

*St Martin-Labouval, le 1<sup>er</sup> Juin 2018*

## COMMUNICATION

# EN 2018 LA SPIRULINE D'OLT EST CULTIVÉE EN AQUA-ÉCOLOGIE !

### MON PARCOURS

Je produis de la spiruline depuis 2007. Très rapidement, je me suis engagé dans la recherche de solutions afin de pratiquer l'aquaculture de spiruline selon les fondements de l'agriculture biologique (Selon mes termes, c'est ce que je nomme l'Aqua-écologie) ; le principal objectif étant l'élimination des intrants issus de la pétrochimie.

L'idée de créer la **fédération des spiruliniers de France (FSF)** a été impulsée en 2009 par une demande de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) et du groupe Écocert. Depuis je me suis investi dans la FSF et dans la création d'une commission spécialisée dans la recherche vers la bio avec comme objectif l'élaboration d'un cahier des charges national (AB).

Après un long travail d'élaboration en partenariat avec la FNAB et l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), le projet de cahier des charges AB a été mis de côté en 2017 lorsque la commission européenne a imposé une réglementation directement chuchotée par les importateurs (spiruline industrielle pour la plupart). Alors que la France est le premier pays producteur de spiruline en Europe et quasiment le seul ! Mais le poids des importateurs est beaucoup plus lourd (80% de la spiruline consommée en France) ...

Un des aspects techniques que cette nouvelle réglementation UE impose est notamment l'interdiction de produits ou sous-produits animaux dans la confection des intrants. C'est le point important auquel je n'adhère pas. La fertilité des sols (je parle d'un point de vue global) est entretenue grâce aux déjections animales. L'agriculture biologique est cohérente et durable grâce à l'équilibre vertueux entre le minéral, le végétal, l'animal et l'homme.

Il est certain que les fermes de spiruline industrielles ont la capacité financière de mettre en place des systèmes technologiques pour transformer la matière végétale en intrants adaptés (ceci permet de contenter certains consommateurs attachés à cet aspect) mais imposer cette interdiction va à l'encontre des possibilités techniques cohérentes qui s'offrent aux petites fermes artisanales française. La France est réputée comme un pays d'élevage dont les effluents posent souvent problème à l'égard des sols et de l'eau.

**Depuis 2012 nous avons créé l'association « Spiruline & Progrès »** qui rassemble des producteurs soucieux des dérives de la bio commerciale. L'objectif de ce groupe est de réfléchir, expérimenter et mutualiser des solutions techniques artisanales pour élaborer nos propres intrants à la ferme.

Le projet d'être autonome dans la production des intrants a amené l'association à se rapprocher de la fédération Nature & Progrès pour faire la demande d'un cahier des charges spiruline.

**La charte éthique et le nom de l'association sont en résonance directe avec la fédération Nature & Progrès.** Rapidement, nous avons adhéré à N&P (premier contact en 2014) et avons œuvré pour l'élaboration d'un cahier des charges.

Après décision du Conseil Fédéral de N&P en Octobre 2017, le projet est sur le point d'être mis en pratique sur quelques fermes tests durant la saison de production 2018 afin d'y apporter les évolutions nécessaires avant validation.

Nous pouvons espérer que la mention Nature & Progrès pour la spiruline pourra voir le jour courant 2019.

Vous l'aurez compris, mon éthique et mes pratiques sont à présents tournés vers Nature & Progrès et non vers la bio européenne...

## **MA PRATIQUE**

Parallèlement à mes engagements associatifs, depuis 2009, j'ai élaboré sur ma ferme une recette « personnalisée » de milieu de culture. Cette recette utilise des préparations artisanales tels que :

- Des purins de plantes anaérobies. Ces purins sont confectionnés à partir de plantes fraîches (ortie, consoude et luzerne) et de petit lait de chèvre.
- De l'eau de cendres de bois. Bois sélectionné qui me chauffe l'hiver.
- Du citrate de phosphate artisanal. J'extrais le phosphate contenu dans les os animaux grâce à des procédés simples.

Jusqu'à la fin 2017 mon apport d'azote était assuré grâce à de l'urée agricole (urée : Azote de l'air N<sub>2</sub> + hydrogène). Cet apport ne me permettait pas de prétendre à un label « bio ».

Aujourd'hui, à compter de la saison 2018 j'apporte mon azote à l'aide d'un intrant issu des effluents des bio-digesteurs. Le digestat est l'un des deux produits issus du processus de méthanisation (digestion anaérobie de matières organiques). L'autre résidu étant le biogaz.

Les bio-digesteurs utilisent majoritairement comme matières premières des fumiers et lisiers animaux et les digestats sont réputés être très riche en azote ammoniacal.

Ce produit (sulfate d'ammonium) est reconnu par le référentiel privé Écocert (production biologique d'algues d'eau douce et saumâtre terrestre).

## **MA POSITION**

Ne tenant pas à souscrire particulièrement au référentiel privé Écocert, je prends le parti cette année de vendre ma spiruline de qualité « biologique » sans pour autant souscrire à un cahier des charges s'y référant. Mon nouvel étiquetage précise tout de même que ma spiruline est cultivée sans engrais de synthèse, sans pesticides et sans OGM.

Je suis aujourd'hui adhérent et investi dans l'association Nature & Progrès dont la charte éthique et le fonctionnement (SPG) correspondent à ma vision du monde, à mes engagements et à mes pratiques.

Je fais partie des fermes « tests » avec lesquelles Nature & Progrès va pouvoir finaliser son cahier des charges et dès qu'il le sera possible, je demanderai la mention.

## CONSÉQUENCES

Aujourd'hui, cultiver la spiruline en aqua-écologie n'est pas simple et engendre un investissement en temps et un coût de production supérieur.

Jusqu'à présent j'avais aligné mes tarifs au cours moyen de la spiruline artisanale française sans tenir compte du temps supplémentaire dont j'ai besoin pour la fabrication des intrants artisanaux. Par conséquent, je m'engage à ne pas augmenter mes tarifs au 1<sup>er</sup> janvier 2019.

Voici donc les nouveaux tarifs particuliers à compter du 1<sup>er</sup> Juin 2018 :

Désignation	Tarif TTC
Sachet 100g spiruline vermicelle	17€
Sachet 100g spiruline poudre	17€
Sachet 500g spiruline vermicelle ou poudre	80€
Boîte 100g spiruline vermicelle	17€
Boîte 100g spiruline poudre	17€
Boîte 100g Algomasio et spiruline d'olt	11,50€
Boîte 100g Zaatar et spiruline d'olt	13,70€

*Adrien GALARET*

