LA FRANCE : CHAMPIONNE EUROPÉENNE DE LA PRODUCTION DE SPIRULINE PAYSANNE

Fédération des Spiruliniers de France & Darwin Nutrition
Décembre 2019

"L'Aliment du Futur" ?

Selon l'ONU, dans une déclaration de 1974

Une richesse nutritionnelle unique au monde

3X

Plus de protéines que le boeuf

11 Minéraux & oligo-éléments

18 Acides aminés

Un allié face au réchauffement climatique

30X

moins d'eau utilisée pour la protéine de spiruline que pour celle du soja

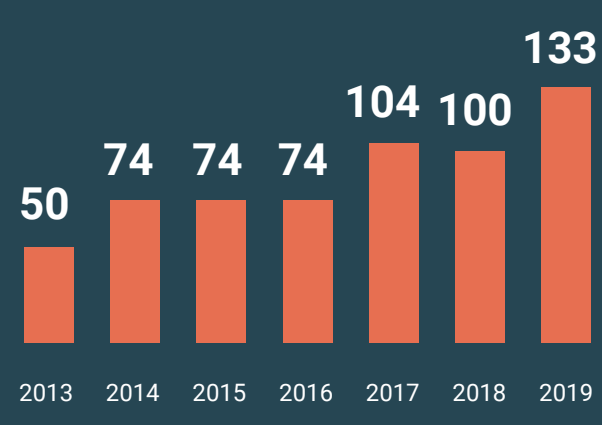
40 tonnes

de CO2 captées par ha de culture

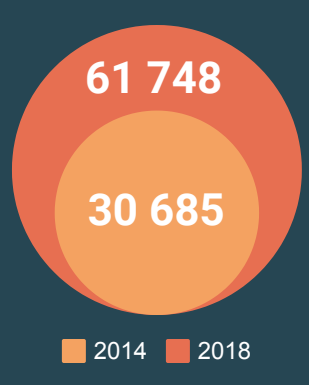
soit **4 fois plus** que par ha de forêt

Une filière française en forte croissance centrée sur les circuits courts

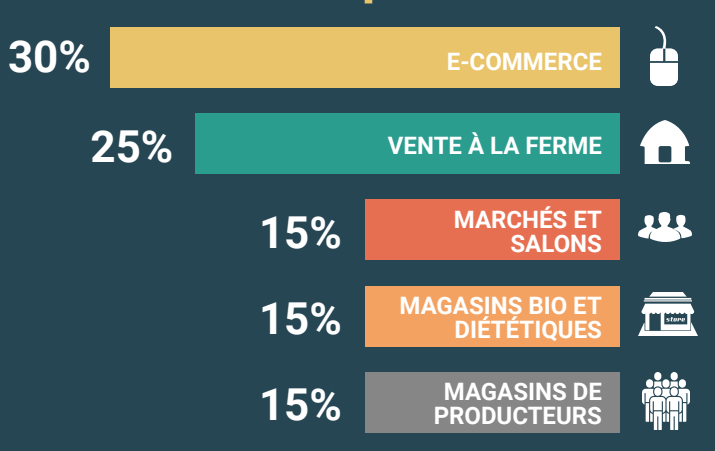
Nombre de producteurs français



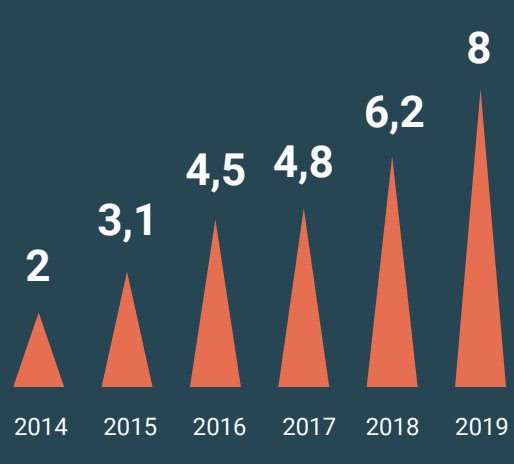
Surface cultivée en m²



Répartition des ventes par canal de distribution



Chiffre d'affaires en millions d'€



Confrontée à une concurrence internationale industrielle

Importations VS Production française

90%

importations
Chine, Inde, USA, etc.

Production industrielle

Traçabilité limitée

Traces de contamination récurrentes (ANSES, 2017)

400 t / an

consommées en France

10%

production française

Production paysanne

Traçabilité garantie

Qualité sanitaire & environnementale

Perspectives d'avenir de la spiruline française

3 grandes initatives en cours

Labelisation BIO auprès de l'EU

Une démarche complexe

- La spiruline n'est ni un animal, ni un végétal
- Des produits importés de moindre qualité sont "bio" uniquement en raison de règles d'équivalence

Marque Spiruline Paysanne Française

Création d'une marque pour

- Se démarquer des industriels
- Refléter un savoir faire artisanal propre aux producteurs français

Recherche & Développement

3 axes prioritaires

- Respect de l'environnement
- Qualité et maîtrise sanitaire
- Culture biologique

Vers un triplement de la taille de la filière

2019

40 tonnes

8 millions d'€

2021

150 tonnes

30 millions d'€

Auteurs

Darwin-Nutrition.fr

Darwin Nutrition est le média qui explore le meilleur de l'alimentation, au travers d'articles, de reportages terrain et de publications sur des aliments exceptionnels tels que la spiruline.

Fédération des Spiruliniers Français

Créée en 2009 et forte de 192 membres, la FSF met en oeuvre des actions utiles à la valorisation, au soutien et au développement de la production de Spiruline Paysanne Française.

Sources

- Estimation réalisées à partir des données internes de la Fédération des Spiruliniers Français
- Etude Microalgues de la Région Bretagne : bretagne.bzh/upload/docs/application/pdf/2018-05/letude_sur_les_microalgues.pdf
- Agence Nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES) : anses.fr/fr/content/compl%C3%A9ments-alimentaires-%C3%A0-base-de-spiruline-privil%C3%A9gier-les-circuits-d%E2%80%99approvisionnement