



Alliances & Missions Médicales



30 octobre 2025

**Visite de la ferme de spiruline SPIRMEN
située à Morondava (Madagascar)
par Pierre FOURIER, Secrétaire Général d'AMM**



Éléments de contexte

Créée en 2001 avec le soutien de CODEGAZ, la **ferme de spiruline SPIRMEN apporte une aide nutritive à des milliers personnes comme source de protéines et de nutriments essentiels**. Cette cyanobactérie, entre bactérie et microalgue, est en effet riche en de nombreux nutriments indispensables à l'équilibre alimentaire.

Pour mémoire, **pour soutenir et encourager CODEGAZ dans son action, Alliances & Missions Médicales (AMM) a participé financièrement à deux reprises à l'extension de la ferme de spiruline, en 2008 et 2010**, et ce à chaque fois pour un montant de 5 000 €.

C'est ce **magnifique outil de production** (SPIRMEN étant aujourd'hui la **principale ferme de spiruline à Madagascar**, devant SPIRFAN¹), que notre Secrétaire Général, Pierre FOURIER a pu visiter lors sa récente mission à Madagascar, en compagnie d'Éric, le très cordial directeur de la ferme depuis 20 ans.

Présentation rapide de la ferme de spiruline E.C.AR. SPIRMEN

CODEGAZ, association humanitaire constituée à l'époque d'agents bénévoles de Gaz de France (aujourd'hui ENGIE) et présente à Madagascar depuis plusieurs décennies, a construit en 2001, en partenariat avec l'Évêché catholique de Morondava, une ferme de spiruline dont la capacité à l'ouverture s'élevait à 900 m². La ferme est située en centre-ville de Morondava (capitale du Menabe située sur la côte sud-ouest de Madagascar, face au canal du Mozambique) sur un magnifique terrain arboré du diocèse dans un environnement paisible et calme. **Aujourd'hui la ferme comporte une quarantaine de bassins de 50, 100 et 200 m² sur une surface totale de 4210 m².**



¹ SPIRFAN est la ferme de spiruline lancée en 2014, à Antsirabe par Esperanza Joie des Enfants, association partenaire d'AMM. Il s'agit d'autre très belle aventure à laquelle AMM a participé également financièrement à ses débuts.

40 personnes aujourd'hui y travaillent par roulement de 6 à 14 heures, soit un ratio de 105 m2 par personne. Le mode de production - compte tenu du climat chaud et très ensoleillé - se fait sans bache (sauf durant la saison des pluies et en cas de cyclone : un cyclone a d'ailleurs détruit 95% de la production en 2014). L'eau nécessaire est issue d'un forage profond de 30 mètres et l'électricité est fournie par la JIRAMA.

La spiruline est récoltée par filtration. Après pressage, l'algue est séchée dans des séchoirs à gaz, puis conditionnée (après réduction et mise en gélules pour partie). Elle est ensuite distribuée sous le nom de SPIRMEN. Le suivi de la qualité est garanti par des analyses confiées à des laboratoires agréés.

La ferme de spiruline a pour slogan «**ensemble contre la malnutrition** »

Bilan de SPIRMEN après plus de 30 années de fonctionnement

Depuis plusieurs années, la ferme de spiruline, qui a un accord de gestion avec l'évêché, a atteint son régime de croisière.

La spiruline produite est vendue en priorité à des organismes humanitaires de santé (dispensaires, hôpitaux, ONG diverses...) qui soignent les enfants dénutris, les malades (notamment ceux atteints du VIH), ainsi que les prisonniers ; une partie de la production est vendue à des particuliers afin d'équilibrer les dépenses d'exploitation de cette ferme². Une partie enfin de la production est distribuée à titre gracieux notamment aux dispensaires du diocèse et semble bénéficier à 500 personnes.

La production journalière moyenne est de 5 grammes de spiruline une fois séchée par m2 de bassin, avec des pics à 12 grammes, ce qui est un excellent score dû à une photosynthèse exceptionnelle, elle-même permise par un ensoleillement maximum dans cette région de Madagascar au climat tropical.

A titre indicatif, alors qu'un 1m2 de bassin produit en moyenne sur l'année 5 grammes ad minima de spiruline sèche par jour, il faut pour soigner un enfant dénutri de 2 à 5 grammes par jour pendant quelques semaines. Avec chaque 100 m2 de bassin, on peut donc prendre en charge à un moment T environ 100 à 150 enfants et beaucoup plus sur une années compte tenu de la durée des cures et donc de la rotation opérée.

La ferme a un statut d'association avec une carte fiscale et présente des comptes bénéficiaires et en plus des retombées humanitaires et sanitaires. **En bref, SPIRMEN présente une réussite certaine à la fois sur les plans humanitaire, technique et financier, réussite à laquelle notre association a contribué en s'associant financièrement à l'extension de la ferme en 2008 et 2010. Le caractère pérenne du projet (plus de 30 ans désormais d'existence) est un autre grand motif de satisfaction vis-à-vis de nos adhérents et donateurs. Il illustre le fait que, chaque fois que possible, nous tentons d'inscrire nos actions sur la durée.**

° ____ ° ____ ° ____ °

² La spiruline est vendue sur place à la ferme 3000 MGA les 30 grammes et 10000 MGA en gélules. Les gélules font 10% de la production compte tenu de leur prix.

AMM figure clairement parmi les grands mécènes de la ferme





ECAR SPIRIMEN

"Spiruline du Menabe"

† DIOCESE MORONDAVA †

CULTURE SECURISEE ET CONTROLEE



RECOLTE 1



PRESSAGE 2



MISE EN SPAGHETTI 3



SECHAGE 4



24 haasins = 4800 m²



DECOUVREZ LES ETAPES D'EXPLOITATION DE LA SPIRULINE !!!

L'OR VERT AUX MULTIPLES VERTUS

Spiruline : l'algue bleue microscopique
Un complément alimentaire le plus riche essentiellement en :

- Protéines
- Vitamines
- Minéraux et oligoéléments
- Pigments
- Acides aminés essentiels
- Acides gras
- Glucides

Pour tout âge !!!

NOS PRODUITS FINIS :





En poudre En granulés En gélules

Dosage et recommandations:

- 1 à 2g/jour (1/2 à 1 cuillère à café) : enfants
- 3 à 5g/jour (1 à 2 cuillères à soupe) : adultes - (ou 3 à 5 gélules/jour)
- 5 à 10g/jour (1 à 2 cuillères à soupe) : athlètes, personnes affaiblies

Consommer la spiruline en poudre ou en granulés, la diluer dans du liquide frais comme le jus naturel ou du yaourt; soit l'avaler directement et prendre ensuite un verre d'eau ou du jus de fruit. Une cure de 2 ou trois semaines sans interruption.

Exploitation dans un environnement sain et protégé

VISITE ORGANISEE SUR RENDEZ-VOUS
Du lundi au vendredi à 08h 00

RAMASSAGE SPIRULINE SECHE 5



PRE-CONDITIONNEMENT 6



MISE EN SACHETS 7



MISE EN GELULES 8



STOCKAGE ET DISTRIBUTION 9



132, Tricône Amantoni - BVS MORONDAVA - TIF : 3002.812.410 - 3103 : 94300 94 2017 0 00206 - RCS/MVA/2017/C/04010
 E-mail : ecarspirimen@gmail.com - www.ecarspirimen.org - Tel : 037 34.710.00 - 08 800 05 - 054 14 796 06