

# Algorapolis veut mettre la spiruline dans nos assiettes

*Une ferme urbaine qui cultive des micro-algues en plein Paris, vous y croyez ? C'est le pari d'Algorapolis, une startup qui souhaite mettre la spiruline dans les frigos de tous les Français·es.*

Temps de lecture : minute

---

11 avril 2020

Depuis quelques années, les super-aliments sont de plus en plus prisés. Reconnus pour leur richesse nutritionnelle en vitamines et minéraux, ils sont même conseillés par l'OMS et l'Unesco. La spiruline, une petite algue verte, appartient à cette famille. Riche en protéine, elle contient une multitude d'acides aminés dont les 9 essentiels à notre métabolisme, des minéraux et des antioxydants.

Gabriel Riboulet décide de lancer sa propre production de spiruline fraîche et monte son entreprise, Algorapolis, en 2018.

Il installe sa première usine dans le 18ème arrondissement de la capitale, porte de la Chapelle et y fabrique une pâte de spiruline qui peut être consommée crue et utilisée en cuisine pour agrémenter ses plats. *“Nous prônons la transition alimentaire et à ce titre, la spiruline fraîche participera au grand mouvement du changement des comportements des consommateurs. La spiruline fraîche sera un facteur d'innovation en termes d'usage alimentaire”*, explique Colin Fagedet Cousquer, consultant stratégie et conduite du changement chez Algorapolis.

## Une culture respectueuse de la planète

La culture est réalisée dans une ferme verticale, ce qui permet

d'améliorer les rendements et la productivité mais aussi de limiter l'impact de son installation. La production de spiruline d'Algorapolis est une combinaison de process high et low tech. *"Nous utilisons des photobioréacteurs (PBR) que nous construisons nous-mêmes pour faire croître les souches de spiruline"* , explique Colin Fagedet Cousquer. Une fois la bonne concentration en micro-algue atteinte, ce qui prend une à deux semaines, la cuve est filtrée afin d'obtenir une pâte de spiruline fraîche égouttée. Elle est ensuite *"conditionnée dans la foulée, stockée en chambre froide et distribuée dans les heures qui suivent. Grâce à nos travaux de R&D, la DLC est de 10 jours"* , poursuit Colin Fagedet Cousquer. L'ensemble du processus est éco-responsable, *"la consommation en eau est très réduite et aucun déchet n'est émis car les cuves fonctionnent en circuit fermé"* .



À lire aussi

Algues, dattes, produits sans allergène : ce que vous mangerez (peut-être) demain

Le produit fini ne subit ainsi aucune transformation, aucun arôme ni conservateur n'est ajouté. *"À ce jour, il n'existe aucune ferme urbaine de*

*spiruline fraîche, qui plus est 100% naturelle”* , tient à souligner Colin Fagedet Cousquer. Pour aller jusqu’au bout de sa démarche responsable, l’entreprise livre la spiruline en vélo auprès de ses clients dans un rayon de 20 kilomètres.

## Une croissance douce mais continue

Après une première ferme en 2018, l’entreprise a bénéficié d’un second espace de 130m<sup>2</sup> à la Courneuve, dans la cité des 4000, pour agrandir sa production. Un nouvel espace de production de 1000m<sup>2</sup> devrait ouvrir d’ici fin 2021 à Colombes. Le projet devrait même s’exporter à Lille en 2023 dans un quartier en rénovation.

La startup grandit ainsi, pas à pas, même si elle n’a pas encore trouvé son modèle de rentabilité. *“Nos contraintes premières étaient liées au foncier et aux travaux de R&D. Maintenant que ces problèmes sont derrière nous, nous pouvons nous concentrer sur la capacité de production, renforcer notre visibilité auprès du grand public, et consolider notre équipe”* , reconnaît Colin Fagedet Cousquer. Pour financer leurs recherches, l’équipe s’est appuyée sur des prêts. *“Nous avons opté pour des prêts bancaires afin de financer notre investissement et grandir à notre rythme”* . Algorapolis vise tout de même une *“rentabilité à 24 mois”* .

Pour financer ces multiples projets et son désir d’expansion et de développement, la startup est en pleine campagne de crowdfunding sur MiiMOSA. Elle cherche à récolter 5000 euros (avec des contreparties) pour acquérir du matériel (photobioréacteurs, hotte photo lumineaire...). Les participants bénéficient d’une contrepartie, l’occasion pour les plus curieux de tester leur fameuse pâte de spiruline.

La campagne est en cours jusqu’au 26 avril.

## Je soutiens Algorapolis

---

Article écrit par Anne Taffin