

Franciser et biologiser de la spiruline ... ou tout autre aliment

I – La spiruline

La spiruline est une cyanobactérie d'eau saumâtre connue depuis l'Antiquité, dont l'intérêt principal réside aujourd'hui dans la renutrition des enfants dans les pays où sévit la malnutrition.

Néanmoins, d'autres utilisations en sont faites, notamment en France : dans la mesure où elle apporte tous les minéraux, toutes les vitamines (sauf la C) et différents pigments aux propriétés variées (boostant, antioxydant, anti-inflammatoire ...), elle est consommée en petite quantité dans l'optique entre autres de combler les potentielles carences. Elle est utilisée sous forme de cure afin de « refaire les niveaux » et, selon les effets ressentis, la cure peut être renouvelée à une fréquence variable selon les individus.

La spiruline est particulièrement conseillée pour les personnes traversant une période de fatigue, les femmes enceintes ou en période d'allaitement, les travailleurs de force et les sportifs, les enfants en bas âge ou en pleine croissance, les personnes âgées, les personnes anémiées, les personnes convalescentes, les personnes suivant un régime alimentaire restrictif ou d'amaigrissement ...

II – La production française

« Le développement des productions de spiruline : la spiruline est une algue bleue procaryote appartenant aux Cyanophycées (autrefois dénommée "algue bleu-verte") se développant en eau douce, qui était récoltée et consommée en Afrique (Tchad) avec des vertus découvertes dans les années 70 pour lutter efficacement contre la malnutrition. La première exploitation commerciale de spiruline a vu le jour au Mexique, avec la société Sosa Texcoco, qui a étendu l'usage de la spiruline à la fois comme un aliment (consommée en paillette ou fraîche) et comme un complément alimentaire à haute valeur nutritionnelle et thérapeutique (commercialisées sous forme de poudre à l'état brut ou conditionnées en gélules ou comprimés, ou en incorporation dans l'alimentation animale). Son utilisation dans la chimie fine pourrait également en faire un produit à fort potentiel de développement. Le marché français de la spiruline est estimé entre 80 et 100 tonnes, il est dominé par quelques marques de spiruline industrielle en provenance des Etats-Unis, de Chine, d'Inde, et plus récemment du Maghreb. En France, 115 producteurs adhérents à la Fédération des Spiruliniers de France ont fait le choix d'une production de qualité ("spiruline paysanne") utilisant des procédés de transformation respectueux des qualités nutritionnelles de la spiruline, soucieux de l'environnement et d'une basse consommation énergétique. Le volume de ces "spirulines paysannes" produites était de 10 tonnes environ en 2012, soit 10 % de la demande estimée en France. A l'origine concentrée dans la région méditerranéenne, Pays de la Loire et Aquitaine, ces spiruliniers étendent leur présence dans toutes les régions agricoles françaises, notamment dès lors qu'un couplage spiruline-méthanisation peut offrir une source de chaleur continue à l'exploitation aquacole. »

Source : Avec le fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP) - Plan Stratégique National : Développement des aquacultures durables 2020 - Document établi en application de l'article 34 du règlement (UE) n° 1380/2013 du parlement européen et du conseil du 11 décembre 2013 relatif à la politique commune de la pêche (PCP) - MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'ÉNERGIE

NB :

- la spiruline n'est pas une algue mais une bactérie
- il y a plus de 115 producteurs, certains n'adhérant pas à la FSF
- il n'y a pas de transformation en tant que telle de la spiruline, uniquement un process qui permet de la rendre consommable (déshydratation)
- « notamment dès lors qu'un couplage spiruline-méthanisation ... » : c'est inexact

III – Les problématiques actuelles

Jusqu'en 2016, la production de la spiruline française était en plein développement raisonnable, avec un maillage territorial relativement lâche et cohérent, permettant le développement d'exploitations agricoles à taille humaine, efficaces et rentables pour l'essentiel.

La commercialisation suivait le même essor : le consommateur découvrait en général la spiruline via les producteurs français (sur les exploitations, sur des marchés, en magasins locaux ...) et se tournait donc tout naturellement vers eux pour son approvisionnement.

La situation a brutalement évolué à partir de 2017, générant un affaiblissement des structures existantes et menaçant dès leur création les nouvelles exploitations productrices de spiruline. En cause entre autres, un accroissement de la publicité de laboratoires fabricant des compléments alimentaires prônant la consommation de spiruline, aboutissant au développement des ventes de spiruline d'origine étrangère.

Si la concurrence étrangère est légitime (la production de spiruline ne s'est développée en France que bien après les principaux pays producteurs) et souhaitable, elle ne peut être aujourd'hui qualifiée de « saine » ... ceci avec l'appui de la législation européenne.

III.1 – L'étiquetage d'origine

Le flou réglementaire entretenu sur la classification de la spiruline permet toutes les interprétations et en conséquence des étiquetages déloyaux ou imprécis mais non frauduleux au regard de la loi.

L'avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (section alimentation) de 1988 classe la spiruline dans les aliments non traditionnels : **nous sommes donc agriculteurs producteurs d'une denrée alimentaire et non transformateurs fabriquant un complément alimentaire.**

Cet avis est confirmé par celui de l'ANSES (Saisine n° 2014-SA-0096) qui précise : « La spiruline est considérée comme une denrée alimentaire faisant l'objet de règles relatives à ce type de produits dans l'Union européenne. Les espèces *A. maxima* et *A. platensis* sont répertoriées sous le nom de genre *Spirulina* (règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale). »

Il devrait donc y avoir une différenciation entre :

- d'un côté la **spiruline aliment** sous sa forme la plus simple (brindilles, paillettes), soumise aux réglementations afférentes
- de l'autre la **spiruline complément alimentaire** (poudre, gélules, comprimés) ayant en général subi une transformation (a minima de forme) ainsi qu'un ajout d'additifs relevant d'un autre cadre législatif

Cette confusion est fondamentale dans la problématique actuelle car elle induit des obligations d'information et d'étiquetage différentes :

- dans le cas d'un **aliment**, le règlement CE 1169/2011 stipule (chapitre 1, article 2, 2.g) que « **[le] «lieu de provenance» [est] le lieu indiqué comme étant celui dont provient la denrée alimentaire**, mais qui n'est pas le «pays d'origine» tel que défini conformément aux articles 23 à 26 du règlement (CEE) n° 2913/92 »
- dans le cas d'un **complément alimentaire**, c'est justement le règlement (CEE) n° 2913/92 (articles 23 à 26) qui fait foi, notamment l'article 24 : « Une marchandise dans la production de laquelle sont intervenus deux ou plusieurs pays, **est originaire du pays où a eu lieu la dernière transformation ou ouvraison substantielle**, économiquement justifiée, effectuée dans une entreprise équipée à cet effet et ayant abouti à la fabrication d'un produit nouveau ou représentant un stade de fabrication important. »

A noter que la « Déclaration de mise sur le marché d'un complément alimentaire (Décret n°2006-352 du 20 mars 2006) » (cerfa N°15265*01 de la DGCCRF) ne demande à nul endroit l'origine géographique du/des ingrédients et du/des produits finis ...

Ainsi, toute spiruline cultivée hors France voire même hors UE peut être « francisée » légalement en se présentant sous la forme d'un complément alimentaire. Elle vient ainsi en concurrence directe de la spiruline réellement cultivée en France, l'origine n'étant plus un facteur de différenciation.

Cette concurrence est aggravée par la visibilité accordée à la spiruline ces 3 dernières années : reportages à la télévision, à la radio, dans la presse écrite mettant en avant la production française se mêlent aux publicités émanant de laboratoires (par exemple Arkopharma à la radio ... qui mentionne que la spiruline est une plante) ou de fabricants d'aliments pour animaux (Purina et ses croquettes pour chats à la spiruline ... présentée comme une grande algue flottant dans l'eau).

Le consommateur, légitimement profane de la spiruline, tend alors à se tourner vers ses fournisseurs habituels : magasins bio, pharmacies, sites internet ... Malheureusement, tous ces lieux de vente réels ou virtuels commercialisent pour la plupart exclusivement des spirulines compléments alimentaires ... francisées. Ces achats se font donc au détriment de la production française, alors même que **le consommateur est persuadé de l'origine hexagonale du produit acquis.**

Il est de plus notable que les entreprises concernées disposent d'une force de frappe communicante et commerciale sans commune mesure avec celle que nous, simples producteurs, pouvons développer.

Ces spirulines étrangères francisées ont souvent (bien que ce ne soit pas toujours le cas) un autre atout dans leur manche : leur prix, inférieur (quoique ...) à la production française.

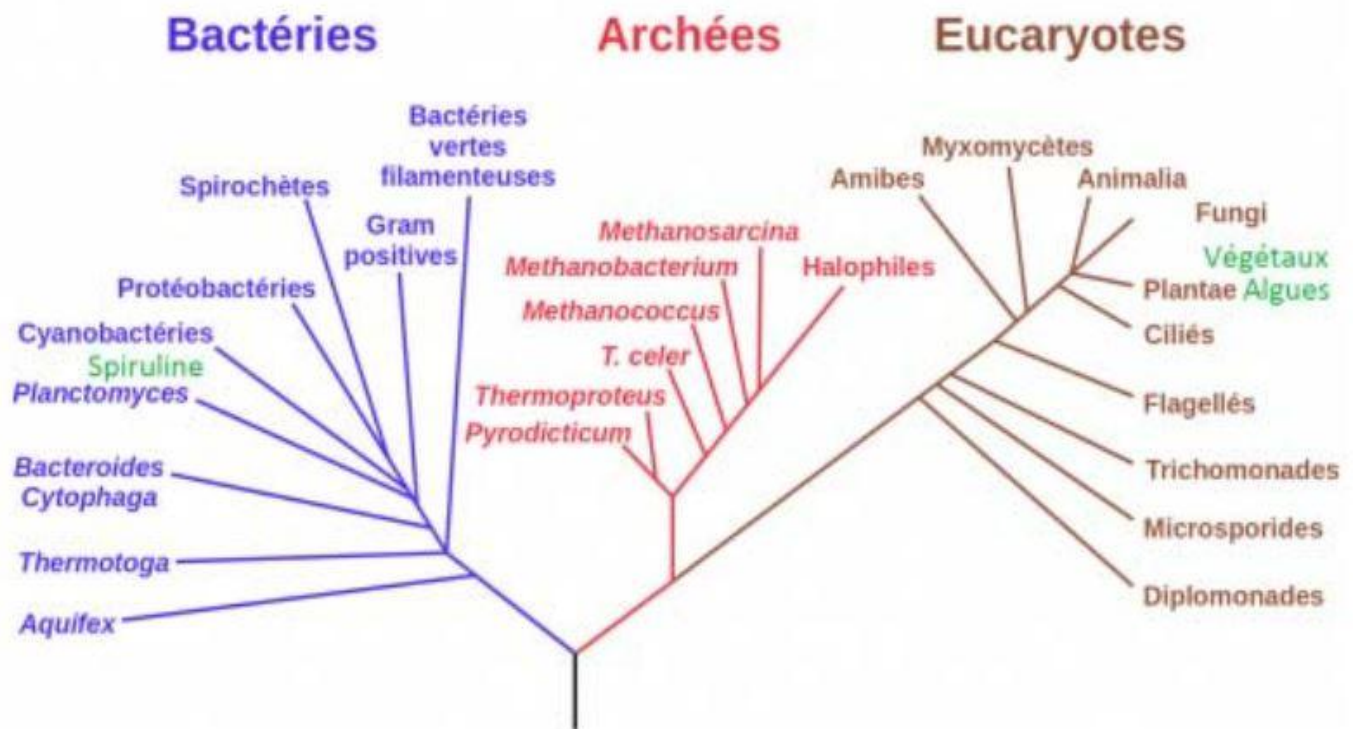
Concernant le consommateur, s'il est satisfait du produit il revient bien légitimement sur le lieu de son premier achat ; s'il est insatisfait, sa critique ira à la production française, convaincu qu'il est d'avoir accompli un acte d'achat responsable ... dans les deux cas, il est « perdu » pour les spiruliniers français.

Sans compter que pour un consommateur attentif à son alimentation, un autre critère peut rentrer en ligne de compte : l'appellation bio, gage pour lui de qualité nutritionnelle, gustative et sanitaire supérieure (même si la définition du bio n'est pas celle-là).

III.1.2 – La mention bio

Techniquement, il est très difficile de produire de la spiruline en agriculture biologique au sens où nous l'entendons en France ; le coût de production serait aujourd'hui rédhibitoire.

La Fédération des Spiruliniers de France a néanmoins déposé un cahier des charges « spiruline biologique » en mai 2015 à l'INAO ... mais sa validation n'est pas possible car – entretemps – la spiruline a été classée en « algue marine » par l'Europe. Pour mémoire, il s'agit d'une bactérie, située bien loin des algues dans la classification des organismes vivants :



Cependant, les spirulines importées sont libres d'arborer le logo AB et/ou le logo européen en vertu du règlement UE 2018/848, articles 48 et 47.

L'article 48 reprend le contenu de l'article 33 paragraphe 2 du règlement CE 834/2007 (abrogé par le 2018/848) qui stipulait que « **la Commission peut reconnaître les pays tiers dont le système de production répond à des principes et à des règles de production équivalents** à ceux énoncés aux titres II, III et IV et dont les mesures de contrôles sont d'une efficacité équivalente à celles des mesures prévues au titre V et dresse une liste de ces pays. » (reconnaissance valable jusqu'au 31/12/25 à ce titre entre autres de l'Inde et des Etats-Unis, dont les spirulines sont importées).

L'article 47 quant à lui introduit le fait que « Les pays tiers reconnus visés à l'article 45, paragraphe 1, point b) ii), sont les pays dont l'Union a reconnu, **au titre d'un accord commercial**, que leur système de production répondait aux mêmes objectifs et principes par l'application de règles garantissant le même niveau d'assurance de la conformité que celles de l'Union. ».

Concrètement aujourd'hui, quasiment tout pays avec lequel l'Europe entretient des accords commerciaux peut y exporter ses produits avec la mention AB / logo européen sous réserve de disposer d'un cahier des charges, quel que soit son niveau d'exigences.

Hormis l'aspect concurrence déloyale, ces spirulines peuvent présenter un risque pour le consommateur. Ainsi, le CESE, dans son rapport « Les fermes aquacoles marines et continentales : enjeux et conditions d'un développement durable réussi - Elodie Martinie-Cousty et Joëlle Prévot-Madère – juin 2017 » relève-t-il que « on observe actuellement l'arrivée massive sur le marché de spiruline d'importation en provenance notamment d'Inde et de Chine à des prix cassés, qui bénéficie de labels bio accordés par des opérateurs privés installés en Allemagne. De récentes analyses réalisées sur ce type de produits y ont révélé la présence de nombreux contaminants chimiques. Les explications les plus plausibles à ce grave problème portent sur les conditions de production. En effet en France, la spiruline est exclusivement cultivée en bassin fermé. Dans d'autres pays comme la Chine, elle peut être récoltée dans de vastes lacs ou plans d'eau dans lesquels s'exercent d'autres activités polluantes (exploitations pétrolières ou minières, transports de marchandises...) ».

Et de conclure dans sa préconisation n°50 : « Le CESE préconise une action rapide du gouvernement français auprès de la Commission européenne pour exiger une mise en cohérence des cahiers des charges bio concernant la spiruline au niveau européen notamment pour les produits d'importation transitant par l'Allemagne, ainsi que la réalisation d'analyses régulières pour détecter la présence éventuelle de substances toxiques. Par ailleurs, notre assemblée demande la déclassification de la spiruline de la famille des algues marines pour son reclassement en cyanobactérie. Le CESE recommande l'établissement d'un label «Spiruline paysanne de France»* visant à protéger les petites exploitations locales et familiales, sources de maintien d'activités rurales agricoles. »

** La FSF travaille actuellement à l'élaboration du cahier des charges*

Pour conclure, il est aujourd'hui fort probable qu'une spiruline « produite en France » arborant un logo « bio » soit d'origine étrangère ... et pas nécessairement bio au sens où nous l'entendons en France.

IV – Conclusion

Le marché de la spiruline est aujourd'hui dominé par les productions étrangères, « francisées » pour l'essentiel et parfois « biologisées », en accord avec les règlements européens (à noter que cela ne concerne pas exclusivement la spiruline et/ou les compléments alimentaires ...).

Il n'en demeure pas moins que cela constitue une tromperie du consommateur qui est, elle, interdite par le règlement 1169/2011 article 7 : « Pratiques loyales en matière d'information 1. Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment : a) sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment, sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée ».