

Spiru'Breizh : production de spiru'marine 100% eau de mer

Fiche d'identité Spiru'Breizh



Dirigeante: Marie-Gabrielle Capodano

Création: 2014

Effectif de l'entreprise: 3
 Activité: Production de spiru'marine
 Implantation: Sarzeau (56)
 Site Internet:
www.spiruline-marine.com

Spiru'Breizh en quelques chiffres

0% Eaux douces, préservation des nappes phréatiques

2kg/kg 300kg de spiruline consomment 600kg de Co2



Quels impacts pour l'entreprise?

Contexte

Spiru'Breizh est née des recherches effectuées sur la valeur nutritionnelle du phytoplancton dans une exploitation ostréicole. De la découverte du potentiel des richesses exceptionnelles de la spiruline est née l'envie de les mettre au cœur de la table et non plus uniquement sous forme de complément alimentaire.

Fin 2012, le programme de recherche est lancé et en 2013, un premier « shooter » à base de micro-algues marines en une fontaine de jouvence prototype est présenté aux Trophées du développement durable du Morbihan puis proposé aux visiteurs du Chantier.

Les premiers retours furent convaincants et c'est ainsi que le projet spiru'marine est lancé ; la spiruline étant révélée comme le super-aliment du 21ème siècle par l'OMS et pouvant pallier la faim dans le monde selon la FAO. En septembre, la Technolope de Vannes nous soutien permettant le dépôt d'un Brevet pour la Fontaine (Photo 1)

En 2014, la SCEA Spiru'Breizh voit le jour et compte deux associées. La spiruline - produite en milieu 100% marin, procédé unique au monde - est rebaptisée spiru'marine (photo 2)

En juillet 2015, ce projet est décliné en fil vert innovation chez un client pilote, un hôtel 5* Thalasso et spa à Arzon (Golfe du Morbihan- Presqu'île de Rhuys).

En mars 2017, un docteur en biologie rejoint l'équipe et met en lumière la souche caractérisée « eau de mer » ainsi que les actifs hautement concentrés, tel la phycocyanine, 1^{er} colorant naturel bleu au monde issu de la mer (poster scientifique exposé au CCB Capobiotek Tour).

“ L'avenir, c'est avant tout une manière plus respectueuse de produire et de consommer. ”

Actions pour lutter contre les changements climatiques

Le projet s'articule autour du respect de l'environnement et de l'innovation dans une conviction que l'avenir, c'est avant tout une manière plus respectueuse de produire et de consommer. L'entreprise se développe à partir de la mer mais sans la dégrader, en minimisant les déchets et, si déchets il y a, en travaillant sur leur réintégration dans le processus de production ou de transformation (économie circulaire).

Cette innovation contribue à lutter contre les changements climatiques et à l'acidification des océans car pour se développer, la spiru'marine est forte consommatrice de CO² tout en émettant de l'O² (principe de la photosynthèse). Selon l'UNESCO, il existerait 500 zones mortes d'une superficie équivalente à celle du Royaume-Uni dans les océans, c'est-à-dire des zones présentant une teneur insuffisante en oxygène pour que l'écosystème survive. Le processus permet ainsi, à son échelle, de réduire la pollution des océans, de réduire l'effet de serre et contribue à endiguer l'expansion de ces zones mortes.

De plus, le laboratoire et les matériaux du bâtiment sont réfléchis afin d'être autonomes en énergie (ex : panneaux solaires et roues à aubes pour l'alimentation de la pompe à chaleur).

Contributions aux objectifs du développement durable de l'ONU



- ODD 2 : La spiruline, associée aux micro-algues est référencée comme l'« aliment du 21ème siècle » par l'OMS (l'Organisation Mondiale de la Santé) et comme « super aliment » pouvant pallier la malnutrition dans le monde par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), car elle a un très fort taux en protéine (50 à 70% pour 100g).
- ODD 3 : La spiru'marine a montré de vrais potentiels dans le traitement de certaines pathologies (cancers, problèmes de peau, douleurs inflammatoires). Les résultats définitifs permettront une mise sur le marché de produits répondant à ces problématiques de santé.
- ODD6 : La spiru'marine n'est produite qu'avec de l'eau de mer, l'eau douce est totalement préservée pour une même unité de rendement que les spiruliniers conventionnels ce qui contribue à la préservation des nappes phréatiques du territoire.
- ODD 9 : Les technologies et modules développés sont répliquables sur l'ensemble des littoraux, .
- ODD 12 : La spiru'marine produite se développe dans l'eau de mer, ressource inépuisable, sans l'altérer. Le laboratoire intègre des innovations visant à le rendre autonome en énergie, avec un impact moindre sur l'environnement. Enfin, les emballages des produits se veulent recyclés, recyclables et dans une logique d'économie circulaire.
- ODD 13 : La spiru'marine absorbe 2kg de CO² par kilo produits.
- ODD 14 : La spiru'marine n'altère pas l'éco-système marin dans lequel l'exploitation est implantée.

Brevet en 2014 et 11 noms de marques déposées à l'INPI - Trophée de l'entrepreneuriat au féminin en 2016, primée: « sélection innovation SIAL 2016 » pour le caviar vert.