



ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Culture de la spiruline et normes européennes

Question écrite n° 768

Texte de la question

Mme Christelle D'Intorni attire l'attention de Mme la ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt sur la culture de la spiruline et les régimes d'équivalences du label bio AB européen pour des spirulines produites hors d'Europe. La spiruline est un aliment ancestral produit à base de cyanobactéries, des bactéries photosynthétiques microscopiques qui se développent dans des lacs d'eau douce. Ce n'est ni une plante, ni une algue. Depuis des siècles, cet aliment est consommé en galettes, notamment par les Aztèques ou les Kanembous, peuple vivant au bord du lac Tchad. Au XXe siècle, la spiruline a été redécouverte en tant que complément alimentaire en raison de ses très riches apports nutritionnels et depuis 1999, des producteurs la cultivent en France dans des fermes aquacoles. La spiruline a été classifiée à tort comme une algue marine par la réglementation européenne ce qui rend l'obtention de la certification produits biologiques AB particulièrement difficile. En effet, cette réglementation permet seulement l'utilisation d'engrais azoté d'origine minérale naturelle (non disponible aujourd'hui de façon écologique) ou d'origine végétale (non directement assimilable par la spiruline, moins riche en azote et de provenance aujourd'hui non écologique). Au contraire, pour les autres filières agricoles, les intrants d'origine animale sont bien souvent également admis. La réglementation européenne définit, des règles de production précises, empêchant l'utilisation des engrais produits à partir de matières organiques animales, bien que ce soit pour la spiruline la principale source de nutriments en milieu naturel. La spiruline importée avec un label bio non européen bénéficie grâce au régime d'équivalence du label bio européen alors qu'elle ne répond pas aux mêmes exigences. Les produits importés sont souvent de bien moindre qualité et la réalité de l'équivalence en matière de normes et de contrôle parfois douteuse. Les consommateurs sont donc trompés et les producteurs français lésés. Dans cette perspective, elle lui demande quelles sont les actions entreprises par le Gouvernement pour garantir que le régime d'équivalence du label bio européen ne soit pas détourné au détriment des producteurs français et quelles initiatives ont été engagées pour faire amender la réglementation européenne afin de permettre l'utilisation d'engrais azoté d'origine animale dans la culture de la spiruline biologique.

Données clés

Auteur : [Mme Christelle D'Intorni](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (5^e circonscription) - UDR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 768

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt

Ministère attributaire : [Agriculture, souveraineté alimentaire](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [15 octobre 2024](#), page 5371