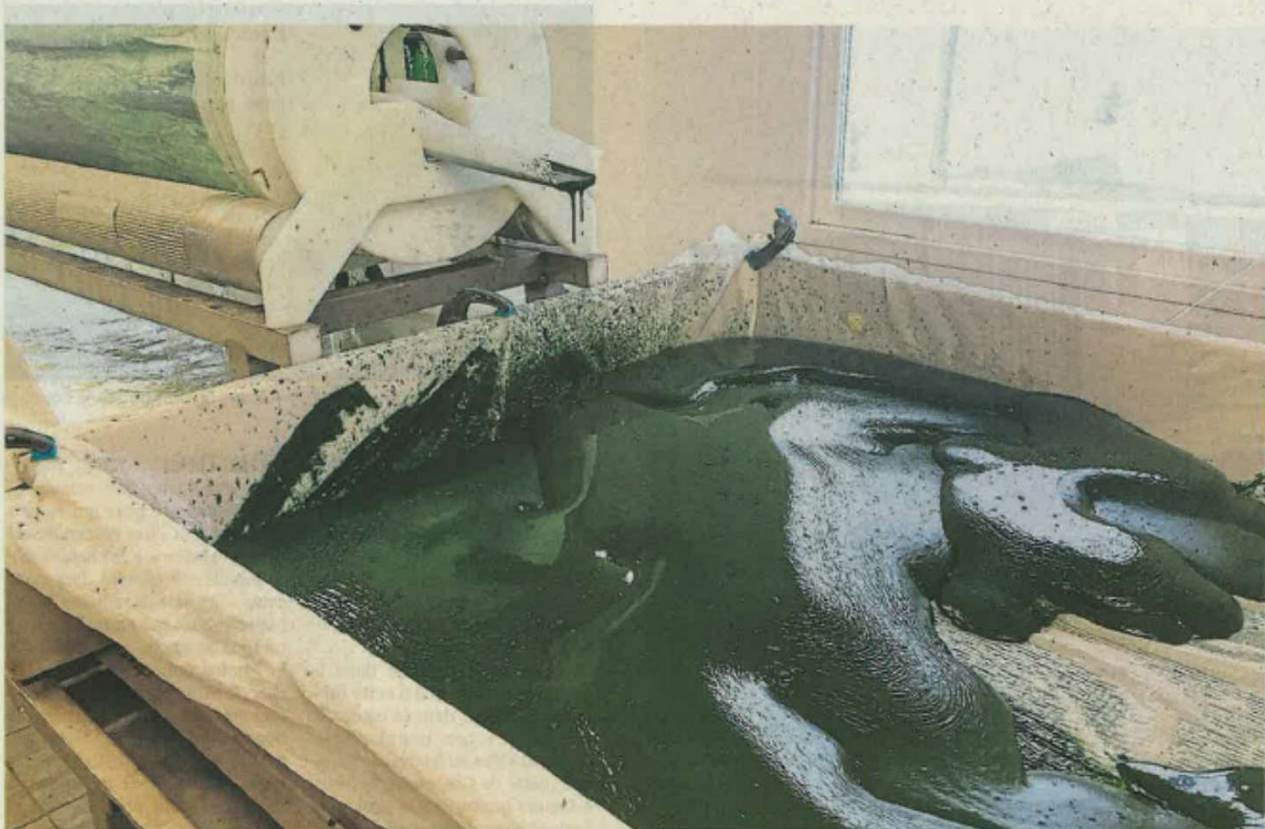


# Après les fraises, la spiruline

Après l'arrêt d'un projet, contesté, mêlant fruits rouges et photovoltaïque, fin 2017, le site des Marottières, à Bourgneuf-en-Mauges, devrait reprendre vie grâce aux algues.



Global EcoPower a déjà lancé un site de culture de spiruline en Normandie.

PHOTO: Global EcoPower

Souvenez-vous, c'était en novembre dernier. La Confédération paysanne avait donné rendez-vous au lieu-dit les Marottières, au nord de Bourgneuf-en-Mauges. Une action coup de poing menée devant le site d'Ô Jardins des délices. « Un gâchis monumental », que ce site, selon l'un des membres du syndicat agricole.

Ô Jardin des délices, ça ne vous dit rien ? Il s'agissait d'un projet ambitieux d'une vingtaine de millions d'euros, né en 2009 et mené sur dix hectares : celui d'une culture de fruits rouges (fraises, framboises...), dont la moitié sous des serres, surmontées de 12 000 panneaux photovoltaïques. D'un côté l'agriculture, et un exploitant, Régis Guiet. De l'autre les énergies renouvelables, et la revente d'électricité qui va avec, portées par l'entreprise française aux manettes, Global EcoPower (éolien, photovoltaïque, cogénération), et un fonds d'investissement allemand, Leonidas. L'expérience a duré de 2012 à 2017.

La faute à un projet « pas viable », pour la Confédération paysanne. Dans le viseur : le manque de lumière, de terre et une température jugée trop importante sous les serres. Surtout, les syndicalistes avaient dénoncé l'utilisation de ces terres agricoles pour l'unique production de l'électricité, à partir de l'automne 2017. Des arguments repoussés par l'exploitant, qui a expliqué l'arrêt de l'activité par un problème de santé.

## « Pas un alibi pour le photovoltaïque »

**JEAN-MARIE SANTANDER**  
Président-directeur général  
de Global EcoPower

Sans s'étendre sur le sujet, Jean-Marie Santander soutient l'agriculteur. L'homme est le président-directeur général de Global EcoPower, basé à Meyreuil (Bouches-du-Rhône). Près de deux ans après, il l'assure : « Ce site était la référence en Europe. Nous avions cinq ou six ans d'avance

sur la loi de transition énergétique. [...] Ce sont des règlements de compte locaux. Je ne suis pas entré dans ces histoires. Moi, je suis un bâtisseur, je fais les choses dans la loi. On ne peut pas dire que les fraises étaient un alibi pour les panneaux photovoltaïques. »

Si les fraises ne poussent plus, derrière les murs et sous les serres d'Ô Jardins des délices, Global EcoPower n'a pas dit son dernier mot. Depuis plusieurs années, l'entreprise s'est lancée dans ce que certains appellent l'or vert : la spiruline. Une micro-algue, dont les vertus sont multiples (santé, sport, bien-être, cosmétiques...). « Les Français en consomment 250 tonnes par an mais le pays n'en produit que 40 tonnes, et encore, tout n'est pas vendu en France », commente Jean-Marie Santander. Il y a un marché indiscutable. « Un marché qui affiche une croissance de 10 % par an. L'Hexagone n'est pas le seul à être friand de cette algue verte. Global EcoPower lorgne aussi les États-Unis, l'Espagne, le

Portugal et l'Italie. Pas pour rien que la société s'est déjà lancée en Normandie, à Étréham. Un autre projet est en cours de construction dans l'Aude, à Payra-sur-l'Hers.

## Un investissement de 10 à 13 millions d'euros

Et Bourgneuf-en-Mauges ? Selon le dirigeant, tous les feux sont au vert pour qu'Ô Jardin des délices cède sa place à Spiruline d'Anjou. Outre celui des collectivités, Global EcoPower a obtenu le soutien de Leonidas. Pas anodin : l'investissement prévu est de 10 à 13 millions d'euros. De quoi crée « au moins une vingtaine d'emplois ». Reste à transformer le site. Fruits rouges et algues, ce n'est pas le même genre de production. Les bassins vont donc succéder aux tonnes de terres. Mais les « serres solaires » restent. Pas d'abandon du photovoltaïque, donc. Mais tant pis pour les amateurs fraises.

Alexandre BLAISE



# A la conquête de l'or vert et bleu

S'il se concrétise, le projet mené par Global EcoPower, à Bourgneuf-en-Mauges, sera double. Outre la production de spiruline, l'entreprise mise sur l'extraction de la phycocyanine. Ses utilisations sont multiples et son prix s'envole.

Voilà une petite algue qui peut donner la folie des grandeurs. En se lançant dans la production de spiruline, Global EcoPower compte bien s'ouvrir nombre de marchés. C'est que dans 0,3 millimètre se cachent des qualités nutritives (fer, calcium, protéines, magnésium, vitamine B12...) à faire pâlir épinard, lait, amandes ou bœuf.

À Bourgneuf-en-Mauges, il s'agit bien de produire cette spiruline et de la commercialiser brute. Mais les produits transformés sont aussi dans le viseur. En s'appuyant sur une étude commandée à Roland Berger, cabinet de conseils en stratégie, Global EcoPower veut miser sur des gélules, des « gels sticks » (surtout à destination des sportifs), des cookies ou encore du chocolat. Ce n'est pas la seule activité qui attend le site des Marottières. Ce



Si la spiruline est verte, la phycocyanine qui en est extraite est bleue.

PHOTO: GLOBAL ECOPOWER

dernier sera le théâtre d'une première à l'échelle de l'entreprise : l'extraction et la stabilisation de la phycocyanine. « Un composant de la spiruline utilisé comme colorant alimentaire naturel », explique Jean-

Marie Santander. À noter que contrairement à la spiruline, verte, la phycocyanine est bleue.

Le PDG est confiant : de grands groupes seraient déjà demandeurs. Mais l'aspect pigmentaire n'est pas

le seul mis en avant. Selon Global EcoPower la phycocyanine « est une molécule de grand intérêt en raison de ses propriétés bénéfiques pour la santé humaine et animale ». Elle « est consommée notamment pour ses propriétés antioxydantes et aussi pour sa capacité à favoriser la production de cellules souches ».

## « Des centaines de milliers d'euros au kilo »

Des priorités qui ont de quoi convaincre les secteurs médicaux, paramédicaux ou cosmétiques ? C'est le but. Mais, selon Jean-Marie Santander, il faudra miser sur du « premium ». Soit une extraction de très grande qualité. Les clients à venir vont d'ailleurs conditionner l'investissement réalisé à Bourgneuf-en-Mauges. Le jeu en vaudrait la chandelle, à écouter le dirigeant : « La phycocyanine se vend aux alentours de 300 à 400 € le kilo. Si l'extraction est très, très poussée, ça peut monter à des centaines de milliers d'euros au kilo. »

A.B.