

# La spiruline a trouvé sa place en Pays Cathare

*Après deux années de formation et d'intenses préparations, David Fernandez, originaire de Campagne-sur-Aude et élu de la commune, produit désormais sa spiruline dans les serres qu'il a installées à la sortie du village, route de Quillan.*

Après 25 ans consacrés à travailler dans le domaine de l'environnement, David Fernandez a ressenti le besoin de faire prendre un nouveau tournant à sa carrière, à travers cette activité qui reflète sa détermination à conjuguer passion et engagement, en contribuant à des solutions durables. Amoureux d'aquariophilie et de pêche, et actuellement à la tête de la Fédération départementale pour la pêche et la Protection des milieux aquatiques de l'Aude, c'est tout naturellement qu'il a choisi de travailler en harmonie avec le vivant en découvrant l'univers fascinant de la spiruline. « Avec l'essor de la spiruline dans l'univers de la nutrition et la durabilité, j'entrevois cette nouvelle aventure comme une continuité naturelle en adéquation avec mes convictions », explique David. Passionné, il sou-



David présente ses serres de spiruline, élevée sous haute température.

haite partager son enthousiasme et sa démarche en informant le public sur les nombreuses qualités de cette microalgue très digeste pour l'organisme.

## Technique des paludiers

Sa composante principale est une protéine musculaire, la phycocyanine, particulièrement intéressante pour les enfants et les personnes âgées pour le maintien et le renforcement des muscles, les défenses immunitaires et la détoxification. Facile à intégrer dans la routine quotidienne, elle se consomme comme un condiment ou sous forme de comprimé sans aucun additif. Très riche en oligo-éléments et

en antioxydant, elle contient 10 fois plus de fer que les lentilles et 20 fois plus de bêta-carotène que les carottes.

La spiruline se récolte comme le sel et David a adopté la technique de travail des paludiers qui consiste à ramasser la spiruline en surface, à ce stade sous forme de crème. Dans un deuxième temps, il la presse sous vide, afin de la débarrasser de son eau et procède ensuite, à la constitution de spaghettis qui partent au séchage entre 5 et 7 sur les clayettes de son atelier. Au cours de la dernière phase, elle est transformée soit en brindilles commercialisées en sachets, soit en comprimés.

Cette ferme artisanale, nichée au cœur de la Haute Vallée de l'Aude a pu voir le jour grâce à un large soutien financier. « Je remercie l'Europe, l'État, la Région et la Communauté des communes des Pyrénées audoises qui m'ont aidé à me lancer dans cette production assez unique dans la région. Sans oublier ma famille et les amis qui se reconnaîtront pour leur soutien moral et technique ».

P. L.

> Ouverture sur rendez-vous via un calendrier avec les journées dédiées à la visite de l'entreprise et à la vente sur le site [www.spiraudoise.fr](http://www.spiraudoise.fr) ou par téléphone au 06 32 92 02 91.