

# Spiruline : imbroglio européen autour du label bio

Apparentée à une algue marine par l'Europe, la production française explose, mais ne peut répondre au cahier des charges AB. Des produits bio arrivent pourtant d'autres régions du monde.

Malgré tous leurs efforts, les producteurs français de spiruline ne peuvent accéder au label européen agriculture biologique (AB). La spiruline estampillée bio que l'on retrouve dans les magasins spécialisés arrive donc de Chine, d'Inde, du Maroc... La fédération des spiruliniers de France (FSF) a pourtant déposé un dossier pour la certification AB auprès de l'Institut national de l'origine de la qualité en mai 2015. Mais une classification litigieuse a balayé le fruit de plusieurs années de travail.

En effet, la spiruline n'est pas une algue, elle ne vit pas en milieu marin. À Bruxelles, cette cyanobactérie a pourtant été rangée dans la catégorie algues marines en 2017. « On nous a mis dans une case », peste Nathalie de Poix, vice-présidente de la FSF. Dès lors, pour accéder au précieux sésame bio, les producteurs de spiruline doivent répondre au cahier des charges des algues marines. Ce qui n'est pas compatible avec les pratiques actuelles de production.

## Petits producteurs menacés

« Nous sommes pourtant sur des modèles très extensifs, avec une empreinte environnementale faible », plaide Laurent Lecesve, un spirulinier normand. Pour la production française de spiruline, pas d'OGM, pas de pesticide ni d'herbicide, encore moins de colorant, de conservateur ou d'additif. Les seuls intrants servent à alimenter le milieu de culture.

Ceux qui posent problème sont les éléments phosphatés et azotés. Les Français travaillent avec des produits minéraux, l'Europe leur impose, pour la certification biologique, des matières organiques. Une méthode nettement plus gourmande en eau puisqu'il faut régulièrement vidanger les bassins et traiter les effluents... « Nous avons une culture hors-sol, mais nous consommons très peu d'eau car on ne fait que remplacer



Les fermes françaises de spiruline sont des modèles très extensifs.

PHOTO : MARION LARRONDE-LARRETICHE

ce qui s'est évaporé », explique Jérôme Guerrand, dans ses serres du Maine-et-Loire.

« Nous avons mis au point un système beaucoup plus cohérent que le bio importé », reprend Laurent Lecesve. Car la spiruline bio qui a parfois traversé la moitié de la planète avant d'arriver sur nos étals ne répond pas non plus au cahier des charges européen de l'agriculture biologique. Mais si elle a été labélisée hors Union européenne, elle peut se prévaloir de la célèbre feuille verte par le jeu des équivalences. « Une aberration », lâche le producteur normand.

Les enseignes spécialisées sont ainsi tiraillées entre le fait d'offrir des produits bios à leurs clients, ou de

favoriser les productions locales. Jusqu'ici la spiruline française non labellisée bénéficiait d'une sorte de dérogation. Les magasins bios « savent comment on travaille, nous sommes allés à leur rencontre, ils ont visité nos fermes », témoigne Nathalie de Poix. Mais les règles pourraient bien se durcir et exclure les petits producteurs hexagonaux de ce circuit.

Depuis 2017, les représentants français n'ont donc cessé de réclamer un classement bio plus cohérent et ont déposé une demande d'amendement au cahier des charges pour la labellisation agriculture biologique. « On n'a pas de contact direct à Bruxelles, pas de compte rendu des réunions, c'est le flou le plus total », déplore Nathalie de Poix. Depuis le

mois de juin, la région Pays de la Loire, qui souhaite accompagner le développement de cette filière, s'est emparée de cet imbroglio.

Un rendez-vous a eu lieu début octobre à Bruxelles avec les personnes en charge du bio à la Direction générale de l'agriculture et du développement rural (DG Agri) de la Commission européenne. « Ils ne nous ont pas donné d'informations », regrette-t-on à la région des Pays de la Loire. Un nouveau rendez-vous a donc été programmé entre plusieurs régions de France et la DG Agri. Il aura lieu le 6 février.

Marion LARRONDE-LARRETICHE, Cultures marines.

## Une filière émergente en pleine croissance

La première ferme française de spiruline a été créée dans l'Hérault en 1998. Quelques voisins lui ont emboîté le pas au début des années 2000, toujours dans le sud de la France. Puis le concept a essaimé plus au nord. Avec une croissance exponentielle ces dernières années. À sa création en 2009, la Fédération des spiruliniers de France (FSF) comptait une trentaine d'adhérents. Ils étaient 180 en 2018.

Ces dernières années, de nombreux néoproducteurs ont en effet profité des subventions du fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche pour se lancer dans l'aventure. Jérôme Guerrand, par exemple, a investi 106 000 € pour monter sa ferme. Et il vient de toucher les 53 000 € d'aide promises. Installé début 2018, il aura bientôt deux nouveaux collègues à quelques pas de chez lui. « L'année prochaine, on

sera six producteurs de spiruline dans un petit rayon de 40 km. »

La grande majorité des producteurs de spiruline sont de petites entités. Plus de 80 % des fermes de la FSF comptent moins de 700 m<sup>2</sup> de bassins. Il n'y a pas de taille minimale. Certains se mettent sur ce créneau pour diversifier leur activité, d'autres s'y consacrent à 100 %. 400 m<sup>2</sup> correspondent à peu près à un équivalent temps plein.

Dans cette filière émergente, « il y a encore tout à construire », souligne Nathalie de Poix. On est novateurs, on crée de l'activité, des emplois pérennes, on est reconnus, enviés, on ne voudrait pas que cette dynamique soit cassée. » La France a produit une cinquantaine de tonnes de spiruline en 2018. Mais elle en consomme 500 tonnes par an.

M. L.-L.



La spiruline est commercialisée sous différentes formes. PHOTO : ARCHIVES OUEST-FRANCE

## Prix cassés

Grosse différence entre la spiruline produite en France et celle importée de pays tiers. Pour l'Angevin Jérôme Guerrand, les coûts de production se situent entre « 80 et 100 €/kg ». Pour les fermes artisanales, la moyenne nationale se situerait entre 150 et 250 €/kg. Alors qu'on trouve, sur Internet, de la spiruline à 35 €/kg.