Revue de Presse hebdomadaire

Diversification des cultures : focus sur la spiruline, la trufficulture et les fleurs comestibles



Diversification des cultures : focus sur la spiruline, la trufficulture et les fleurs comestibles - SIVAL 2025 - photo © misshuynhnghi de Pixabay

Publié le 31/05/2025

Vu au SIVAL : diversification des cultures avec la spiruline, la trufficulture et les fleurs comestibles. Trois filières émergentes

offrant de nouvelles opportunités aux exploitants agricoles. Découvrez les spécificités de ces cultures et leurs perspectives de développement.

Présentation au SIVAL 2025 de trois nouvelles filières agricoles

Cette intervention, proposée au SIVAL 2025 par VEGEPOLYS VALLEY, a mis en lumière trois filières émergentes : la spiruline, la trufficulture et les fleurs comestibles. Ces secteurs en développement offrent des opportunités de diversification des productions pour les exploitants agricoles.

La spiruline : une production sobre et prometteuse

La spiruline est une cyanobactérie apparue il y a plus de 2,5 milliards d'années. Sa culture se fait dans un milieu alcalin, sous serre, en bassins de quelques centaines de mètres carrés. Ce mode de production, bien que saisonnier, permet de préserver la

qualité nutritionnelle du produit, contrairement aux cultures extensives à ciel ouvert pratiquées dans d'autres pays.

En France, environ 200 fermes produisent de la spiruline, dont 16 dans la région Pays de la Loire. La filière est structurée autour de la Fédération des Spiruliniers de France, de la filière aquacole régionale et de l'association Adasmae. Malgré une production nationale bien inférieure à la consommation annuelle, le marché connaît une forte demande. Les producteurs misent sur la vente directe et la diversification des produits pour valoriser leur production.

Trufficulture : une diversification raisonnée

Un vigneron a présenté son projet de transition vers la trufficulture, initié en 2008 avec l'implantation progressive de différentes variétés d'arbres truffiers sur 2,5 hectares. À terme, la plantation devrait s'étendre à 5 hectares. Le travail du sol, la taille et les arrosages rythment l'entretien des truffières, avec une récolte qui débute à partir de 5 à 7 ans après la plantation.

Le cavage, réalisé avec des chiens dressés, constitue une étape clé du cycle de production. L'objectif du producteur est d'intégrer cette diversification à son modèle économique existant, notamment en s'appuyant sur ses circuits de commercialisation du vin. Par ailleurs, la trufficulture contribue à la replantation d'arbres et à la valorisation des sols calcaires adaptés à cette production.

Les fleurs comestibles : une filière en structuration

Deux producteurs ont présenté la structuration en cours d'une filière dédiée aux fleurs comestibles. L'un possède une exploitation en Vendée de 8 000 m² avec environ 50 clients, dont des restaurants gastronomiques et des artisans de bouche. L'autre est situé en Anjou et approvisionne principalement des distributeurs et des grossistes.

La diversité des fleurs cultivées permet d'offrir une large palette de saveurs et d'usages. La production se fait sous serre et en plein champ, avec une priorité donnée aux circuits courts et à une conservation optimale des fleurs. L'association des producteurs de

fleurs comestibles collabore avec des organismes tels que ASTREDHOR et VEGEPOLYS VALLEY pour encadrer la filière et garantir des normes de production rigoureuses.

Source :
https://www.sival-angers.com/article/diversification-des-cultures-focus-sur-la-spiruline-la-truffiCulture-et-les-fleurs-comestibles/