

■ Spiruline, « o lé quoi cheu ? »

Depuis deux ans, membre du bureau de la FSF (Fédération des Spiruliniers de France, <http://spiruliniersdefrance.fr>), structure elle-même très jeune, j'ai le plaisir de participer à un travail collégial avec la quinzaine de membres de notre bureau. Nous représentons une centaine de producteurs de spiruline, comme nous, installés à Consac dans le sud de la Charente Maritime. Nous avons œuvré à la reconnaissance de notre filière par le Ministère de l'Agriculture, première étape d'une structuration qui devient nécessaire : il y a 10 ans, ils n'étaient que 4 ou 5 producteurs. La spiruline a le vent en poupe : restons prudents.



Mon installation je l'ai envisagée il y a maintenant plus de 6 ans : 3 ans ont été consacrés à la formation et aux montages financiers, un an à la production dans une première serre entièrement autofinancée, et depuis 2 ans et les dossiers de financement validés, une deuxième serre est en production, ainsi qu'un laboratoire qui sera opérationnel en 2014.



Une activité sans références

Quand on se lance dans des activités sans références, c'est un véritable parcours du combattant pour trouver la banque qui va suivre, nous le savions parfaitement. Mais un concours de circonstances nous a mis en relation avec une nouvelle banque qui s'est intéressée à nos performances de vente en ligne de poissons d'ornement (notre 1ère activité depuis 20 ans), et aussi à la réussite d'une très belle exportation en 2011.

Notre projet s'est vu attribuer un prix de la « dynamique agricole » et la mécanique était lancée. Pour les partenaires du FEP (Fonds Européen pour la Pêche), le fait qu'une banque nous soutienne aussi a visiblement été déterminant : La région Poitou- Charentes a été la première à dire oui en janvier 2012 puis le Conseil Général 6 mois plus tard ! Tandis que l'Etat et l'Europe nous ont fait refaire de multiples documents pour finaliser la convention en juin ...2013.

La spiruline est une cyanobactérie multicellulaire : un micro-organisme proche des « algues bleues ». Trait d'union entre le règne végétal et animal, elle est apparue avec les premiers êtres vivants il y a plus de 3,5 milliards d'années. Ce filament en forme de spirale, qui mesure environ un dixième de millimètre, contient plus de 60 substances nutritives essentielles très facilement assimilables par l'organisme : un cocktail détonnant d'éléments nutritifs pour tout le monde ! La spiruline fournit de l'énergie et de la force, stimule le système immunitaire et augmente la production anti-oxydante.

Patience, ténacité, ne rien lâcher ont été mes maîtres mots. Tous les organismes sollicités pour un appui au montage du dossier m'ont opposé une fin de non recevoir : j'avais heureusement pour moi mon parcours de conseil en entreprise et à mon actifs de nombreux montages financiers. Je ne crois pas que cette inertie vienne d'un manque de bonne volonté mais de trop nombreux partenaires sont bloqués face à un projet incertain.

Et il y a de quoi ! Notre Fédération s'est livrée pour cette première année à une première statistique sur l'économie de nos exploitations : elles sont toutes sur un mode de culture artisanal, axées sur le circuit-court. Cela va nous permettre de mettre des données concrètes à disposition des producteurs et de nos partenaires financiers. L'année 2013 a vu le démarrage d'une étude pour réaliser un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et des démarches pour l'obtention d'un numéro d'agrément pour la formation des spiruliniers ont été effectuées. Tout est vierge, tout est à faire et à construire ... c'est aussi un défi qui me plaît dans cette production!

Le métier au quotidien

Pour parler plus concrètement du métier et de son quotidien, au bout de 3 ans je peux dire que c'est très prenant en temps de production et de vente. Les journées sont parfois très longues en pleine saison et pour l'instant je n'ai pu embaucher qu'un emploi saisonnier l'an passé, pour m'aider un peu. Heureusement Jean-Michel, mon mari, s'occupe de toutes les constructions, installations techniques, et que son « génie aquacole » (il avait travaillé dans des éclosiers et cultivé lui-même du phytoplancton) nous est très utile dans la conception des outils et dans les économies qu'il nous fait réaliser.



Pas de temps disponible, alors je n'ai pas pu investir sur la Confédération Paysanne ces dernières années, mais j'ai dit oui à mon nom sur la liste aux élections chambre pour soutenir et participer à l'exigence de parité. J'aime surtout échanger avec les producteurs présents sur les marchés auxquels je participe. Au début cela n'a pas été facile : on m'a regardé un peu de travers : « spiruline, o lé quoi cheu ? ». Patience, pédagogie, explications... petit à petit la spiruline a acquis sa place.



Mon plus grand succès : un voisin producteur de maïs venu acheter un sachet pour se remettre en forme !

Nathalie Depoix, spirulinère à Consac

Plus d'infos ?

En Poitou-Charentes, nous sommes 2 producteurs :

- ▶ Spiruline de Haute Saintonge, 17150 Consac, 06 68 80 34 05, info@spiruline-fr.com, www.spiruline-fr.com.
- ▶ Thomas Gabriion, SARL Icares Spiruline, producteur de spiruline en Charente.