



Actualité

## **Un chantier ostréicole transformé en centre de recherche sur la spiruline**

© LE TELEGRAMME

Article payant offert

Publié le 18/01/2019 par Rédaction

Fondatrice de la start-up en biotechnologie marine Spiru'Breizh, Marie-Gabrielle Capodano vient d'acquérir un chantier ostréicole à Sarzeau (56). Pour y aménager un centre de recherche sur la spiruline et de bien-être avec les produits dérivés de cette microalgue.

Avec pour remarquable panorama les îles aux Œufs, d'Ilur ou encore d'Arz, Marie-Gabrielle Capodano vient de s'installer dans un chantier ostréicole à la pointe de Bénance, en Sarzeau,

l'un des secteurs conchylicoles les plus prospères dans le golfe du Morbihan. Elle va l'aménager non seulement pour y travailler les huîtres mais surtout un autre produit de la mer : les algues. Car depuis cinq ans qu'elle a fondé la société Spiru'Breizh et à l'issue de deux années de mise au point, elle en extrait la spiruline pour la transformer en aliments et produits cosmétiques.

Avec ce nouvel espace aux pieds dans l'eau, cette self-made woman, qui a d'abord appris à faire naître des huîtres et des oursins, veut développer son entreprise artisanale à la fois en un centre d'innovations, d'événements et de bien-être.

« Spiru'Breizh est la seule biotech à produire de la spiruline 100 % à l'eau de mer que nous déclinons ensuite sous forme de crème cosmétique, de savon exfoliant et de produits gastronomiques, comme des concentrés liquides, des perles chocolatées, des macarons de mer ou encore des caramels iodés. Ils sont vendus à notre boutique à Sarzeau, à la thalassothérapie d'Arzon et sur internet », explique Marie-Gabrielle Capodano. « Au chantier de Bénance, je veux à la fois booster la recherche et lancer un autre concept, autour de la consommation de spiruline sur place, directement sur son lieu de production ».

### **Un spa ouvert sur le Golfe**

Pour ce faire, le chantier ostréicole continuera de cultiver des huîtres mais celles-ci y seront affinées à la spiruline. « Cette microalgue, connue depuis des siècles par les Incas et certaines peuplades africaines, est très riche en oligoéléments mais faible en calories. C'est un complément aux multiples bienfaits : il tonifie le corps, élimine les toxines, lutte contre la fatigue ou encore prévient les carences. Ma volonté est de la faire connaître au plus grand nombre en ouvrant mon lieu de production au public ».

À Bénance, le visiteur pourra ainsi voir le développement de ces huîtres mais aussi les déguster. Il pourra aussi profiter d'un spa-jacuzzi avec des soins à la spiruline et vue directe sur le Golfe (il s'agit en fait d'un ancien bassin à huîtres qui sera réaménagé) et de salles pour assister à des conférences et expositions. « Ce centre se veut un lieu de rencontres, dans un environnement préservé et accessible en voiture, à pied lors d'une randonnée ou par bateau lors d'une sortie dans le Golfe », précise, avec enthousiasme, l'initiatrice du projet. Il représente un investissement de 500 000 € et doit déboucher sur la création de trois emplois (un ostréiculteur, une hôtesse d'accueil et un technicien aquacole). À l'issue de plusieurs mois d'aménagement, son ouverture est prévue pour le début de cet été.

UPPM revue de presse