

Le témoignage
d'agriculteurs
innovants !

INNOV' ACTION 2017

EST-CE QUE JE PEUX DIVERSIFIER MON EXPLOITATION EN CULTIVANT DE LA SPIRULINE ?

TAROME TOKORAGI / GORODETZKY

En 1998, Tarome Tokoragi et son mari rencontrent Philippe et Estelle CALAMAND alors en train de créer la première initiative de ferme aquacole /spiruline en France, la ferme de la Capitelle dans le Lodévois. Tarome Tokoragi est polynésienne et les problèmes d'alimentation des archipels l'interpelle.

Taromé est sensible aux problématiques alimentaires. En arrivant en France, elle fait des recherches sur la spiruline et présente un premier dossier au territoire polynésien, en 2006. Pour ceux qui ne connaissent pas la spiruline... Classée dans les micro-algues, elle présente des qualités nutritionnelles exceptionnelles, son utilisation remonte à des temps très anciens. Les Aztèques la récoltaient sur le lac de Mexico, les Kanembous au Tchad, elle était la base de leur alimentation. La spiruline c'est l'aliment de base, le plus complet jamais récolté et maintenant cultivé sur la planète.

Sous la pression des importateurs, les producteurs de l'époque sont invités par la FNAB à une réflexion sur une labellisation en agriculture biologique (AB). En 2009, les producteurs de l'Hérault invitent les acteurs de la spiruline, scientifiques, ONG et producteurs français à la 1ère journée de l'alimentation durable et de la spiruline dans l'Hérault. Journée suivie d'une assemblée débat qui va aboutir en octobre 2009 à la création de la Fédération des Spiruliniers de France; un long chemin pour la création et la reconnaissance de la filière Française commence.

En 2009, la fédération des spiruliniers de France (FSF) est créée. Elle compte aujourd'hui plus de 150 producteurs adhérents, avec une forte croissance du nombre d'installations dans la filière, de l'ordre de plus de 20 % en moyenne par an depuis 7 ans.

La FSF a ainsi élaboré les normes de productions, validé les acquis par la recherche et travaille actuellement à la mise en place d'un cahier des charges en AB. Aujourd'hui, il faut trois bonnes années pour devenir un producteur professionnel. La FSF propose un plan de formation continue complet qui va accompagner le producteur en herbe et l'amener à la maîtrise de la culture.

C'est du 7 jours/7 pendant la saison qui dure de 5 à 7 mois en fonction des régions car l'optimum de température pour la culture est une eau à 37°C, mais la culture peut démarrer dès 25-26°C. En effet, la spiruline dont la croissance exponentielle est de 25% par jour, se récolte au quotidien.

Le spirulinier va produire cependant rapidement, après une phase d'ensemencement d'un mois en moyenne, dès sa première année d'installation.

REPÈRES

- Réalisation d'un guide des bonnes pratiques et d'hygiène GPBH (en cours d'homologation)

- 20 installations en moyenne de ferme/an en France

- 100 à 120 jours de récolte/an de mars à septembre



ZOOM SUR LES PRATIQUES INNOVANTES

L'INNOVATION PRODUIT

Considérée depuis des années comme un complément alimentaire naturel, sain et efficace, la spiruline sous forme de brindille est une production primaire, et un aliment à part entière. C'est un concentré d'énergie par son apport en protéines, mais aussi en oligo-éléments (manganèse, fer, cuivre), en minéraux (calcium, magnésium, sodium, potassium, phosphore), en vitamine B12 et en bêta-carotène. Elle contribue aussi à ralentir le vieillissement de la peau grâce à ses molécules anti-oxydantes et détoxifiantes (acide gamma-linolénique, phycocyanine, tocophérol, carotène, sélénium et zinc).

En outre ses composantes sont assimilées à 87 % par l'organisme.

UN MARCHÉ PORTEUR ?

La production française avoisine 40 tonnes/an, ce qui couvre à peine 10% de la consommation nationale qui dépasse les 400 t/an.

Tous les actes de production et transformation ont lieu sur la ferme : récolte, filtration, mise en forme, séchage, broyage et conditionnement. La commercialisation est réalisée exclusivement en vente directe et circuits courts (en magasins type Biocoop). Le marché est porteur, il n'y a donc pas de problème de commercialisation. Le risque est celui d'une demande trop importante de la part des magasins spécialisés qui ont tendance à se tourner vers de plus gros fournisseurs, notamment étrangers (mais avec des produits sans traçabilité, et souvent de bien moins bonne qualité nutritionnelle).

Face à cela, et afin de consolider son marché national, la Fédération Française des Spiruliniers a ouvert la réflexion d'un label Paysan qualitatif.

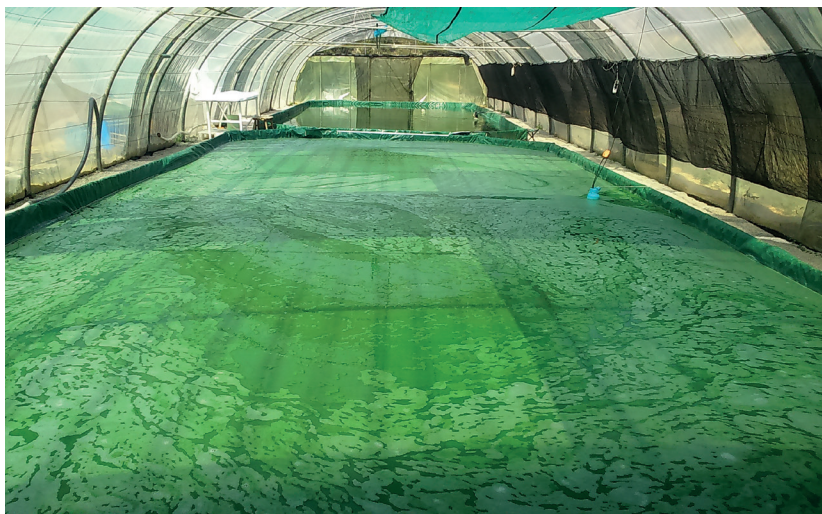
CONDITIONS D'INSTALLATION D'UNE FERME AQUACOLE SPIRULINE

On estime à 400 m² de bassins la superficie nécessaire pour faire vivre une famille. Les projets d'installation les plus courants portent sur des superficies moyennes de bassins de l'ordre de 5 à 800 m², c'est-à-dire nécessitant 2 unités de main d'œuvre pour une production de 5 à 700 kg/an.

L'investissement initial pour créer une unité de production de spiruline est de l'ordre de 50 à 200 €/m². Un bon process produit 7 à 10 g/m² à chaque récolte, avec un prix de revient moyen de 80 à 95 €/kg.

La production de spiruline nécessite peu d'espace et requiert :

- 30 fois moins de surface que le soja, 40 fois moins que le maïs et 300 fois moins que la viande de bœuf en équivalent protéines,
- De l'eau en quantité relative (rapportée au kg de protéine, elle demande 3 fois moins que le soja, 6 fois moins que le maïs, 50 fois moins que la viande de bœuf)
- Très peu d'énergie (incluant l'énergie solaire et l'énergie apportée) : Le rendement énergétique (énergie produite en kg / énergie consommée par kg) est 5 fois supérieur à celui du soja, 2 fois à celui du maïs et 150 fois à celui de la viande de bœuf. En somme c'est une production durable !



L'EXPLOITATION

- Elle est composée de deux serres ; l'une comptant deux bassins de 100m², et la seconde un bassin 200 m².
- La production, la préparation (le séchage) et le conditionnement sont assurés sur les fermes, et la commercialisation réalisée en vente directe.
- Elle a vocation à devenir un centre de formation solidaire inscrit notamment dans la coopération vers les pays en développement.



INNOV' ACTION

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE OCCITANIE

Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche
Région Occitanie

Occitanie

l'Europe
songage
en Occitanie

Suivez-nous sur :

@InnovAction_Oc @InnovActionOccitanie #InnovAction

Retrouvez les témoignages sur www.innovaction-agriculture.fr/occitanie/