

EYZIN-PINET Réunion des spiruliniers de la région Auvergne-Rhône-Alpes

Les producteurs de spiruline veulent leur label bio



Les spiruliniers de la région Aura étaient réunis chez Vincent Libeaut (cinquième à droite) producteur de spiruline à Eyzin-Pinet. Photo Le DL/Marie-Françoise

Depuis 2009, les spiruliniers de France sont réunis dans une association nationale : la fédération des spiruliniers de France (FSF). Depuis deux ans, des réunions sont organisées pour créer une dynamique régionale et avoir un poids vis-à-vis de la Région Aura. Le but est aussi de travailler à plusieurs sur de nombreux sujets et d'être moins limités par la distance entre chaque producteur.

Mardi 14 janvier, la rencon-

tre des spiruliniers d'Auvergne-Rhône-Alpes avait lieu chez Vincent Libeaut, à Eyzin-Pinet. Les 23 personnes présentes ont visité sa ferme de production de spiruline, à Chaumont. En Aura, il y a actuellement 23 fermes de spiruline pour 32 producteurs affiliés à la FSF.

Les spiruliniers présents ont évoqué leurs problématiques de culture, d'installation, d'évolution... Les expériences de chacun ont été partagées. Les événements climatiques

dans la région (neige, grêle, vent) ont engendré beaucoup de dégâts au cours de l'année 2019, d'où une volonté de créer un groupe de travail qui pourrait intervenir, de manière urgente ou non, avec des gens formés, notamment au rebâchage des serres. Le but étant de s'aider mutuellement à la suite de dégâts.

À l'heure actuelle la culture de spiruline n'est pas estampillée "bio". Les producteurs déplorent l'incohérence européenne car les industriels

hors Union européenne peuvent être certifiés à l'échelle européenne, avec leurs certificats nationaux ! le cahier des charges européen est incomplet. La Fédération œuvre depuis plus de cinq ans pour faire modifier ce cahier des charges. Car les spiruliniers de France souhaitent un label bio local et équitable. L'année 2020 sera une année charnière car les producteurs de spiruline vont tester, au niveau national, de nouveaux intrants et ainsi se rapprocher

du label bio. Ils se sont donnés au niveau régional afin d'avancer ensemble.

Le dernier point évoqué porte sur les différentes techniques de commercialisation afin d'avoir une cohérence régionale.

Les spiruliniers de la Région Aura devraient se réunir l'automne pour continuer d'avancer ensemble.

La spiruline est une micro-algue qui constitue un aliment naturel riche en nutriments.