

Algue.

Algosource ouvre une troisième unité de production à Guérande

Modifié le 13/12/2016 à 12:36 | Publié le 13/12/2016



Par Juliette SELLIN.

Spiruline. Cette micro-algue au pigment bleu prend de l'ampleur. La société exploitante, Algosource, ouvre une troisième unité de production en Loire-Atlantique, à Guérande. D'ici 2020, l'entreprise prévoit de multiplier sa production par deux et de créer une dizaine d'emplois.

"Quadrupler la production d'extraits d'algues"

« **L'or bleu** ». Le surnom de cette micro-algue, la spiruline, est tout trouvé. La société Algosource vient d'ouvrir, en décembre, une nouvelle unité de production à Guérande. La raison? Une demande exponentielle. Ce site en rejoint deux autres en Loire-Atlantique: Saint-Nazaire, le siège et Assérac, chargé de cultiver cette micro-algue.

« **Plus de capacité** ». C'est le leitmotiv d'Olivier Lépine, directeur d'Algosource. Pour preuve, l'ouverture du site guérandais permet de libérer de l'espace pour celui d'Assérac, « **et de quadrupler sa production d'extraits.** »

Assérac cultive la spiruline dans 1 000 m² de bassins et de serres. « **Le double d'avant** », commente Olivier Lépine. Pour développer son pigment bleu, la spiruline a besoin d'une eau riche en oligoéléments et d'une température comprise entre 15 et 30 degrés.

Dizaine d'emplois créés d'ici 2020

La transformation à Guérande, elle, s'effectue dans 750 m², avec trois emplois créés. Une aubaine puisque l'horizon 2020 en promet une dizaine d'autres. « **Algosource passe en production industrielle** ».

Pourtant, cette micro-algue est vieille comme le monde. La spiruline se trouve dans des lacs du Tchad et au Mexique. « **Les Aztèques en consommaient** », raconte Olivier Lépine. Aujourd'hui, c'est un véritable business.

Algosource propose de la spiruline sous forme d'ampoules ou de paillettes, nommé Spirulysat. Cette société en produirait 10 millions par an, contre 80 millions pour l'ensemble des produits. « **D'ici 2020, la production sera multipliée par deux** ».

Sa couleur bleue peut être repoussante et pourtant, « **ses atouts sont multiples**, assure Olivier Lépine. **La spiruline booste le système immunitaire. C'est un superaliment** ». Cette micro-algue est connue, entre autres, pour ses propriétés antioxydantes.

Complément alimentaire, santé des animaux, cosmétique...

La spiruline est avant tout utilisée comme complément alimentaire. « **Les sportifs peuvent l'apprécier**, explique Olivier Lépine. Ses particularités permettraient de réguler le taux oxydatif. **Le besoin en antioxydants.** »

Même chose du côté des animaux. « **Il apporte une régulation physiologique** », en améliorant la qualité du foie et du poil, par exemple. La spiruline est aussi utilisée dans le domaine de la cosmétique.

« **Aucun risque d'intoxication**, rassure Olivier Lépine. Le consommateur peut prendre jusqu'à deux ampoules par jour, dans un verre d'eau. **L'individu ressent moins de stress, et moins de fatigue**»

À l'avenir, Algosource souhaite importer ses produits en Europe et à l'international. « **Les Allemands et les Espagnols en sont très friands** ». Il ne reste plus qu'à tester ce liquide bleu, aux qualités étonnantes

Lire aussi : Algosource remporte le prix Révélation 2013 des entreprises affichant une très forte croissance, Trophée « Deloitte In Extenso Technology Fast 50 Ouest »

Lire aussi : À Saint-Nazaire, la filière micro-algue prend la lumière