

« Développer la spiruline pour le bien de l'humanité »

Interview de Jean-Bernard SIMIAN, producteur de spiruline à Carqueiranne.

Vous êtes installé depuis quatre ans, quel a été votre parcours ?

J'ai démarré mon installation en 2005, au début j'avais le statut de cotisant solidaire. En 2006, j'ai fait mon dossier pour obtenir la DJA (c'était la première DJA « spiruline » !) et devenir chef d'exploitation à Giens (locataire). Ensuite j'ai déménagé à Carqueiranne (propriétaire) sur l'une des dernières zones agricoles de la région : le Canebas.

Cette année j'ai transmis mon exploitation de Giens à un jeune ingénieur en agriculture, à qui j'ai transmis le bail et vendu le matériel sur place. Il a démarré la production cette année, avec un soutien technique de ma part. Il démarre progressivement avec un statut de cotisant solidaire, pour mettre en place à la fois un démarrage de production et le début d'une mise en place de commercialisation. Il faut trouver un équilibre entre le temps consacré à la production et le temps consacré au développement du réseau commercial. Ceux qui se consacrent beaucoup à la production ont parfois du mal à développer le côté commercial, ce qui peut les mettre en difficulté en les amenant à vendre la production à des grossistes.

Vous avez transmis votre première exploitation, que faites-vous d'autre pour l'installation ?

Depuis 2005 on a accueilli 21 stagiaires sur l'exploitation, des hommes et des femmes, de France et d'ailleurs (Burundi, Bénin, Burkina Faso...). Sur ces 21 stagiaires, 9 se sont installés en production de spiruline, la majeure partie dans le Var et en France et 2 en Afrique, 5 ont un projet en cours, dont Charlie, stagiaire présent sur l'exploitation actuellement qui a un projet à Dakar, 2 cherchent actuellement du foncier, 2 se sont orientés sur la distribution de la spiruline en attendant de pouvoir s'installer, et 3 ne se sont finalement pas orientés sur la spiruline. Je suis en contact très régulièrement avec ces anciens stagiaires.

J'aide techniquement tous ceux qui sont en production. J'ai créé un réseau de soutien technique et logistique qui comprend tous ces anciens stagiaires plus d'autres producteurs. Mon but est de mettre les gens en relation, faire que l'information circule bien, le réseau est basé sur le principe de l'échange, chacun apporte et prend. Nous organisons également l'entraide avec les projets à l'étranger car en plus des conseils tech-



niques, ils ont besoin d'une aide logistique pour des matériaux qui ne sont pas disponibles sur place.

Pourquoi aidez-vous l'installation ?

Dès le départ j'ai cherché à transmettre le maximum de connaissances, un peu dans l'esprit des grands pionniers de la spiruline, comme Ripley Fox et Jean-Paul Jourdan, des gens qui ont beaucoup fait pour que la spiruline et sa production soient accessibles au plus grand nombre. Apporter ma contribution pour permettre le développement de la spiruline à l'échelle paysanne, c'est à dire à l'échelle de micro-structures, indépendantes, autonomes, viables, intégrées à l'environnement technique et économique, à l'opposé des multinationales, des grosses unités de production qui ne donnent pas de garanties d'indépendance dans une production très hautement stratégique comme la spiruline (sur le plan nutritionnel et sur le plan de la santé). La spiruline aiguise les convoitises de certains donc plus on peut multiplier les petits sites de production et les individus autonomes capables de gérer cette production, plus on se met à l'abri d'une mainmise, d'un monopole de ces cultures par ces grands groupes dont on connaît les ambitions. C'est là qu'on rejoint un peu l'idéologie de la Confédération Paysanne, cette volonté d'une autonomie et d'une indépendance la plus grande possible.

Beaucoup des personnes que vous aidez s'installent dans le Var, la notion de concurrence ne vous pose donc pas de problème ?

Il est vrai que la plupart des stagiaires qui se sont installés, sont dans un rayon de 30 km autour de chez moi. Ma comptable est incapable de comprendre que je puisse faire ça. Pour elle, c'est complètement absurde et incroyable ! Pour moi, la notion de concurrence n'existe que sur un marché qui est fini. Aujourd'hui, la plupart des gens dans le monde ne connaissent pas la spiruline ou n'en ont jamais mangé. On a donc un potentiel de développement du marché qui est totalement illimité. A partir du moment où les gens travaillent sérieusement et font du développement commercial sur des créneaux comme la vente directe où on est en prise directe avec le consommateur final, la notion de concurrence apparaîtra peut-être dans quelques centaines d'années. Et je constate que plus on est nombreux à produire de la spiruline (on est plus d'une trentaine dans le Var), plus les ventes augmentent, plus la spiruline devient un élément normal qu'on trouve sur les étals de fruits et légumes. Ça change l'état d'esprit des personnes, on n'est plus face à un produit bizarre, inconnu, ou de marginaux, on devient confronté à un produit qui rentre dans l'inconscient collectif comme étant quelque chose de normal et de sérieux.

Propos recueillis par A.P.



POUR ALLER PLUS LOIN

Le site internet de JB Simian :

<http://spirulinedeprovence.monsite.wanadoo.fr>

Pour les producteurs et pour les futurs producteurs :

<http://spirulinefrance.free.fr/lespetitesnouvel.html>

Pour les consommateurs : le livre du Docteur Vidalo

« Spiruline, l'algue bleue de santé et de prévention »