

L'Or Vert Marin breton : une richesse venue des océans

Contexte

Fiche d'identité SAS Spiru' Marine



Présidente Fondatrice :
Marie-Gabrielle Capodano
Evolution : 2014 SCEA 30k€
2020 SAS 900k€

Effectif de l'entreprise: 3 (à venir 2)
Activité: Production de Spiru' Breizh et
gamme de produits déclinés
Implantation: Sarzeau - Arzon (56)
Site Internet: www.spirumarine.com

La Spiru' Breizh en quelques chiffres

0% Eaux douces,
préservation des
nappes phréatiques

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



Quels impacts pour l'entreprise ?

La « Spiru' Breizh », l'unique souche au monde à ce jour de « Spiruline Marine 100% Eau de Mer » est née des recherches de la Fondatrice effectuées sur la valeur nutritionnelle du phytoplancton dans une exploitation ostréicole. De la découverte du potentiel de ce « super aliment » en richesses marines exceptionnelles est née l'envie de mettre au cœur de la table un booster de récolte fraîche, puisant sa force de son milieu d'origine : La Mer.

- 2013, ce « booster océanique » est produit à partir d'un photobioréacteur (brevet 2014), portant le nom commercial de « Fontaine de jouvence Marine » (Photo 1).

- 2015 : Dans un univers peuplé de comprimés, gélules ou produits ultra-transformés, une gamme issue de cette récolte fraîche, sans conservateur est lancée dans une phase expérimentale durant 3 saisons sur le marché haut de gamme. La Technopole de Vannes apporte son soutien ainsi que la Région Bretagne, la BPI et La Fondation Guyomarch'.

- 2017 : une docteure en biologie nutrition/santé rejoint l'équipe et met en lumière la souche caractérisée « eau de mer » ainsi que les actifs à haute valeur ajoutée tel la phyco'marine (1^{er} colorant bleu naturel au monde, à ce jour, issu de la mer).

- 2018/2019 : un poster de communication scientifique est exposé lors du CBB Capbiotech Tour, révélant tous les intérêts de cet Or Vert Marin – changement de site de production

- 2021 : la SAS Spiru' Marine est lauréate du plan national France Relance. Trois axes sont soutenus par l'Etat : l'industrialisation par un bâtiment en éco-conception, l'innovation par la micro-usine mobile (aux brevets déposés) et la reprise de la R&D.

“ 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 en santé humaine, valeurs ancrées dans l'ADN de la fondatrice. L'entreprise se développe à partir de la mer tout en la préservant, par un processus confidentiel valorisé en m³, dans un outil de production réfléchi en efficacité énergétique qui tend vers le zéro déchet. Si déchets il y a, un travail sur leur valorisation est intégré au processus de production ou de transformation, principe de l'économie circulaire.

Cette Innovation marine contribue à lutter contre les changements climatiques et à l'acidification des océans car pour se développer, la Spiru' Breizh 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 tout en préservant la biodiversité.

Contributions aux objectifs du développement durable de l'ONU



- ODD 2 : La spiruline, apparentée aux micro-algues, est référencée comme l'« aliment du 21^{ème} siècle » par l'OMS (l'Organisation Mondiale de la Santé) et comme « super aliment » par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) pouvant pallier la malnutrition dans le monde car elle a un très fort taux en protéine (50 à 70% pour 100g), la Spiru' Breizh, par sa force marine, est le super aliment des siècles à venir.
- ODD 3 : La Spiru' Breizh 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.
- ODD 6 : La Spiru' Breizh n'est produite qu'avec de l'eau de mer (ressource inépuisable), l'eau douce (ressource épuisable) est totalement préservée pour une même unité de rendement que les productions conventionnelles, ce qui contribue à la préservation des nappes phréatiques du territoire.
- ODD 9 : Les technologies et modules développés sont répliquables sur l'ensemble des pays aux frontières littorales maritimes, apportant ainsi une nouvelle protéine marine à haute valeur nutritionnelle santé.
- ODD 12 : Le laboratoire intègre des innovations visant à rendre l'outil de production autonome en énergie, avec un impact moindre sur l'environnement pour tendre vers l'énergie positive. Enfin, les emballages des produits se veulent recyclés, recyclables, dans une démarche d'économie circulaire.
- ODD 13 : La Spiru' Breizh absorbe 2kg de CO² par kilo produits.
- ODD 14 : cette souche préserve l'éco-système marin dans lequel l'exploitation est implantée, préservant ainsi la biodiversité dans laquelle elle s'intègre dorénavant.

2014 et 2019 : 3 brevets et 10 noms de marques déposés à l'INPI – 2016 : Trophée de l'entrepreneuriat au féminin et Primée « sélection Innovation SIAL 2016 » pour le caviar vert – Mai 2019 : Trophées de la Fédération Française des Inventeurs - Déc 2019 : Médaille d'Argent du Grand Prix Eiffel – Mars 2021 Lauréat France Relance