



Alors qu'un colloque vient de réunir les cultivateurs de spiruline au Niger, l'utilisation de cette algue pour lutter contre la malnutrition ne fait pas l'unanimité.

Longue de 0,2 à 0,3 millimètre, la spiruline est une micro-algue aux propriétés étonnantes. Très riche en nutriments comme le fer, le magnésium, le zinc ou la vitamine A, elle contient également 70% de protéine, soit, pour 15 grammes d'algue, l'équivalent d'un steak. Pour Denis VonderWeid, président d'Antenna, la spiruline est tout simplement "l'aliment le plus complet au monde".

Cette association suisse a donc décidé de mettre à profit les bienfaits de la spiruline dans le cadre de la lutte contre la malnutrition. "Cette algue contient tous les nutriments essentiels à la croissance des enfants, explique Denis VonderWeid. En Afrique, l'alimentation, basée sur les céréales, entraîne souvent des carences. Même si ces problèmes alimentaires ne sont pas visibles, des retards physiques et mentaux importants peuvent être causés par la malnutrition. Pour lutter contre ce problème, les enfants de 0 à 5 ans reçoivent, sous forme de poudre, un à deux grammes de spiruline par jour. En un mois, l'amélioration est visible."

Une production locale

Dans une dizaine de pays, Antenna a investi dans des sites de production de spiruline. Avec un taux de croissance d'environ 30%, les algues colonisent les bassins rapidement et peuvent être récoltées au bout de quarante jours. La production locale est un autre avantage de la spiruline. Grâce à elle, le continent africain, où la température est idéale pour cette culture, pourrait réduire les importations coûteuses de compléments alimentaires.

Mais cet enthousiasme est loin d'être partagé. "La culture de spiruline n'est pas si simple. Une formation avec des ingénieurs est nécessaire avant de se lancer", tempère Loïc Charpy, directeur de recherche à l'Institut de recherche et développement (IRD).

De plus, du côté des grandes organisations, comme l'Unicef ou le Fonds mondial de l'ONU pour l'alimentation (FAO), il n'est pas question d'utiliser cette algue tant que des tests scientifiques n'auront pas prouvé son efficacité. "Les propriétés nutritionnelles de la spiruline sont aujourd'hui reconnues, mais pour ces organisations, il est surtout plus simple d'acheter des aliments enrichis artificiellement", analyse Loïc Charpy.

D'autres débouchés

Pour ce scientifique, l'avenir de la spiruline ne s'inscrit cependant pas dans le cadre de l'aide alimentaire. "L'Afrique devrait plutôt se lancer dans une culture semi-industrielle, déclare Loïc Charpy. Des études ont démontré que les molécules de cette algue étaient efficaces contre certains cancers. Si on introduisait ces molécules dans des médicaments, les besoins en spiruline seraient alors très importants. L'Afrique a là une carte à jouer." Judith Korber