

Le spirulinier est attentif à la qualité de sa production

Il s'engage à respecter le Guide de Bonnes Pratiques et d'Hygiène élaboré par la Fédération des Spiruliniers de France.

Il est en conformité avec la réglementation sanitaire en vigueur (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France).

Il procède à des analyses qualité réalisées par un laboratoire agréé COFRAC.

Il accepte des visites de conseil réalisées par des confrères expérimentés dans le cadre d'un parrainage et désignés par le collège de la FSF.

Le spirulinier est respectueux de l'environnement

Il met en œuvre une démarche compatible avec le développement durable.

Il met en place des techniques permettant de limiter les dépenses énergétiques.

Le spirulinier respecte les consommateurs

Il pratique une action commerciale orientée vers la satisfaction du client.

Il donne des informations sérieuses, justes et adaptées.

Il privilégie la relation directe avec le consommateur final.

Il fait preuve d'éthique et de transparence envers le client et la Fédération, par exemple en annonçant la commercialisation, complémentaire à sa production propre, de spiruline non produite sur place par un étiquetage clair.

Il ouvre son lieu de production à ses confrères et aux visiteurs.

Il signale à la Fédération les événements susceptibles de nuire à l'image de la spiruline en général et des spiruliniers en particulier.

Le spirulinier est actif dans la solidarité et l'entraide

Il s'inscrit dans une démarche de coopération et d'entraide entre producteurs (pas de dépréciation).

Il s'abstient de tout dépôt de brevet risquant de gêner le développement de la culture artisanale de spiruline. En aucun cas le « secret industriel » ne pourra être évoqué dans ses échanges avec d'autres adhérents.

Il participe de son mieux au développement de la culture artisanale de spiruline partout dans le monde et surtout là où sévit la malnutrition.