

# Spiruline Surgelée de Provence

Inspiration  
culinaire  
à usage professionnel



Comment la spiruline  
crée-t-elle de la valeur  
dans vos assiettes ?

# Les réponses du chef Hugo Bouvier

Tartare de saumon & mousse spirulinée



Spiruline en culture  
dans un bassin

Presque aussi vieille que le monde, la spiruline est un nouvel aliment qui se démocratise et arrive sur les cartes de restaurants.

L'intégration de la spiruline surgelée dans les recettes de cuisine offre de nombreux avantages :

- **organoleptiques**
- **nutritionnels**
- **éthiques**

Elle convient aux restaurateurs ambitieux et à l'affût, qui souhaitent innover, se démarquer et étonner leurs convives. Hugo vous ouvre les portes de cet ingrédient permettant d'exprimer toute votre créativité.

« Il y a tellement de choses à en faire !  
C'est un nouveau terrain d'exploration culinaire... »

**Hugo Bouvier**



Mousse spirulinée :  
100ml de crème fraîche 35%  
3gr de spiruline  
Le jus de 1 citron  
Le zeste de 1 citron  
Sel, poivre

Exemples d'application

# Sauces

# Tapenades

# Pâtes

**Umami**

C'est un produit très intéressant, inédit, avec une texture très agréable. Voilà un aliment qui sort de l'ordinaire, facile à travailler car on peut faire énormément de choses en cuisine.

*Hugo Bouvier*

**Texture**

Crèmes

Chocolat

**Couleur**

**Nutrition**

**Exhausteur**

# En cuisine,









Sont déjà séduits

**Michel Kayser** cuisine le taureau à cru, son tartare se dresse dans l'assiette comme un rocher : « C'est une viande sans gras, il faut donc l'aborder autrement. Le contre-filet est particulièrement maigre, on lui amène de l'huile et des pignons pour le mettre en valeur. J'ai fait une glace à la racine de raifort : c'est plus parfumé que puissant, alors que le wasabi, c'est l'inverse.

En ce moment, on a une glace spiruline et salicorne, une sauce raifort, des radis roses, huile d'olive et piment d'Espelette. La recette change à l'envie, à la saison. Il suffit parfois de cueillir les herbes qui poussent autour du produit et cela peut fonctionner. En Camargue, le taureau est entouré de salinité. Avec l'iode, ça fonctionne très bien. »

<https://lecoeurdeschefs.com/la-manade-saumade/>

## Avantages de la spiruline en cuisine

-  Exhausteur de goût
-  Très bon liant non-gras
-  Texture & onctuosité
-  Colorant naturel puissant
-  Bon pour la santé
-  Éthique, Bio et local

Un terroir privilégié

**RÉGION  
SUD**  
PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR



Issue de la photosynthèse, la richesse nutritionnelle de la spiruline est liée à un ensoleillement de qualité.

Le terroir Provençal offre des conditions exceptionnelles pour la culture de spiruline éthique.

« J'ai découvert que la spiruline se mariait aussi bien avec de la cuisine moderne qu'avec des produits traditionnels »

La fraîcheur de notre spiruline,  
La praticité en plus



Fraîche

Surgelée

Déshydratée

Couleur



Goût



Nutrition



Texture



Conservation

48h au frais



En dose individuelle



Nous avons opté pour des « dés » de quelques grammes de spiruline fraîche surgelée **pour un dosage facile.**

Exemples de dosages :

- 5 g pour un pain à burger
- 3-4 g dans 500 ml de soupe
- 5 g pour lier 750 ml de sauce



« Quelque soit l'usage, le dosage est la clef »

Si vous le souhaitez, je vous dévoilerai mes découvertes, mes astuces, mes recettes...

Qu'est-ce que la spiruline ?



Malgré ses origines très anciennes, la spiruline est cultivée depuis peu dans le monde agricole. Pour des raisons techniques, elle n'est pas encore entrée « en cuisine » à la place qu'elle mérite.

« En cuisine, le **SOURCING** des ingrédients me semble essentiel pour l'émergence du goût »



Les producteurs hexagonaux misent ainsi sur une culture de qualité et à petite échelle.

La spiruline fraîche se dégrade rapidement après sa filtration hors du milieu de culture.

La spiruline est microscopique, une cyanobactérie qui présente un intérêt nutritionnel rare.

Inclassable, elle n'appartient ni au règne végétal, ni animal et ce n'est ni une algue ni un champignon — vous entendrez peut-être parler d'une « micro-algue », cette appellation vernaculaire salue sa taille et sa couleur.

En France, la production couvre seulement 10 % des besoins nationaux.



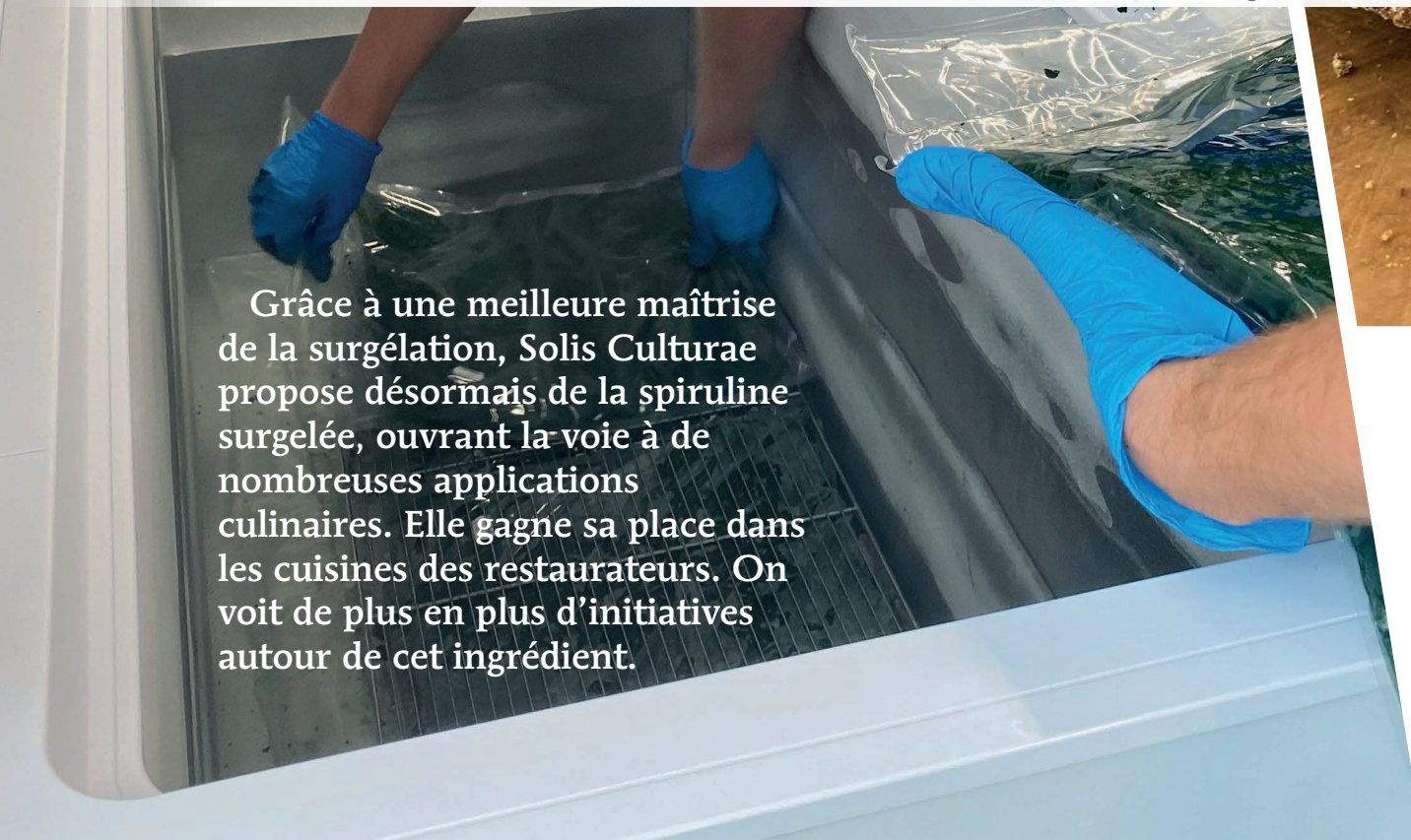
Les producteurs déshydratent la spiruline encore crue pour préserver ses bienfaits nutritionnels et la conserver.

Elle a donc été longtemps perçue comme un complément alimentaire.

Cependant cette forme déshydratée limite à bien des égards sa valorisation dans l'assiette, et ça semble dommage dans un pays doté d'une culture gastronomique comme la France.



« Ce nouvel aliment est un incroyable terrain de jeu »



Grâce à une meilleure maîtrise de la surgélation, Solis Culturae propose désormais de la spiruline surgelée, ouvrant la voie à de nombreuses applications culinaires. Elle gagne sa place dans les cuisines des restaurateurs. On voit de plus en plus d'initiatives autour de cet ingrédient.



Sont déjà séduits

### **Alain Ducasse**

Le chef étoilé a collaboré avec l'Agence spatiale européenne pour développer des recettes destinées aux astronautes, incluant des gnocchis à la spiruline.

## La spiruline redécouverte

Au Tchad vers 1967, le professeur belge Jean Léonard est intrigué par les galettes séchées, appelées "dihé" que consomme la communauté Kanembu.



● 1967

## L'Aliment du XXIe siècle

Lors de la conférence mondiale sur l'alimentation à Rome, la FAO déclare la spiruline comme aliment du XXIe siècle, une reconnaissance mondiale.



● 1974

## Chez le leader du bio français

Pour la 1ère fois le leader de la distribution du bio en France référence, à l'échelle nationale, un producteur français. Merci à Biocoop de faire confiance à Solis culturae.



● 2021

1970

1990

2000

2010

● Années 90

● Années 2010

● 2022



## Importation de la culture en France

Des pionniers ont importé d'Afrique la culture de la spiruline, développée là-bas pour lutter contre la malnutrition.



## Premier boom

des cultures en France  
L'idée d'une culture véritablement durable séduit de plus en plus de producteurs dans nos contrées.



## Fa-bu-bleu

Toujours décalée, Innocent diffuse nationalement ce jus multi-ruits à base de spiruline dans une recette aux vertues anti-oxydantes et à la couleur étonnante.

## Picard commercialise de la Spiruline surgelée

Les Spiruvores sont référencés chez Picard et proposent, à l'échelle nationale, aux particuliers de la spiruline Solis Culturae.



● 2023



« J'aime les choses uniques, avec du caractère. Bien sûr qu'il y a une place pour ce genre de produit en cuisine ! »

Hugo Bouvier

depuis **2020** les projets se multiplient

● 2024

Edonia lève 2 millions d'€ pour son substitut de viande à base de spiruline



Grâce à sa richesse en protéines et en vitamine B12, la spiruline est désormais utilisée comme ingrédient en simili-viande.

● 2024

## Gault&Millau

La Spiruline à l'honneur dans le numéro de juillet-août 2024 de Gault&Millau France



**2025 : Solis innove**

La Spiruline surgelée en doses individuelles pour les restaurateurs.

Maintenant, nous sommes fiers de fournir désormais un format adéquat pour vos plus belles créations.



Le mot du producteur

En 2012, deux amis d'enfance, jeunes diplômés, se lancent dans un projet ambitieux et novateur : la culture de spiruline locale. Ils fondent le GAEC Solis Culturae sur une parcelle de 3600 m<sup>2</sup>, dont 1000 m<sup>2</sup> de bassins : l'objectif fut de recréer un environnement tropical sous serre pour favoriser la croissance de la spiruline.

En 2015, la réhabilitation d'une seconde ferme pour créer de nouveaux bassins, avec près de 700 m<sup>2</sup> de bureaux et d'ateliers, marque une nouvelle étape importante.



# Qui est Solis Culturae ?

« Une maîtrise unique des bassins



Aujourd'hui, la SAS Solis Culturae, c'est une dizaine de collaborateurs, 7000 m<sup>2</sup> de culture répartis en deux sites de production sur Châteaurenard-en-Provence 13160, près de 50 tonnes annuelles de spiruline.

Ce qui en fait le leader de la production française avec 20 à 25 % du tonnage national d'après les chiffres du rapport officiel AGRESTE 2023.



Le marché et la production de spiruline en France restent embryonnaires comparés aux projets développés dans les pays émergents.

Leader de la production en France

des techniques de récolte, et du façonnage »

Un intérêt nutritionnel rare

- Vitamines (A, groupe B, E, K)
- Minéraux (fer, zinc, magnésium...)
- Antioxydants (phycocyanine, SOD...)
- Contient 67% de protéines



FR-BIO-01 Aquaculture France



# L'interview d'Hugo Bouvier

« J'ai tout de suite été séduit par son caractère unique »

**Bonjour Hugo, que penses-tu de la spiruline fraîche ?**

Je n'ai pas encore goûté de la spiruline fraîche à proprement parler, je veux dire celle qui sort du bassin. Solis Culturae voulait que j'ai en main le produit qui sera commercialisé. Aussi ai-je cuisiné avec un échantillon de spiruline surgelée que j'ai instantanément goûtée.

Les notes boisées ont été évidentes tout de suite, on a quelque chose de forestier, d'humide proche du champignon.

J'ai aussi identifié rapidement le caractère iodé qui m'a incité à essayer la spiruline avec les produits de la mer : anchois, saumon/citron.

**Cette première impression a guidé tes choix de recettes ?**

Il y a des choses que j'ai comprises tout de suite de manière intuitive, d'autres en pratiquant. C'est le processus normal quand on découvre un nouvel ingrédient. J'ai tout de suite été séduit par son caractère unique, il y a tellement de découvertes à faire, c'est un nouveau champ d'exploration !

**C'est un aliment pour les cuisiniers nouvelle génération ?**

Je suis très loin de la cuisine moléculaire par exemple, j'aime les ingrédients avec beaucoup de goût, ce qui n'empêche pas de la créativité il me semble.

**Des découvertes ?**

J'ai fait 7-8 préparations, il y a une première évidence : la spiruline est un très bon liant. La cuisine française utilise énormément des ingrédients comme le beurre ou la crème afin de marier les arômes et les textures. La spiruline est une alternative exceptionnelle à ces deux institutions, car on remplace le gras par un aliment très bon pour la santé. Je pense à la clientèle féminine notamment, qui est de plus en plus attentive à cette question, même au restaurant.

Pour revenir à ta question, je dirais qu'en premier lieu, la spiruline permet d'épaissir. En deux, elle renforce le goût, sans avoir le gras qu'on retrouve dans les liants habituels.

Les choses qui amènent du goût comme le beurre, la crème, l'huile ont une image de nutrition très grasse.

### D'autres astuces ?

Je suis très loin d'avoir fait le tour, voici mes premières constatations :

- Se décongèle très simplement
- Se mélange plus à froid qu'à chaud
- C'est un colorant naturel incroyable !

### Et le goût umami ?

La spiruline amène un côté onctueux quand on la mélange avec le fromage blanc, la crème, les sauces.

Par exemple, la spiruline a énormément arrondi la crème du guacamole.



L'interview d'Hugo Bouvier



Je trouve qu'elle s'exprime pleinement, c'est quand on la marie à des produits puissants comme le gibier (chevreuil, lièvre, sanglier), l'anchois, l'anguille, le maquereau. On a quelque chose de puissant, pas très long en bouche, d'abord la spiruline, puis le produit est mis en valeur. Pour moi, là il faut faire preuve de subtilité, c'est sur le dosage. Je pense qu'il faudra servir la sauce en condiment, pour agrémenter le plat selon sa sensibilité.

Un plat travaillé à la spiruline peut être nappé ou servi en condiment pour exhausser. Les raviolis par exemple, lors de la dégustation, c'était beaucoup plus expressif quand on les oint dans la sauce.

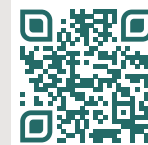
### Ah la fameuse couleur verte qui divise les gourmands !?

J'aime beaucoup ce vert très nature, ce vert sapin, très marqué.

Mélangée avec des produits clairs (la crème, le fromage blanc, le lait, l'avocat), elle donne un vert pistache. Regardez avec le tartare de saumon comme ce vert clair devient lumineux (voir photos).

### C'est un ingrédient parfait ?

Loin de là, il a un petit défaut que je cherche...



Chef BOUVIER Hugo

@saveurs\_privées

07 72 27 14 48

La suite de l'interview sur notre site »

# Ils nous font confiance



marcel & fils



## Spiruline Surgelée de Provence

SAS Solis Culturae  
1941, route de la Crau  
13160 Châteaurenard  
06 16 21 56 65  
j.manson@solis-culturae.fr  
l.ducci@solis-culturae.fr



Informations,  
idées, recettes :

[solis-culturae.fr](http://solis-culturae.fr)