

Christelle PETEX-LEVET

Députée de la Haute-Savoie

Conseillère Départementale de la Haute-Savoie

Ministère de l'Agriculture et de la
Souveraineté alimentaire
Monsieur le Ministre Marc FESNEAU
Hôtel de Villeroy
78 rue de Varenne
75349 PARIS SP 07

CPL/LC/23/388

La Roche-sur-Foron, le 27 novembre 2023

Monsieur le Ministre,

J'ai récemment été alertée par des producteurs de spiruline au sujet de l'obtention de la certification biologique pour ce produit notamment freinée par les régimes d'équivalence des pays hors Union européenne.

La spiruline est un organisme microscopique essentiellement consommé pour ses apports nutritionnels et ses bienfaits pour notre santé, plus particulièrement pour sa forte teneur en protéines et son taux élevé de fer. Souvent considérée comme une micro-algue, la spiruline est une cyanobactérie composée de bactéries capables de réaliser de la photosynthèse grâce à différents pigments dont la phycocyanine qui génèrent cette couleur verte.

En France, la spiruline est cultivée en circuit fermé dans des bassins sous serres qui permettent de conserver la chaleur, de protéger la culture des intempéries et de la pollution. Leur structure facilite également l'installation de filets d'ombrage afin de limiter une exposition trop importante au soleil, de réguler la température et de limiter l'évaporation de l'eau.

En effet, la culture de la spiruline est respectueuse des sols, de l'eau et de l'air. Dans la pratique, les techniques de production en France restent aujourd'hui les plus écologiques et les plus biologiques, même sans label, car les producteurs utilisent très peu d'énergie, aucun produit de traitement ni aucun produit polluant. L'utilisation des produits minéraux et oligo-éléments qui nourrissent la spiruline sont reconnus biologiques, mis à part l'azote qui est la seule raison pour laquelle la mention biologique leur est interdite. L'Europe accepte uniquement, pour sa production biologique, l'azote d'origine végétale, même si dans la nature la spiruline se nourrit majoritairement d'azote d'origine animale. Malheureusement, les producteurs ne disposent que d'urée et de forme d'azote issue de compost végétal et animal.

Toutefois, l'immense majorité des spirulines vendues sur le marché français sont certifiées biologiques et arborent souvent le drapeau tricolore. Pourtant, il s'agit bien de spirulines produites hors de l'Union européenne. De plus, la certification biologique garantit uniquement que les intrants utilisés répondent à

leur propre référentiel, qui peut être différent d'un pays à un autre et ces labels n'assurent en rien la qualité nutritionnelle des aliments.

Alors que les producteurs français se démènent depuis de nombreuses années avec les instances politiques pour trouver des solutions administratives et techniques, les produits étrangers hors Union européenne, bénéficient toujours du régime d'équivalence. Ce régime d'équivalence signifie qu'une spiruline produite en Chine par exemple, cultivée selon le cahier des charges bio du pays de production, bénéficie automatiquement du label AB et du label feuille européenne sur notre territoire. Cela explique donc la raison pour laquelle une grande majorité de la spiruline vendue en France n'est pas cultivée localement.

Monsieur le Ministre, au vu de la situation agricole française, pourquoi ne pas faire de la certification biologique une priorité en autorisant l'azote d'origine végétale et animale ? Comment pouvez-vous autoriser un régime d'équivalence mettant en porte à faux les productions françaises de spiruline ?

Vous remerciant par avance de l'intérêt que vous porterez à cette sollicitation,

Je reste à votre disposition et vous prie de croire, Monsieur le Ministre, à l'assurance de ma très haute considération.

Votre députée,

