DANS L'HÉRAULT, la spiruline se démarque !

Par Quentin Zinzius

Concurrencés par le marché chinois, les producteurs français de spiruline s'apprêtent à lancer leur propre marque paysanne, garantissant une production responsable et de qualité. Une idée qui a vu le jour dans l'Hérault, berceau de la production en France.

Dans l'Hérault, cela fait plus de 20 ans que la production de spiruline, cyanobactérie célèbre pour ses valeurs nutritionnelles, se développe. À tel point qu'en 2009, le département voit naître la Fédération des spiruliniers de France, dont l'objectif est de défendre et promouvoir les intérêts des petits producteurs. « *On compte une centaine de producteurs répartis partout en France* » explique Céline Dalonis, productrice de spiruline basée à Sabran, dans le Gard, et membre de la FSF. Des fermes « *à taille humaine, et produisant de la spiruline de qualité* » complète-elle, loin des productions industrialisées du marché chinois, « *souvent de mauvaise qualité sanitaire* ». En effet, un avis publié en 2017 par l'Anses a confirmé plusieurs signalements d'effets indésirables dus à de la spiruline d'importation. Alors pour concurrencer ce marché, la FSF s'est lancée le pari de créer sa propre marque paysanne, certifiant la provenance de la spiruline. « *Cette marque, c'est notre outil pour nous défendre* » reprend la productrice, « *mais ce n'est pas seulement un moyen de communication* ». En effet, pour adhérer à la marque, les producteurs doivent remplir un cahier des charges stricte : recyclage des eaux des bassins, provenance de l'azote, séchage à basse température… « *C'est une certification de la qualité du produit, mais aussi de nos valeurs en tant que producteurs* » explique Céline. Une démarche qui fait figure de pionnière en Europe, la filière ne disposant d'aucun cahier des charges encadrant une production « *bio* ». Le lancement de la marque est prévu pour le printemps 2021.

+ D'INFOS

www.spiruliniersdefrance.fr

La production de spiruline, ferme de Manjolive, dans le Gard.

© Justamon