

Origines et Histoire de la Spiruline

Très riche en protéines d'excellente qualité et gorgée de minéraux et vitamines, la spiruline fournit une aide précieuse en période de fatigue ou de croissance ou tout simplement pour rester en forme !

La spiruline est une algue microscopique bleu vert d'eau douce en forme de spirale : la spiruline (*Arthrospira platensis*) est une des premières formes de vie sur Terre.

On parle d'algue, mais c'est en réalité une cyanobactérie, c'est-à-dire une bactérie réalisant la photosynthèse. L'origine de la Terre remontant à 4,5 milliards d'années, les cyanobactéries apparaissent vers 3,5 milliards d'années.

Son apparition a permis, grâce au miracle de la photosynthèse, de transformer l'atmosphère irrespirable en un environnement viable pour les organismes utilisant de l'oxygène.



Ceci a permis l'enrichissement de l'atmosphère puis la formation d'ozone protégeant ainsi la Terre des rayonnements ionisants. Ces conditions ont permis le développement complexe des organismes vivants qui s'enchaîna jusqu'à ce jour.

La Spiruline se développe à l'état naturel dans les lacs d'origine volcanique (eaux chaudes, alcalines et très riches en sels minéraux), dans les Andes au Mexique mais aussi en Afrique dans de grands lacs, au Tchad.

La Spiruline en Amérique du Sud

Au Mexique, **les Aztèques** consommaient déjà la spiruline sous le règne de l'empereur Montezuma (1467 -1520). Le conquistador espagnol Cortès relate dans ses mémoires cette étrange habitude des indiens de se promener à la surface des lacs avec des filets très fines pour récolter une sorte de boue verte qu'ils faisaient sécher au soleil.



Jusqu'au 16ème siècle environ, la spiruline a servi abondamment de nourriture pour la civilisation Aztèques ainsi que pour d'autres peuples avoisinants (Tarasques, Mayas...). Sous le nom de Tecuitlatl (galettes avec des céréales et assaisonnée d'une sauce à base de tomate, piment et épices), la spiruline était un aliment très apprécié et souvent utilisée dans bon nombre de plats typiques de l'époque.

La Spiruline en Afrique

La spiruline est également consommée au Tchad dans la région du Kanem au nord-est du pays. Récupérée puis séchée par les femmes Kanembous, la spiruline est consommée notamment sous forme de galettes = le Dihé. La spiruline s'intègre à la préparation des sauces qui accompagnent les bouillies de céréales (mil et manioc), base de l'alimentation des populations subsahariennes, lesquelles manquent cruellement de protéines et de vitamines.

Les institutions de plusieurs pays africains connaissant des situations nutritionnelles précaires ont développé la production et/ou la distribution locale de spiruline : c'est le cas du Burkina Faso, du Nigeria, du Bénin, de Madagascar ...



De nos jours...

C'est en 1965 que le botaniste Jean Léonard publia au grand jour tous les bienfaits que comporte la spiruline. La petite algue bleue commence véritablement à susciter l'intérêt dans les secteurs scientifiques, nutritionnels mais aussi industriels.

Dans les années 1970, le Docteur Ripley D. Fox et son épouse ont créé des fermes de production de spiruline en Inde, en Afrique, au Vietnam, au Pérou et en Chine et encouragé les habitants à investir dans la spiruline. Le but de leurs efforts était d'apporter au tiers monde une solution durable pour lutter contre la malnutrition.