

La Good Food March s'est  
arrêtée chez nous P 7

L'association Passerelles  
cultive son potager P 4

## FOOTBALL

Avranches chute  
à Trémissac

Les bleus commencent à douter.

CAHIER SPORTS



## SORTIR

Sensualités au  
carrefour des Arts

Huit artistes exposent.

PAGE 12



# AVRANCHES

LA MANCHE  
LIBRE

22 SEPTEMBRE 2012 - 29, rue de la Constitution - 50300 Avranches - Tél. 02 33 58 01 30 - www.lamanchelibre.fr

CAHIER 2

Carnet de la semaine	p. 50
St-Hilaire-du-Harcouët	p. 29
Barenton	p. 42
Brécey	p. 14
Ducey	p. 19
Isigny-le-Buat	p. 18
Juvigny-le-Tertre	p. 17
Landivy	p. 39
Le Teilleul	p. 40
Louvigné-du-Désert	p. 26
Mortain	p. 43
Pontorson	p. 22
Saint-James	p. 23
Saint-Pois	p. 46
Sourdeval	p. 46

## Feu vert à la spiruline



Vendredi 14 septembre, à Cuves près de Brécey, la biochimiste Corinne Malardé, notre photo, a lancé la première culture de la spiruline, micro-algue, en Normandie. Son développement est rendu possible grâce au biogaz dégagé par les déchets enfouis à proximité. Page 2.

NOUVELLE  
PEUGEOT 208  
À PARTIR DE 9990 €

www.groupepeugeot.fr

PROLONGATION DES PORTES OUVERTES  
les 20, 21 et 22 septembre

MARY AUTOMOBILES - AVRANCHES - Tél. 02.33.89.24.60

GRANVILLE 29 & 30 septembre 2012

Sur le port de 10h à 19h

Festival des coquillages et crustacés

toute la mer  
sur un plateau

10 ANS

ENTRÉE GRATUITE

Logos of sponsors: La Manche, Société Générale, etc.

A SUIVRE

> Amis du Mont-Saint-Michel

Ils se réunissent samedi 22 septembre à l'abbaye à 16 h pour faire le bilan de l'année écoulée.

> Fête du jeu ce dimanche

Société, stratégie, action, l'école de Saint-Martin-des-Champs accueille la fête du jeu de 11 h à 18 h.

> Le futur de la Manche

Quel département dans le futur ? Réunion publique mardi 25 à 20 h à l'espace culturel de Brécey.

2



# AVRANCHES

LA MANCHE  
LIBRE

## La spiruline a pris son premier bain à Cuves

La culture de la micro-algue a débuté sous la serre des Champs Jouault.

Quatre kilos de spiruline ont été déversés dans les 12 m<sup>3</sup> d'un bassin mis en eau sous serre à Cuves près de Brécey. Corinne Malardé est à la manœuvre. Cette biochimiste bretonne est porteuse du projet de culture de la micro-algue avec la SAS Les Champs Jouault, gestionnaire du centre d'enfouissement situé à proximité.

Les semences de spiruline sont arrivées dans le Sud-Manche la veille après un long voyage depuis une serre savoyarde. Ce vendredi 14 septembre au matin est un grand jour pour Corinne Malardé. Elle a ouvert les cuves de semence pour les diffuser dans le bassin, chauffé à une température constante de 35 °C, grâce au biogaz dégagé par

les déchets enfouis par le centre. La spiruline s'est diffusée dans l'eau tropicale comme de l'encre de Chine, repeignant le bassin en une aquarelle monochrome d'un vert chlorophylle.

Croissance exponentielle

La spiruline est un aliment de très grande valeur nutritive. Vendue en poudre ou en gélules, elle contient plus de protéine, de fer et de vitamine A que tout autre aliment. Elle intervient comme complément alimentaire pour les hommes, les animaux et entre dans la composition de médicaments.

Nourrie à coup de sel et de potassium bien dosé, cette algue augmente sa masse de 20 % par jour, soit un rendement 60 fois supérieur à celui du blé. Cette première culture servira à ensemercer les deux autres bassins de la serre. La spiruline se récolte par aspiration. Ensuite elle est filtrée, pressée puis



La culture de spiruline est gérée par la société Scirsée co-dirigée par Corinne Malardé et la SAS Les Champs Jouault.

séchée dans le séchoir alimenté par le biogaz. L'eau récupérée après filtration est remise dans le bassin où une nouvelle culture peut se développer.

"La spiruline sera commercialisée ici en vente directe, chez les re-

vendeurs spécialisés et sur internet", explique Corinne Malardé qui compte cultiver d'autres types de micro-algues pour la cosmétique. "Je suis en contact avec un groupe en Suisse", explique la scientifique. L'objectif est de construire deux

autres serres toujours alimentées par le biogaz.

"L'intérêt est d'avoir des bassins à température constante afin de produire la même qualité toute l'année."