

# LA FRANCE : CHAMPIONNE EUROPÉENNE DE LA PRODUCTION DE SPIRULINE PAYSANNE

# Fédération des Spiruliniers de France & Darwin Nutrition

La spiruline est une cyanobactérie : un micro-organisme aquatique vivant grâce à la photosynthèse

## "L'Aliment du Futur" ?

Selon l'ONU, dans une déclaration de 1974

Une richesse nutritionnelle unique au monde

Un allié face au réchauffement climatique

**3X**

Plus de protéines que le boeuf



**30X**

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

**12** Vitamines

**11** Minéraux & oligo-éléments

**18** Acides aminés

● Phycocyanine, son pigment bleu ultra antioxydant



**40 tonnes**

de CO2 captées par ha de culture soit **4 fois plus** que par ha de forêt

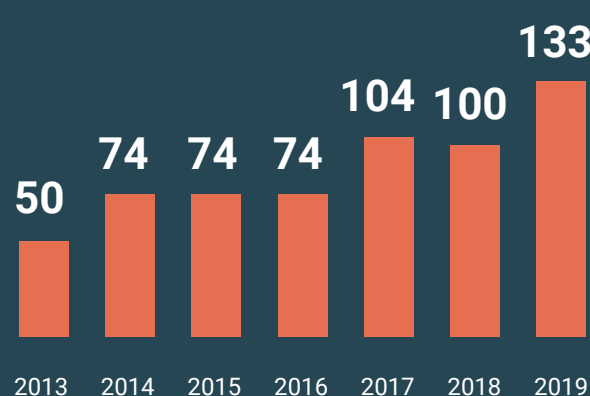
## Une production française en forte croissance, centrée sur les circuits courts



Nombre de producteurs français



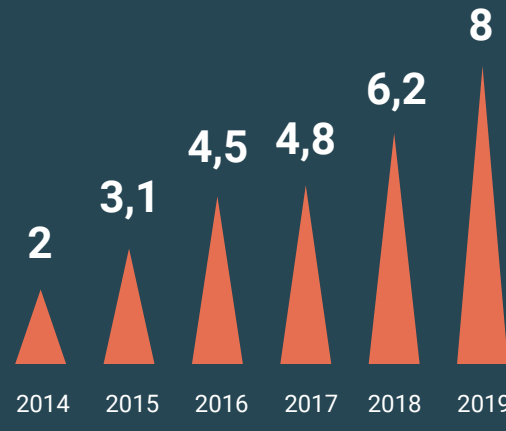
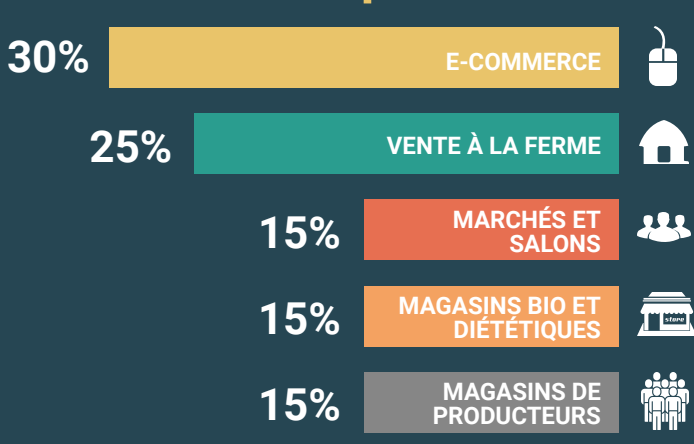
Surface cultivée en m<sup>2</sup>



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..



**10%** PRODUCTION FRANÇAISE

Production industrielle  
Traçabilité limitée  
Traces de contamination récurrentes (ANSES, 2017)  
Qualité gustative et nutritionnelle variable

400 t / an consommées en France

Production paysanne  
Traçabilité & transparence  
Qualité sanitaire & environnementale  
Séchage basse température : qualité gustative et nutritionnelle

## Perspectives d'avenir de la spiruline française

3 initiatives de la Fédération des Spiruliniers de France



Recherche & Développement



Marque certifiée collective



Labelisation BIO auprès de l'UE

3 axes prioritaires

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

Création d'une marque pour

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

Une démarche complexe

- Obtention d'un cahier des charges spécifique pour la production de spiruline
- La spiruline n'est ni un animal, ni un végétal

Vers un doublement de la production française ?

2019

prévisions 2022

**40 tonnes**  
**8 millions d'€**



**80 tonnes**  
**16 millions d'€**

### Auteurs

### Sources

#### Darwin Nutrition

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.  
darwin-nutrition.fr

#### Fédération des Spiruliniers de France

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.  
spiruliniersdefrance.fr

- Estimation réalisées à partir des données internes de la Fédération des Spiruliniers de France.

- 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