

Var

## La spiruline installe et espère un avenir radieux

La production de spiruline, un aliment plein de vertus et de promesses, est encore marginale mais permet des installations viables sur de petites surfaces. Entretien avec Jean-Bernard Simian, producteur de spiruline à Carqueiranne, dans le Var.

### **Vous êtes installé depuis quatre ans, quel a été votre parcours ?**

Ingénieur en agriculture de formation, je recherchais un projet d'installation dans le Var. J'ai découvert la culture de la spiruline chez un producteur de l'Hérault, puis j'ai suivi une formation spécialisée de trois mois au CFPPA d'Hyères. J'ai démarré la production en 2005 avec le statut de cotisant solidaire. En 2006, j'ai fait mon dossier pour obtenir la dotation jeune agriculteur (c'était la première « DJA spiruline » en Provence !) et devenir chef d'exploitation à Giens (locataire). Ensuite j'ai pu acheter une ancienne serre horticole à Carqueiranne, en bord de mer, avec un petit logement où nous avons déménagé en 2007.

Cette année, j'ai transmis mon exploitation de Giens à un jeune de 25 ans qui a démarré la production avec un soutien technique de ma part. Il travaille comme

moi en vente directe, et il lui faut trouver un équilibre entre le temps consacré à la production et celui au développement du réseau commercial. Ceux qui se consacrent trop à la production ont parfois du mal à développer le côté commercial, ce qui peut les mettre en difficulté en les amenant à vendre la production à des grossistes, les mettant en concurrence avec des spirulines industrielles importées.

### **Vous avez transmis votre première exploitation, que faites-vous d'autre pour l'installation ?**

Depuis 2005, nous avons accueilli dix-neuf stagiaires, des hommes et des femmes de France et d'ailleurs (Burundi, Bénin, Liban, Maroc...): neuf se sont installés en production de spiruline (la majeure partie en France et deux en Afrique), cinq ont un projet en

cours, deux cherchent actuellement du foncier et trois se sont orientés sur la distribution de la spiruline en attendant de pouvoir s'installer. Je suis en contact très régulièrement avec ces anciens stagiaires.

J'aide techniquement tous ceux qui le souhaitent et participe actuellement à la création d'une fédération nationale de petits producteurs; nous sommes maintenant plus de cinquante en France. Nous organisons également l'entraide avec les projets à l'étranger car, en plus des conseils techniques, il y a souvent besoin d'une aide logistique pour des équipements et matériaux qui ne sont pas disponibles sur place.

### **Pourquoi aidez-vous l'installation ?**

Dès le départ, j'ai cherché à transmettre le maximum de connaissances. La spiruline est une production stratégique sur le plan nutritionnel et sur le plan de la santé. Elle aiguise les convoitises des grands groupes de l'agroalimentaire. Plus on peut multiplier les petits sites de production et les individus autonomes capables de gérer cette production, plus on se met à l'abri d'une mainmise, d'un monopole de ces cultures par les multinationales dont on connaît les ambitions. C'est là qu'on rejoint les valeurs de la Confédération paysanne: cette volonté d'une autonomie et d'une indépendance garantes de la survie des producteurs et de la satisfaction des consommateurs.

### **Beaucoup des personnes que vous aidez s'installent dans le Var, la notion de concurrence ne vous pose donc pas de problème ?**

Il est vrai que la plupart des stagiaires qui se sont installés sont dans un rayon de 30 km autour de chez moi. Ma comptable est incapable de comprendre que je puisse favoriser cela! Pour moi, la notion de concurrence n'existe que sur un marché qui



Des bassins de culture de spiruline.

(photos Olivier Delaby)



## La spiruline : une production en plein essor dans le Var

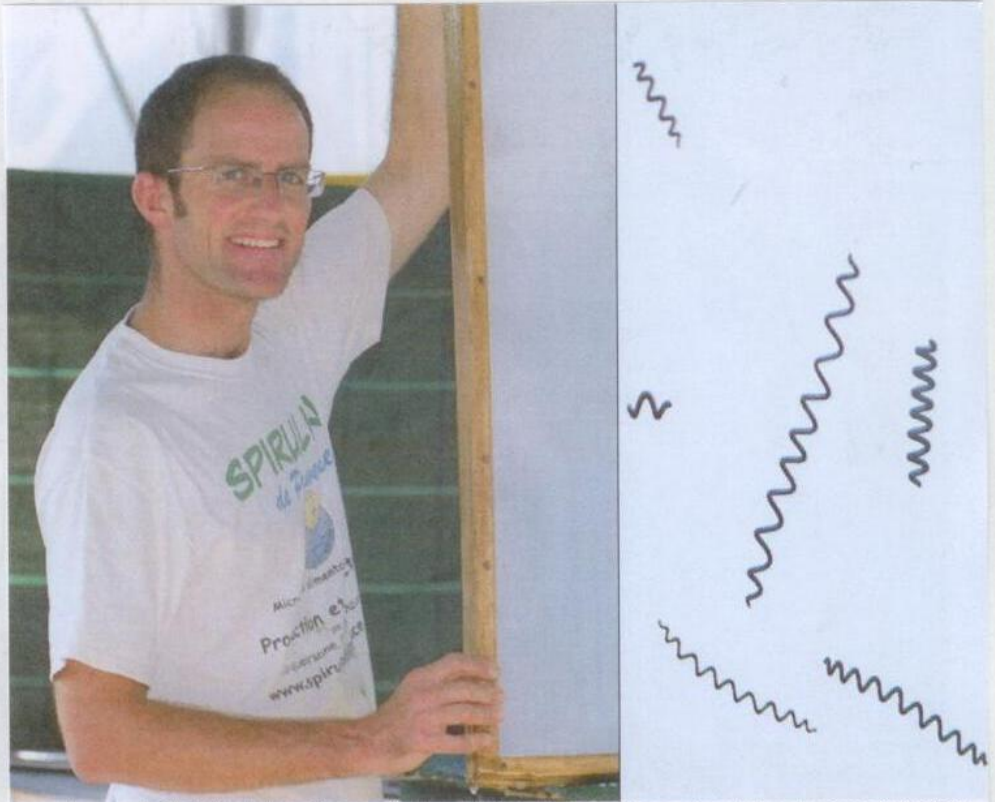
La spiruline est une algue tropicale microscopique en forme de spirale. C'est l'aliment le plus riche au monde en protéines (65 %), en provitamine A, en vitamine B12 et en fer.

C'est à la fois un aliment de nutrition et un aliment thérapeutique qui apporte des bienfaits dans de très nombreux domaines comme la prévention du stress oxydatif et de l'anémie, le renforcement des défenses immunitaires et la récupération physiologique chez les sportifs.

Sa culture est à la fois complexe et simple. Complexe, car elle fait appel à des notions de chimie et de biologie. Il faut donc être réellement formé avant de s'installer et comme pour tout projet agricole, il faut bien dimensionner l'installation, ne pas faire de prévisions sur une production linéaire et constante, bien penser la commercialisation et y consacrer du temps. Simple, car elle demande peu de ressources naturelles (une installation de 550 m<sup>2</sup> de bassins consomme environ 200 m<sup>3</sup> d'eau par an, soit autant qu'une famille française de quatre personnes), peu de foncier (pas besoin de terres fertiles donc pas de concurrence avec les autres productions alimentaires), peu d'investissement de départ en matériel. De plus, beaucoup d'installations sont autoconstruites. La spiruline peut donc être produite en respectant l'environnement.

C'est une algue présente dans les lacs tropicaux depuis des millions d'années, mais cela fait seulement trente ans que l'on sait la cultiver dans des bassins. En Provence, la production se fait essentiellement d'avril à octobre car la micro-algue a besoin de chaleur pour se développer. Les intrants se trouvent dans le circuit classique des engrais (entre autres : sulfate de magnésium, phosphore, nitrate/sulfate de potassium, bicarbonate de sodium, sel). Des recherches sont actuellement menées par les producteurs pour trouver des intrants d'origine organique susceptibles d'être produits dans l'environnement de l'exploitation.

est saturé, et aujourd'hui la plupart des gens dans le monde ne connaissent pas la spiruline ou n'en ont jamais mangé. Le marché est donc très loin d'être saturé. En fait, à partir du moment où les producteurs travaillent sérieusement et font du développement commercial sur des créneaux comme la vente directe, la notion de concurrence n'existe pas. D'ailleurs, je constate que, plus on est nombreux à produire de la spiruline – on est plus d'une trentaine dans le Var –, plus les ventes augmentent,



Jean-Bernard SIMIAN et des filaments de spiruline vus au microscope (grossissement x 100)

plus la spiruline devient un élément normal qu'on trouve sur les étals de fruits et légumes. Ça change l'état d'esprit des consommateurs, on n'est plus face à un produit inconnu ou marginal, mais face à un produit qui rentre dans l'inconscient collectif comme étant quelque chose de normal et de sérieux.

### Comment voyez-vous l'avenir de la spiruline artisanale ?

Radieux ! Des milliers de clients témoignent régulièrement que la consommation de cinq grammes par jour de spiruline artisanale représente un antidote extraordinaire aux principaux problèmes de malnutrition au Sud et de malbouffe au Nord.

De plus, quand on sait que la spiruline fournit soixante fois plus de protéines à l'hectare que l'élevage de bovins, on comprend qu'elle fasse partie des solutions qui permettent d'imaginer réellement un monde sans faim !

Malgré cela, depuis trente ans, le développement de la spiruline artisanale se fait uniquement grâce à des chercheurs bénévoles, des ONG et des producteurs passionnés qui se débrouillent sans aucune aide institutionnelle.

Comme dans de nombreuses productions, ce sont les consommateurs qui ont le pouvoir, en choisissant d'acheter directement aux producteurs, de permettre à ceux-ci de vivre dignement de leur travail, d'investir pour améliorer leur savoir faire et de pouvoir s'impliquer efficacement dans le « faire savoir ».

Propos recueillis par **Amélie Pelletier**,  
animatrice de la Confédération  
paysanne du Var

**A noter** – Une association nationale de producteurs de spiruline, la Fédération des spiruliniers de France, est en cours de constitution. Elle rassemble d'ores et déjà plus d'une cinquantaine de producteurs. Les pionniers sont des membres actifs de la Confédération paysanne, tels Philippe Calamand dans l'Hérault, Cédric Lelièvre dans les Pyrénées-Orientales ou Jean-Bernard Simian dans le Var.

Pour en savoir plus :

Le site internet de JB Simian :  
[www.spirulinedeprovence.com](http://www.spirulinedeprovence.com)

Pour les producteurs et pour les futurs producteurs :  
<http://spirulinefrance.free.fr/lespetitesnouvel.html>

Pour les consommateurs : le livre du Docteur Vidal  
« Spiruline : l'algue bleue de santé et de prévention »