



**La Fédération des Spiruliniers de France
en partenariat avec :**



Communiqué de presse

La spiruline paysanne française, aliment innovant à l'Exposition Universelle de Milan. Italie, du 1^{er} mai au 30 octobre 2015

Le Pavillon France de l'exposition universelle de Milan apporte la réponse française à la question « produire et nourrir autrement ». « Comment assurer à l'ensemble des habitants de la planète une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable ? ».

La spiruline paysanne française fait partie de la scénographie générale du Pavillon France à Milan en tant qu'aliment innovant.

- 8 claies caractéristiques du séchage et du façonnage français de la spiruline seront présentées pendant les 6 mois d'exposition ainsi que 20 pots de spiruline en paillettes.
- 1 000 visiteurs attendus par heure, soit environ 1,2 Million de personnes
- L'Exposition Universelle Milan 2015 porte le titre « Nourrir la Planète, Energie pour la Vie », pour plus de détails voir pages 3 et 4 du communiqué
- La présence de la Fédération des Spiruliniers de France lors de l'inauguration officielle le 1^{er} mai 2015
- Il est prévu que la spiruline soit dégustée lors de la conférence « Demain, des algues dans notre assiette ? » qui se tiendra le 5 août selon le programme prévisionnel.
- Une application dédiée au Pavillon France en permettra la visite virtuelle
- Pour plus de détails sur la spiruline voir dernière page du communiqué (pages 4 et 5)

Le Pavillon France à Milan : des faits et des chiffres

- Un pavillon bois innovant entièrement démontable et remontable, à très basse consommation d'énergie,
- 3 600 m² de surface pour le Pavillon France dont 1 100 m² scénographiés,
- Le café des chefs, une boutique, une boulangerie,
- 1 000 visiteurs attendus par heure,
- 5 000 délégations officielles attendues durant les 184 jours de l'exposition,
- 20 M€ d'investissement public répartis entre 7 ministères engagés dans l'événement.

Pour plus d'informations : www.france-milan-2015.fr

Texte officiel de présentation de la Fédération des Spiruliniers de France (en français, anglais et italien)

- Texte en Français –

La spiruline est l'un des aliments les plus complet au monde. Ses qualités nutritionnelles et agronomiques en font une solution pour nourrir notre planète. Cette cyanobactérie est l'un des premiers êtres vivants sur Terre. Consommée traditionnellement au Mexique et au Tchad, elle pousse naturellement dans des lacs tropicaux. En France, depuis une quinzaine d'années, elle est cultivée en bassins dans des petites fermes paysannes. Dans le respect du produit, une attention toute particulière est accordée au séchage. Elle est façonnée en spaghettis sur des claies afin d'être séchée à basse température.

Issue des actions humanitaires, la Fédération Française des producteurs de spiruline paysanne, la FSF, est un exemple de développement de filière agricole spontanée portée par des petits producteurs. Elle a pour objectif de structurer et professionnaliser la filière. En 2014, elle représente 105 spiruliniers privilégiant une agriculture de proximité basée sur la solidarité et le partage. www.spiruliniersdefrance.fr

- Texte en Anglais

Spirulina is one of the most complete foods in the world. Its nutritional and agronomic qualities make it an Ideal solution to feed our planet. This cyanobacterium was one of the first living things on Earth. Traditionally consumed in Mexico and Chad, it grows naturally in tropical lakes. In France, for the last fifteen years, it has been grown in ponds on small farms. Particular attention is given to drying the product and it is formed into spaghetti on trays to be dried at low temperature.

Motivated by a need for concerted humanitarian action, the French Federation of Peasant spirulina producers, FSF, is an example of spontaneous agricultural sector development driven by small producers. It aims to structure and professionalize the industry. In 2014, it represents 105 spirulina producers favoring local agriculture based on solidarity and sharing. www.spiruliniersdefrance.fr

- Texte en Italien – 918 caractères espaces compris

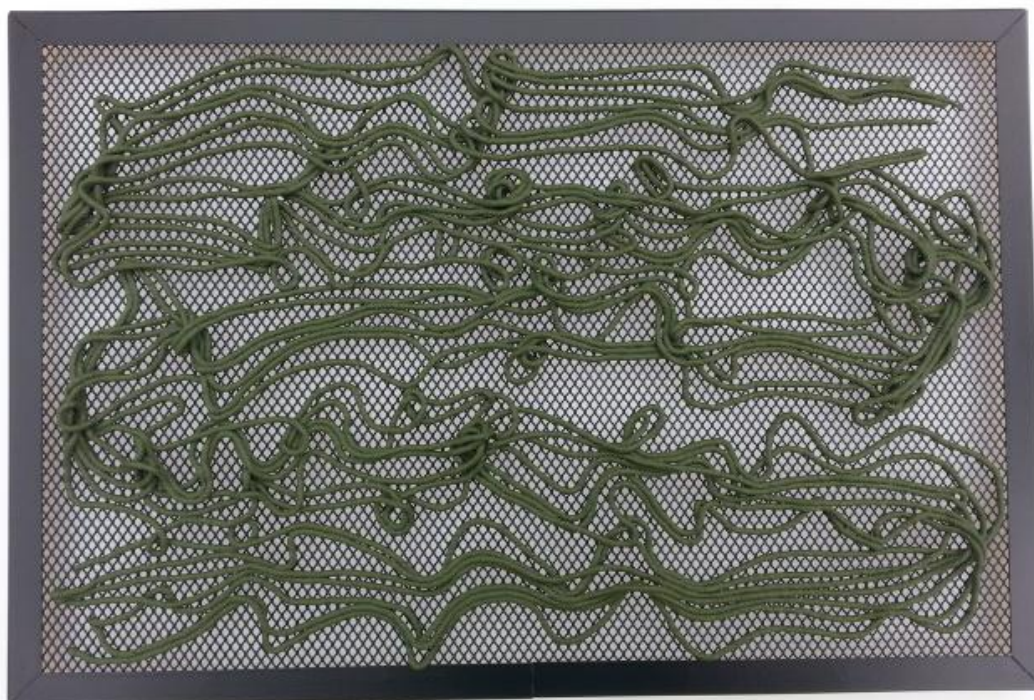
La spirulina è uno degli alimenti più completi al mondo. Le sue qualità nutrizionali e agronomiche fanno di lei una soluzione per nutrire il nostro pianeta. Il cianobatterio è uno dei primi esseri viventi sulla Terra. Consumato tradizionalmente in Messico e in Ciad, cresce spontaneamente nei laghi tropicali. In Francia, da una quindicina d'anni, è coltivato in stagni di piccole aziende contadine. Per quanto riguarda il prodotto, una particolare attenzione viene data all'essiccazione: la spirulina viene ridotta in striscioline e messa su vassoi ad asciugare a bassa temperatura. La Federazione Francese dei produttori di spirulina, FSF, è un esempio di sviluppo spontaneo del settore agricolo guidato da piccoli produttori. Essa mira a strutturare e professionalizzare il settore. Infatti, dal 2014, rappresenta 105 produttori di spirulina e promuove un'agricoltura locale basata sulla solidarietà e la condivisione. www.spiruliniersdefrance.fr

« Demain, des algues dans notre assiette ? », le 5 août 2015 selon le programme prévisionnel.

LES MERCREDIS DU PAVILLON DE LA France : cycle de conférences-débats organisé par le Commissariat Général de la France à l'Institut français Milano, en partenariat avec l'Agence nationale de recherche pour l'environnement (AllEnvi). Durant toute la durée de l'exposition universelle, soit du 1 mai au 31 octobre 2015, le Commissariat général de la France organise, en partenariat avec l'Agence nationale de recherche pour l'environnement (AllEnvi), une série de conférences-débats sur les principaux thèmes répondant à la question « Comment assurer à l'ensemble des habitants de la planète une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable ? ». Ces conférences ont pour ambition de fournir aux auditeurs les clefs leur permettant de mieux comprendre le contexte et les enjeux des débats, pour aller au-delà de présentations souvent trop simplistes ou 1 et deux caricaturales. Elles se tiendront à l'Institut français Milano thématiques seront traitées chaque mercredi.

Une des 8 claies envoyées à Milan :

Le séchage à basse température et le façonnage en forme de spaghettis de la spiruline sont l'une des qualités du processus de culture et de commercialisation de la spiruline par la filière française.



MILANO 2015

Exposition universelle Milan 2015

« *Nourrir la Planète, Énergie pour la vie* »

D'après le protocole du Bureau International des Expositions (BIE), une exposition universelle « est une manifestation qui, quelle que soit sa dénomination, a un but principal d'enseignement pour le public, faisant l'inventaire des moyens dont dispose l'homme pour satisfaire les besoins d'une civilisation et faisant ressortir dans une ou plusieurs branches de l'activité humaine les progrès réalisés ou les perspectives d'avenir ».

- Une thématique au cœur de l'actualité : « Nourrir la Planète, énergie pour la vie »

En 2013, plus de 850 millions d'humains sont sous alimentés et près de 30% de la population mondiale souffre de malnutrition. En 2050, l'humanité pourrait compter plus de 9, 7 milliards d'individus (soit 2 milliards de plus qu'aujourd'hui). La production alimentaire devrait ainsi augmenter de 60%.

- Les participants à cet événement

En plus des 147 participants dont 144 pays qui déjà signé leur participation à ce grand événement. Seront également présents l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les Nations Unies et l'Union Européenne.

- Les visiteurs

Plus de 25 millions de visiteurs sont attendus pendant les 6 mois de l'exposition, dont 15 millions d'Italiens, 1 million de Français, 5 millions du reste du monde avec 41, 3% d'Européens

- Le lieu

Un espace de 110 hectares, telle une cité romaine déclinée autour d'un Decumanus de 1, 5 km et un cardo de 325 mètres, entourée d'un canal de 4, 5 km. Situé aux portes de Milan avec un accès direct en métro du centre ville.

- Les clusters thématiques

Ils se déclineront autour de 9 pavillons thématiques : produits (riz, cacao, café, fruits et légumes, céréales et semences et épices) géographiques, mettant en avant la bio-méditerranée, les îles et les zones arides.

- Les animations

Les 110 hectares seront animés par les pays présents ainsi que par les partenaires de l'exposition. La ville de Milan se fera l'écho de cette manifestation dans ses murs en accueillant des événements culturels, artistiques, sportifs en lien avec l'exposition universelle.

- Plus d'infos sur : <http://expo2015.fr/>



La spiruline : un super-aliment qui contribue à répondre à la question posée par l'Expo universelle 2015

La malnutrition est la première cause de mortalité au monde. Il existe sur Terre un aliment qui permet de lutter contre la malnutrition tout en préservant l'environnement. C'est un des aliments les plus complets, récolté et aujourd'hui cultivé par l'homme.

Lors de la conférence mondiale de l'alimentation des Nations Unies en 1974 la spiruline a été déclarée « ...comme meilleure future source d'alimentation alternative pour l'avenir... » La famille des cyanobactéries dont elle fait partie est à l'origine de la vie sur Terre il y a 3,5 milliard d'années, nous lui devons l'atmosphère et l'oxygène que nous respirons.

Connaissez-vous cet aliment ?

Il s'agit de la Spiruline. *Arthrospira Platensis* de son nom scientifique. Les records agronomiques de rendement, d'apport nutritionnel de la spiruline et sa faible empreinte écologique correspondent au thème de l'Expo Milano 2015 : « Nourrir la Planète, énergie pour la Vie ».

La spiruline a un système de croissance exponentielle simple à mettre en œuvre. Elle peut se cultiver sur tous les continents. Le développement de sa culture, à ce jour en plein essor, peut répondre aux différentes problématiques alimentaires et énergétiques auxquelles l'humanité doit répondre si elle veut subsister.

La spiruline croît à l'état naturel certains lacs, et zones géographiques sur toute la ceinture tropicale de la planète. Avec sa mise en culture simple, en bassins peu énergivore et reproductible partout, c'est une véritable innovation alimentaire qui est proposée aujourd'hui et son intégration dans l'alimentation courante représente une alternative concrète aux problématiques alimentaires sur tous les continents. La structuration de la filière française et le développement de projet dans des pays du Sud s'appuie sur plusieurs dizaines d'années d'expériences de terrain.

Dans les années 1950, un aliment traditionnel était redécouvert au Tchad par une mission scientifique européenne. Il s'agissait de galettes séchées d'une teinte verte tirant sur le bleu. L'enquête montra que ces galettes provenaient de masses d'un micro-organisme unique récolté à la surface de mares fortement



alcalines et séché à même le sable des berges. Ce micro-organisme, capable de photosynthèse et se reproduisant rapidement, fut appelé " spiruline " de par l'aspect de filament spiralé qu'il présente au microscope. L'analyse des propriétés nutritionnelles de la spiruline révéla tout d'abord une exceptionnelle teneur en protéine, de l'ordre de 60% à 70% du poids sec. Depuis de nombreuses années, la spiruline est étudiée dans de nombreux pays et ses effets sur la santé sont reconnus. En Californie dans le désert du Sonoran est implantée une ferme de 20 hectares qui produit 15 % de la production mondiale. La Chine produirait 40% de la production mondiale de spiruline dans une ferme du Yunnan, suite au décret en 1993 par la direction de la Santé publique du Yunnan que la spiruline favorisait la santé humaine.

Ses qualités nutritionnelles sans équivalent, sa facilité de mise en œuvre même sur des sols pauvres, son assimilation par l'organisme, en font une alternative considérable pour nous assurer une qualité de vie et une sécurité alimentaire aujourd'hui et pour les générations à venir. Elle détient le record de production en protéines à l'hectare, pour une consommation en eau très faible.

THEME GENERAL : Comment assurer à tous les habitants de la planète une alimentation de qualité saine et durable ? Notamment en promouvant des fermes de spiruline selon le modèle français, qui assurent la rémunération des producteurs, la vente directe en circuits courts, un aliment complet, sain et écologique.

AXE 2 : « le développement de modèles alimentaires qui répondent à des enjeux de durabilité, produire plus et produire mieux ». La France a la particularité, unique au monde, de voir se développer une filière de production agricole de cet aliment. Depuis 1999, elle est cultivée en France par de petites structures de proximité. Créée en 2009, la Fédération des Spiruliniers de France (FSF) compte 104 adhérents - producteurs en 2014. La France est le seul pays où se développent les fermes à dimensions humaines. Les deux pionniers de la culture artisanale de la Spiruline ont permis le développement de la culture de la spiruline : Ripley Fox et Jean-Paul Jourdan. En Californie, en Chine etc. existent des usines de plusieurs hectares. Même si la France ne représente qu'environ 1 % de la spiruline produite au monde, cette spiruline se caractérise par sa qualité environnementale et humaine : séchage à basse température, vente en circuits courts, qualité nutritionnelle, etc.

AXE 3 : L'amélioration de la sécurité alimentaire des pays en voie de développement basée sur une politique active de coopération et de transfert de technologies. Cela fait partie des engagements signés par les spiruliniers de la Fédération. De plus, l'association Carrefours de la Spiruline a aussi cette vocation, en lien avec les ONG Technap, Antenna Technologies France et le Dr Jean Dupire.

AXE 4 : L'alliance de la quantité et de la qualité : sécurité sanitaire, équilibre nutritionnel, santé et bien-être, patrimoine culinaire et gastronomique, savoir-faire. La Spiruline française est analysée par des laboratoires indépendants et elle est de très bonne qualité nutritionnelle, bactériologique avec des teneurs en métaux lourds extrêmement faibles. Depuis plusieurs années elle participe en tant qu'aliment complet au bien-être et à la santé de ceux qui la mangent, elle entre petit à petit dans le patrimoine culinaire (ex : passage dans l'émission tv sur France 3 : « les carnets de Julie »), et les producteurs français améliorent leur savoir-faire grâce à leur travail commun et collaboratif pour créer et pérenniser leur filière de production. Les premiers **Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Aquacole** avec une spécialisation « spiruline » s'ouvrent cette année pour former les jeunes agriculteurs, toujours plus nombreux, qui souhaitent s'installer.