

La spiruline est une algue cultivée dans des bassins d'eau douce dont les propriétés nutritionnelles sont exceptionnelles (en particulier une teneur en protéines de 65 %).

Elle est employée pour répondre en particulier aux carences de la malnutrition modérée des enfants.

Elle présente l'énorme avantage de pouvoir être produite par les populations bénéficiaires, moyennant un transfert de savoir-faire, que ce soit dans le processus technique que dans la gestion, qui accompagne toujours les projets de CODEGAZ dans ce domaine.

De plus, les fermes mises en place permettent de développer des emplois locaux.

L'association développe depuis plus de 10 ans des programmes de production à Madagascar, en Inde et au Burkina Faso.