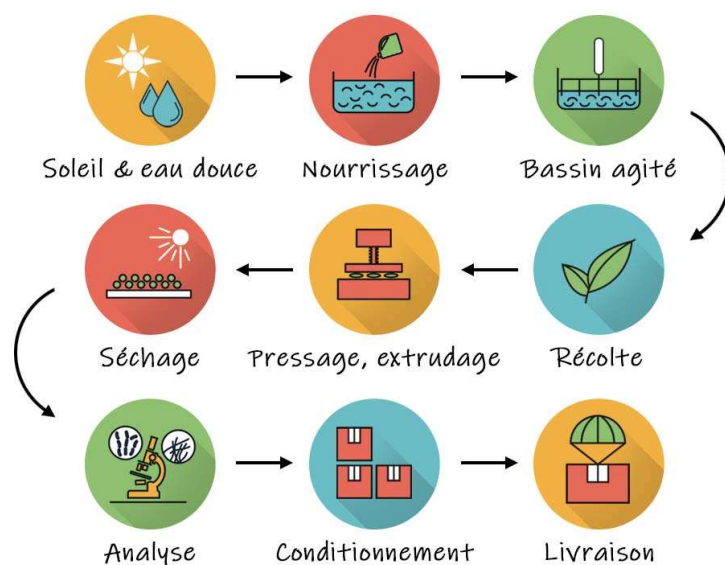


## La Production de la spiruline

La spiruline se cultive en bassins peu profonds (20 cm), agités en permanence pour éviter la stagnation et ombragés judicieusement, car la spiruline a besoin de lumière mais ne résiste pas à une exposition prolongée au soleil.



Pour se développer, la spiruline a besoin de chaleur, de lumière, d'une eau saumâtre (salée mais pas autant que l'eau de mer) et alcaline (pH entre 9 et 11), et tout comme la plupart des végétaux, de carbone, d'azote et de sels minéraux. Le milieu de culture est ensuite filtré pour récupérer la spiruline sous forme de biomasse (photo ci-dessus) qui est ensuite pressée, puis séchée pour assurer sa conservation.



La spiruline est cultivée sans aucun fongicide, herbicide, pesticide. **Culture hors sol, elle ne provoque aucune nuisance sur l'environnement.** La culture n'émet pas de gaz à effet de serre

La culture de la spiruline nécessite **beaucoup moins d'eau que toutes les autres sources agricoles** connues de protéines (maïs, riz, etc.) et produit 20 fois plus de protéines par hectare que le soja.

