

## COMMUNICATION

# L'AQUA-ÉCOLOGIE DE SPIRULINE : UN LONG 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 lourd (80% de la spiruline consommée en France) ...

Un des aspects techniques que cette 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 françaises. La France est réputée comme un pays d'élevage dont les effluents posent souvent problème à l'égard des sols et de l'eau.

Cependant la FSF a fait appel auprès de la commission européenne afin de demander à réajuster le règlement en fonction de nos pratiques paysannes françaises.

À ce jour nous attendons toujours les modifications proposées.

**Parallèlement 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 afin de proposer 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.

Malheureusement, l'assemblée générale 2019 qui devait le soumettre à validation auprès de ses adhérents n'a pas retenue le cahier des charges spiruline. Ce sont 5 ans de travail en étroite collaboration avec la fédération Nature & Progrès qui se sont arrêtés net ! Nature & Progrès a renoncé à la spiruline car selon une partie des adhérents notre technique de production ne correspond pas aux fondements éthiques de la charte N&P.

## **DANS MA PRATIQUE**

Mon éthique et mes pratiques sont tournés vers une aquaculture de spiruline paysanne et écologique, vertueuse, dans le respect du vivant et de son environnement.

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'extrait 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 ».

Depuis le début de 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.

## **CERTIFICATION**

Ne pouvant pas souscrire à un cahier des charges N&P, je me tourne aujourd'hui vers le référentiel Écocert « Production écologique de microalgues d'eau douce ou saumâtre terrestre ».

Ce cahier des charges « spiruline écologique » est le seul aujourd'hui qui tient compte de nos pratiques paysannes française, à savoir entre autres l'utilisation de produits animaux dans la confection des intrants.

Cependant c'est un référentiel privé qui ne donne pas droit au label officiel AB ou feuille européenne mais à la mention « contrôle Écocert ». De ce fait je ne peux employer le terme « biologique » mais plutôt celui d'« écologique » afin de désigner mon mode de production.

La Spiruline d'Olt fait partie des premières productions de spiruline française n'utilisant aucun engrais de synthèse issu de la pétrochimie. En plus de ces obligations de moyen que je me donne, j'œuvre au mieux pour vous offrir une spiruline qui fait l'objet d'analyses de sécurité et de qualité auprès de laboratoires indépendants.

Pour de plus amples informations, vous pouvez me contacter ou au mieux venir visiter sur place les bassins de spiruline.

*Adrien GALARET*

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and a long diagonal stroke extending downwards and to the left.