



Adrien GALARET  
45, chemin du lac  
Lieu-dit « Nougayrac »  
46330 SAINT-MARTIN LABOUVAL  
Tel : 06 20 48 24 24 /  
05 65 21 78 93

Siret : 499162584 00019  
APE : 0322Z  
TVA intracom : FR18499162584

Avril 2023

## Pourquoi la Spiruline d'Olt n'a pas de label bio ?

### Un contexte réglementaire européen inadapté à la production de spiruline française.

En effet, le règlement européen encadrant l'agriculture biologique (2018/848) contraint les producteurs de spiruline à n'utiliser que des fertilisants dont les matières premières soient d'origine minérale et/ou végétale. Autrement dit, tout fertilisant d'origine animale est interdit.

La mention « Contrôlé par Écocert » faisant référence à un cahier des charges privé d'aquaculture écologique autorisait les fertilisants d'origine animale. Seulement cette dernière vient de s'arrêter au 31 décembre 2022.



À ce jour un seul fertilisant commercialisé et conforme au règlement européen semble bien jouer son rôle dans des bassins de spiruline ; il s'appelle « ferticell » et est fabriqué à base de soja provenant du Brésil.

C'est grâce à ce dernier que nous remarquons aujourd'hui, en France, une explosion des spirulines labellisées bio.

### Un choix éthique et responsable.

Je m'oppose à l'utilisation de ce produit qui participe à la déforestation de l'Amazonie, à l'utilisation massive de pesticides ainsi qu'aux conséquences sociales et environnementales désastreuses que cette monoculture engendre.

Même si le fabricant certifie un produit non-OGM, il faut noter qu'aujourd'hui seulement 4% des surfaces de soja cultivé au Brésil sont non-OGM. Connaissant la propension du végétal à polliniser son environnement, je vous laisse imaginer qu'est-ce que veut dire un soja non-OGM brésilien !

De plus, je précise que le végétal servant de matière première à la fabrication d'un fertilisant utilisable en bio n'a pas obligation d'être cultivé en bio !

Par ce choix éthique et responsable, et tant qu'il n'existera pas d'autres alternatives cohérentes, la Spiruline d'Olt ne sera pas labellisée bio.

En attendant des jours meilleurs, je cultive la Spiruline d'Olt avec le même amour et la même technique, sans engrais de synthèse, sans pesticide et sans OGM. Une technique que je qualifie d'Aqua-écologie utilisant au maximum les ressources locales.

Tout comme le maraîcher amende ses sols, j'utilise des fertilisants issus de la transformation de fumiers de ferme et de divers produits naturels dont certains sont fabriqués sur place.

Vous trouverez mes produits en vente sur place à la ferme (sur rdv), par correspondance grâce à la boutique en ligne [www.spirulinedolt.fr](http://www.spirulinedolt.fr), sur le marché de Villefranche-de-Rouergue (12) du jeudi matin, dans les points de vente collectif locaux ainsi que dans les magasins bio qui souhaitent faire de la résistance !

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'informations.

*Adrien Galaret*

