuelle de la Nurserie du Golfe.

Félicitations à Marie-Gabrielle dont la ténacité à poursuivre son idée de procédé à l'eau de mer semble sur le point de recevoir la consécration du succès.

L'article de Ouest-France, qui comporte une magnifique photo de Marie-Gabrielle à son Ecloserie peut être lu à l'adresse suivante :

[http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/algoculture-spirubreizh-producteur-spiruline-marine-vent-poupe-24-08-2016-283961?utm\\_source=of-ofe\\_newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=20160825\\_local\\_votreNewsletter](http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/algoculture-spirubreizh-producteur-spiruline-marine-vent-poupe-24-08-2016-283961?utm_source=of-ofe_newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20160825_local_votreNewsletter)

\*\*\*\*\*