



## 17ème législature

<b>Question N° : 95</b>	De <b>Mme Christelle Petex</b> ( Droite Républicaine - Haute-Savoie )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt
<b>Rubrique</b> > agriculture	<b>Tête d'analyse</b> > Certification biologique de la spiruline et régime d'équivalence	<b>Analyse</b> > Certification biologique de la spiruline et régime d'équivalence.
Question publiée au JO le : <b>08/10/2024</b>		

### Texte de la question

Mme Christelle Petex interroge Mme la ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt sur l'obtention de la certification biologique pour la spiruline notamment freinée par les régimes d'équivalence des pays hors Union européenne. La spiruline est un organisme microscopique essentiellement consommé pour ses apports nutritionnels et ses bienfaits pour la santé, plus particulièrement pour sa forte teneur en protéines et son taux élevé de fer. En France, la spiruline est cultivée en circuit fermé dans des bassins sous serres qui permettent de conserver la chaleur, de protéger la culture des intempéries et de la pollution. Dans la pratique, les productions en France restent aujourd'hui les plus écologiques et les plus biologiques, même sans label, car elles utilisent très peu d'énergie, aucun produit de traitement ni aucun produit polluant. L'utilisation des produits minéraux et oligo-éléments qui nourrissent la spiruline sont reconnus biologiques, mis à part l'azote qui est la seule raison pour laquelle la mention biologique leur est interdite. L'Europe accepte uniquement, pour sa production biologique, l'azote d'origine végétale, même si dans la nature la spiruline se nourrit majoritairement d'azote d'origine animale. Malheureusement, les producteurs ne disposent que d'urée et de forme d'azote issue de compost végétal et animal. Toutefois, l'immense majorité des spirulines vendues sur le marché français sont certifiées biologiques et arborent souvent le drapeau tricolore. Pourtant, il s'agit bien de spirulines produites hors de l'Union européenne. De plus, la certification biologique garantit uniquement que les intrants utilisés répondent à leur propre référentiel, qui peut être différent d'un pays à un autre et ces labels n'assurent en rien la qualité nutritionnelle des aliments. Alors que les producteurs français se démènent depuis de nombreuses années avec les instances politiques pour trouver des solutions administratives et techniques, les produits étrangers hors Union européenne, bénéficient toujours du régime d'équivalence. Ce régime d'équivalence signifie qu'une spiruline produite en Chine par exemple, cultivée selon le cahier des charges bio du pays de production, bénéficie automatiquement du label AB et du label feuille européenne sur le territoire français. Cela explique donc la raison pour laquelle une grande majorité de la spiruline vendue en France n'est pas cultivée localement. En ce sens, elle lui demande pourquoi ne pas faire de la certification biologique une priorité en autorisant l'azote d'origine végétale et animale et comment on peut autoriser un régime d'équivalence qui met en porte à faux les productions françaises de spiruline.