

« Dans le 1<sup>er</sup> numéro de Spirul'Info datant de février, nous nous proposons de vous tenir informés deux fois par an de l'actualité de notre exploitation. La campagne de production ne nous a laissé que peu de temps à consacrer à la communication jusqu'ici mais voilà enfin, sur le fil, notre 2<sup>ème</sup> édition !  
Bonne lecture. »

Clotilde et Régis

## Noël 2015

Vous aimez votre belle-mère et vous voulez qu'elle le sache ?  
Vous ne savez toujours pas quoi offrir à votre oncle ?  
Vous avez une cousine sportive ?  
Vous voulez que vos enfants soient en forme ... et vous voulez être en état de supporter qu'ils le soient ?  
Vous voulez vous donner bonne conscience avant / après les excès des fêtes ?



### Pensez spiruline pour vos cadeaux de Noël !



Venez nous retrouver sur les marchés de Noël (voir agenda) ou sur l'exploitation les samedis matin. Vous pouvez également commander via notre site internet.

**Attention** : nous allons prendre une semaine de vacances bien méritées du 20 au 27 décembre. Il n'y aura donc pas d'expéditions cette semaine-là, ni de visites le samedi 26 décembre. Cela étant, la vente sur place reste possible : l'exploitation ne sera pas abandonnée pour autant ☺

## Les nouvelles installations

Le début d'année 2015 a été consacré à la réalisation de travaux d'aménagement. Sur une surface de 120 m<sup>2</sup> ont été édifiés :

- une salle « humide » pour le travail de la spiruline fraîche (extrudage et mise sur claies)
- un local de séchage permettant de traiter 20 kg de spiruline concomitamment
- une salle « sèche » pour le défournement, le broyage, l'ensachage provisoire en unités de 2,5 kg et leur stockage, l'ensachage en unités de vente de 100 g
- une salle d'accueil d'une capacité de 20 à 40 personnes (avec / sans tables)





Après un premier mois de récolte passé dans les anciens locaux, nous avons inauguré les nouveaux dès la mi-avril. Le déménagement fut épique ☺

Après une nécessaire prise de marques, ces nouvelles installations se sont avérées fort agréables à l'usage et améliorent notablement nos conditions de travail. D'autre part, cela nous permet d'envisager sereinement l'arrivée probable de normes de qualité.

La salle d'accueil a depuis été utilisée de nombreuses fois pour l'accueil de groupes, des pique-niques à l'abri de la pluie ainsi que pour plusieurs réunions. Elle a été très appréciée des participants.

## La production 2015

Le printemps a été particulièrement productif malgré un démarrage poussif dû, au-delà des conditions météo, à l'ensemencement / réensemencement de plusieurs bassins. Les récoltes ont commencé doucement du 17 mars à fin avril avant un bon mois de mai et surtout un mois de juin exceptionnel avec 220 kg produits (le double de juin 2014).

Les rendements estivaux ont été corrects, sans plus. Il semblerait que la spiruline ne supporte pas si bien que ça la chaleur et l'ensoleillement excessifs ... comme nous !



La chaude météo de l'été a d'ailleurs précipité la chute de production de 2 des 4 bassins dès la fin août ; vu les quantités déjà récoltées à cette date, nous avons décidé de les vidanger en septembre et de ne pas les relancer avant le printemps 2016.

Les récoltes sur les 2 bassins restants se sont alors étalées sur un rythme particulièrement lent jusqu'au 29 octobre, eu égard à la baisse brutale des températures.

L'excellente production 2015 de plus de 800 kg nous permet d'attendre sereinement la prochaine saison de production : pas de rupture de stock à craindre !

Cette année encore l'aide de Claudine, notre salariée saisonnière, et de nos stagiaires (François, Jean-Noël et Alexis) qui se sont succédé, a été particulièrement appréciable. Merci à eux !

## Spiruline du Dauphiné en déplacement ...

Pour vendre de la spiruline, il faut d'abord la faire connaître ! Quoi de mieux alors que d'aller à la rencontre des consommateurs sur les marchés, foires ...

Nous avons ainsi participé à une bonne quarantaine de manifestations cette année, essentiellement dans la Bièvre. Ce rythme soutenu a pu être tenu grâce à l'installation de Clotilde : nous étions deux pour nous rendre en alternance sur les différents marchés. En effet, après une semaine de récolte, le repos dominical est appréciable : nous avons tous les deux pu nous en rendre compte ... chacun une semaine sur deux ☺

Les clients ont apprécié notre abri acquis en début d'année, particulièrement cet été où il permettait de se tenir à l'ombre. Nous aussi d'ailleurs !

Nous avons eu l'occasion cet automne de participer à trois événements de dimension régionale.

Tout d'abord, la Foire d'automne de Beaucroissant les 11, 12 et 13 septembre. Ce fut l'occasion de rencontrer nombre de nouveaux clients ainsi que quelques habitués. La météo, ensoleillée dans la journée et pluvieuse la nuit, a contribué à la réussite de cette manifestation.



Vint ensuite le Marché des Saveurs le 5 novembre à Lyon, qui a permis d'échanger quelques mots avec les principaux candidats aux élections régionales dans une ambiance bon enfant. Bon, ils n'ont pas acheté de spiruline en vue de tenir jusqu'à la fin de leur campagne électorale : gageons qu'au moins l'un des deux s'en mordra les doigts dans quelques jours 😊 Encore une fois, bon contact pris avec les consommateurs lyonnais.

Enfin, Naturissima les 28 et 29 novembre à Grenoble. Alors là, que dire ? Une grande satisfaction : avoir rencontré bon nombre de nos clients « historiques » que nous ne connaissions que par mails interposés. Voilà ... c'est tout ...

## ... à la maison ...

Nous avons mis en place des partenariats locaux avec le Château de Bresson et des restaurants proches pour proposer des visites « château-spiruline-resto ».

Dans le même esprit, nous proposons avec cinq autres exploitations aux productions aussi diverses que parfois originales la possibilité d'associer plusieurs visites de découverte du paysage agricole de la Bièvre. En concertation avec les 4 Offices de Tourisme du secteur, nous vous invitons à découvrir la culture du safran, l'élevage d'autruches, celui de volailles fermières ainsi que la production de fromages de vaches et de noix. Toutes ces exploitations adhèrent à l'association de producteurs du Viennois au Chambaran.

Ces partenariats, comme les rencontres avec les consommateurs sur les marchés, génèrent régulièrement des visites de l'exploitation, individuellement ou en groupes. Nous avons ainsi reçu depuis début janvier :

- 520 visiteurs individuels les samedis et mercredis matins
- 320 personnes réparties en 11 groupes (de sportifs, de personnes du 3<sup>ème</sup> âge et +, de marcheurs ...) de 10 à 60 personnes.





A cela s'ajoutent deux événements notables :

- Prenez la Clé des Champs : cette opération organisée par la Chambre d'Agriculture de l'Isère le premier week-end de mai a ramené 550 visiteurs sur 2 jours malgré une météo fort capricieuse
- Le Marché des Fermes de l'Association du Viennois au Chambaran qui s'est tenu chez nous le 25 octobre : vous avez été plus de 800 à profiter de cette belle journée et de la présence des 25 exposants (alimentaires et artisans) !

Merci à ceux d'entre vous qui, par leur venue, ont contribué à la réussite de ces deux manifestations.

Et, bien évidemment, un immense merci à nos amis et familles qui ont répondu présents pour nous aider dans l'organisation de ces événements. Une mention spéciale à nos deux p'tits loups pour leur gestion du parking ... ils ont fait une sacrée nuit derrière ☺

## ... et dans les magasins

Comme prévu, notre spiruline est vendue depuis le mois de juillet par le magasin de producteurs La Halte Fermière à Voiron, depuis mi-novembre par celui d'Apprieu, le Bouquet Paysan, et « à l'heure où nous mettons sous presse » s'installe sur les étals d'Un Bout de Campagne à Claix. Nous n'en sommes qu'aux balbutiements, mais les premiers retours sont encourageants. D'autres Points de Vente Collectifs suivront sous peu ; nous ne manquerons pas de vous tenir au courant.

Notre spiruline est également disponible au magasin Biomonde de Salaise sur Sanne.

A noter enfin pour les sportifs : vous pouvez vous approvisionner en Spiruline du Dauphiné auprès de Brice au magasin Endurance Shop d'Echirolles.

## Les nouveautés 2015

Eh si ! Au milieu de tout ça, nous avons trouvé le temps d'avancer sur d'autres pistes de travail ! Heureusement que la spiruline est là pour nous aider à tenir le rythme ☺

### Nouveau packaging

En ce qui concerne ce point, nous avons peu de mérite : il n'y avait qu'à les commander ! A partir de la production du mois de juin 2015, les sachets kraft ont remplacé les sachets aluminisés afin de s'harmoniser avec notre autre conditionnement (boîtes kraft).

A noter que ces nouveaux sachets ne sont pas pour autant recyclables : les conditions de conservation de la spiruline influant sur sa qualité nutritionnelle, nous sommes dans l'obligation d'utiliser des contenants (boîtes comme sachets) doublés d'un film alimentaire.



## Nouvel étiquetage, nouveau flyer ... et nouvelles règles

Le Règlement CE 1169 2011 du 25/10/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires rentre en application par paliers et doit être totalement mis en œuvre fin 2016.

Il nous amène à faire évoluer notre communication écrite pour plusieurs raisons :

- Il est désormais interdit de mentionner dans la composition un nutriment donc la teneur représente moins de 15 % des VNR (Valeurs Nutritionnelles de Référence) pour 100 g
- « Sauf dérogations prévues par la législation de l'Union applicable aux eaux minérales naturelles et aux denrées alimentaires destinées à un usage nutritionnel particulier, les informations sur les denrées alimentaires n'attribuent pas à celles-ci des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine, ni n'évoquent de telles propriétés. » (chapitre III, article 7, alinéa 3)

En clair, nous ne pouvons plus écrire grand'chose ...

Concernant la composition, vous pourrez constater une nette évolution entre celle mentionnée jusqu'à la production de mi-juin 2015 et celle utilisée depuis. L'ancienne était issue de références bibliographiques, la nouvelle d'une moyenne de 20 analyses de composition calculée par la Fédération des Spiruliniers de France. Nous avons pour l'instant fait le choix de ne pas faire réaliser d'analyse de composition sur notre spiruline en raison du coût (> 2 000 €) ~~mais vos retours nous permettent de constater que ses effets restent inchangés~~ (oups ! pas le droit !).

Valeurs nutritionnelles moyennes de la spiruline

	/100g	% VNR	/4g	% VNR
Energie (kcal)	348	17	14	0,7
Matières grasses (g)	6,3	9	0,25	0,4
Dont AGS (g)	3,0	15	0,12	0,6
Glipolides (g)	1,6	6	0,06	0,3
Dont sucres (g)	1,6	2	0,06	0,1
Fibres (g)	7,3		0,29	
Protéines (g)	60	120	2,40	4,8
Sel (g)	3,3	55	0,13	2,2
<hr/>				
Vit B1 (mg)	3,5	318	0,14	13
Vit B2 (mg)	3,2	229	0,13	9,1
Vit B3 (mg)	12	76	0,48	3,0
Vit B6 (mg)	0,8	56	0,03	2,2
Vit B9 (µg)	33	17	1,32	0,7
Vit B12 (µg)	26	1040	1,04	42
Vit C (µg)	240	4800	9,60	192
Vit E (mg)	7,3	61	0,29	2,4
Vit K (µg)	200	267	8,00	11
<hr/>				
Fer (mg)	49	340	1,95	14
Potassium (mg)	4058	203	162	8,1
Phosphore (mg)	439	63	38	2,5
Magnésium (mg)	232	62	9,28	2,5
Manganèse (mg)	1,5	75	0,06	3,0
Zinc (mg)	2,1	21	0,08	0,8
Cuivre (mg)	0,3	30	0,03	1,2
Chrome (µg)	250	625	10	25
<hr/>				
Phycocyanine (mg)	30300		412	
Bêta carotène (mg)	81		3,22	

(1) Contient 25 portions de 4 g  
(2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)  
A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur



Spiruline en brindilles  
Produite et conditionnée  
sur la ferme

Poids net : 100 g

Récoltée en (Lot n°) :

A consommer de préférence avant fin :

EARL de Layat - Cécile et Régis Genève  
196 chemin de Layat  
38270 MOISSTEU SUR DOLON  
06 21 08 50 39  
earldelayat@orange.fr - www.spiruline-du-dauphine.fr



Nous nous adaptons donc à ces nouvelles règles au fur et à mesure de la réimpression des flyers, étiquettes, diaporamas, panneaux explicatifs ainsi que de la refonte de notre site internet (voir + loin). Temporairement, plusieurs compositions et discours cohabitent mais, sous peu, tout sera harmonisé.

A noter quand même une évolution sympathique concernant l'étiquette « devant » : nous utilisons désormais notre logo légèrement modernisé (police de caractères) et avons apposé le logo Bienvenue à la Ferme en bas à droite ; cela apporte une touche de couleur agréable.

## Le paiement par CB hors vente par internet

Mis en place pour Prenez la Clé des Champs, le paiement par CB rencontre un franc succès ... lorsque nous sommes dans un lieu couvert par la 3G, c'est-à-dire par exemple à Lyon, Grenoble, Voiron ou en plein milieu de la parcelle à côté de la maison (mais pas sous la serre ni sous le hangar) ☺

Bref, bilan mitigé pour l'instant !

## Partenariats et sponsoring

Les retours d'expérience de sportifs utilisant notre spiruline étant très positifs, nous perséverons dans cette voie et accentuons notre présence via des partenariats et actions de sponsoring.

Depuis le printemps, nous suivons activement Daniel, ultra-trailer de Bévenais qui nous fait un sacré coup de pub avec son Vitto. Merci Dan !

Nous sommes partenaires du Football Club des Collines (regroupant les communes de Moissieu, Revel, Primarette et Bellegarde-Poussieu) dans lequel Régis a joué de nombreuses années.

Enfin, nous avons été sollicités par le Vélo Club de la Bièvre basé à Renage pour faire partie de leurs sponsors. Nous avons accepté avec plaisir d'apporter notre contribution à la vie sportive de ce groupe d'une vingtaine de coureurs. Une visite de plusieurs d'entre eux le 22 novembre a été l'occasion de nouer des liens fort sympathiques (entre passionnés, on se comprend !).



## Et vous faites quoi, cet hiver ?

Ah ! Que de fois entendons-nous cette question ! Eh bien non, nous n'allons pas seulement nous reposer, même si c'est au programme ☺

Plusieurs chantiers, au propre comme au figuré, nous attendent :

- Toilettage du site internet et paiement par CB, déjà bien engagés
- Création d'une page Facebook ... là nous n'avons toujours pas avancé
- Construction d'un bassin de décantation pour le recyclage du milieu de culture de la spiruline lors des vidanges (1 fois / an / bassin)
- Finition extérieure des nouveaux locaux et de leurs abords
- Amélioration des abords de la serre
- ...

Cela entre les visites hebdomadaires, les marchés, l'accueil des groupes ... il n'est pas certain que l'hiver soit assez long !

## A vous la parole !

Nous continuons à recevoir des témoignages, écrits ou oraux, que nous vous faisons partager. Nous restons toujours preneurs de vos retours constructifs, positifs comme négatifs, alors à vos plumes ! D'autant que nous ne pouvons plus communiquer sur les effets de la spiruline mais que vous, vous y êtes autorisés ☺

*Bonjour. J'avais pris une boîte à un marché à la Côte St André. Étant sujette aux anémies, je renouvelle donc l'expérience qui m'a aidée à surmonter ce désagrément. Je vous remercie. Bonne journée. Cordialement. Véronique*

*Bonjour. Avalé deux boîtes cet été ! Efficace sur la REmise en route des intestins ! A suivre ... Bonne continuation. Chantal*

*J'avais entendu parler de la spiruline mais je l'ai vraiment découverte sur votre stand lors du marché de la Côte St-André au mois d'août dernier. Ayant un métier sportif et après 1 mois de prise journalière, je suis plus que convaincue de ses bienfaits ! Vitalité, réactivité, meilleure récupération surtout dans les moments de fatigue ... Donc, je repars pour un tour ! Merci. Laetitia*

Bonjour. Mon mari et moi avons pris sur 1 mois de la spiruline pour la 1<sup>ère</sup> fois. Sur tous les deux effet tonique extra et plus de constipation. Je travaille de nuit, j'ai retrouvé un sommeil réparateur en me couchant le matin et plus de difficulté à m'endormir ; cet effet est moins important sur mon mari. Si je n'en prends plus sur plusieurs jours, je suis très fatiguée et n'ai plus d'énergie à faire quelque chose sur la durée. Sur mon mari aussi cela fonctionne, en moins violent que sur moi [...]. J'en parle partout autour de moi. Bonne journée. Hélène

Bonjour. Merci pour l'envoi. J'ai reçu les deux paquets hier [...]. Merci de votre réactivité et pour la production de cette belle spiruline. Jean-Christophe

Pour la production, nous nous y attelons. Pour la réactivité, nous essayons de nous y tenir !

Merci Hélène !

Nous essayons de ne pas faire concurrence à nos collègues, mais youpi quand même !

Bonjour. Merci beaucoup pour la lettre d'information et la confiance que vous témoignez à vos clients. Je consomme de la spiruline depuis 3 ans, j'en achetais à des producteurs dans la Drôme. Je suis ravie d'avoir découvert par hasard qu'il y a des spiruliniers en Isère, ça manquait ! Je suis impatiente de découvrir votre produit. Bien cordialement. Cécile

## Le coin des sportifs

Bonsoir. Oui la saison se passe bien et je continue toujours ma montée en puissance en vue des 168 km et 11500 m de dénivelée de l'UT4M ! J'ai réussi mes premières échéances sportives avec à mon niveau beaucoup de succès ! Pour l'instant niveau alimentation et complément alimentaire (spiruline) tout me va :-). Surtout qu'en ce moment, vu les entraînements, j'ai besoin des meilleurs compléments alimentaires possibles (ce week-end par exemple 93 km 6500 m de dénivelée pour 15 h 30 de course). Je vous tiendrai au courant de ce qui se sera passé. Pour moi, c'est dans 1 mois et demi. Bonne soirée à vous aussi. Sportivement. Christophe

Et voilà donc la suite : Ca y est, une saison qui se clôture pour moi. Sur le plan physique, une bonne forme m'a permis de faire un très gros été sur le plan sportif ! Maintenant place à une période de récupération pour emmagasiner pas mal d'énergie avant d'attaquer la saison hiver en pleine forme. Christophe

Voici une année bien remplie !

- Trail de Saint Symphorien d'Ozon : 30 km / 730 D+ le 08/03/15
- Trail de Mirmande : 43 km / 2000 D+ le 28/03/15
- Techni trail de Tiranges : 80 km / 5150 D+ le 03/05/15
- Trail des Coulmes : 30 km / 1350 D+ le 24/05/15
- Trail des Gypaetes : 80 km / 5300 D+ le 06/06/15
- Trail la Montagn'hard : 107 km / 8800 D+ le 05/07/15
- TOR DES GEANTS : 330 km / 24000 D+ le 14/09/15

Finisher de toutes les courses. Un grand merci à Clotilde et Régis qui produisent une spiruline de qualité, qui contribue à tenir mes objectifs et m'aide dans ma récupération après l'effort. Daniel

Merci Christophe pour tes retours toujours appréciés. Nous suivons ta saison avec plaisir et attention !

Merci Dan ! Bon, nous nous sommes fatigués rien qu'à te lire 😊

Bonjour. Je voudrais vous donner mes impressions après une semaine de cure. Depuis ce WE, je trouve que je suis plus endurant et moins fatigué. Je récupère mieux également. J'ai pris une cuillère à café jusqu'à vendredi où j'ai augmenté un peu (1/2 cuillère en +, à peine ...) en prévision du WE où je m'entraîne beaucoup : samedi entraînement biquotidien avec footing le matin et vélo l'après-midi, dimanche footing en endurance tonique (!) de 22 km et demain lundi, de nouveau entraînement biquotidien. Aujourd'hui lors de mon footing, je n'ai pas ressenti de fatigue due à mon entraînement de la veille et j'ai pu garder un bon rythme durant les 1 h 35 qu'a duré mon entraînement (j'ai fait mon meilleur chrono à l'entraînement sur semi-marathon) et ce soir j'ai beaucoup moins de courbatures qu'à l'accoutumée. Est ce dû à l'effet spiruline ou à mon entraînement antérieur qui produit son effet en ce moment ? Est-il normal de ressentir ces bienfaits dès la fin de la première semaine ? Enfin je précise que je suis vos préconisations et je prends également de la vitamine C en complément. En vous remerciant. Gérard

Merci Gérard pour ton retour détaillé. Pour voir si cela peut être lié à la spiruline, il suffit d'arrêter d'en prendre pendant une semaine et de voir comment se passe ton entraînement suivant.

# Foire Aux Questions

## Produisez-vous de la spiruline en poudre ?

Non et ceci pour plusieurs raisons :

- Il est extrêmement difficile d'arriver à obtenir de la poudre par broyage
- Cela produit une poussière considérable
- Cela ne présente pas d'intérêt particulier en terme d'utilisation et/ou d'assimilation

## Et en comprimés ?

Hé non ... Ceci pour une question de coût : une machine à comprimés coûte entre 10 000 € et 50 000 €. Nous avons envisagé d'en faire faire à façon par un collègue qui est équipé, mais cela génère un surcoût pour le client de 5 à 8 €. Nous trouvons à l'heure actuelle que c'est cher payé le « confort » de prise, sachant que nous avons au final très peu de personnes qui n'arrivent vraiment pas à la prendre sous forme de brindilles une fois que nous leur avons donné tous les trucs et astuces rapportés par nos clients.

## Agenda fin 2015 - début 2016

Nous vous communiquons les dates des manifestations pour lesquelles nous sommes engagés à ce jour. Les calendriers étant généralement établis en janvier-février, nous vous informerons des dates de 2016 ultérieurement.

12 - 13 décembre	L'Épinouz'Art de Noël à la salle des fêtes d'Épinouze (le 12 : 14 h – 21 h, le 13 : 10 h-18 h)
15 décembre	Marché de Noël des adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme sur le parking de la Maison des Agriculteurs à Grenoble (11 h - 19 h)
20 décembre	Marché de Noël de l'association du Viennois au Chambaran à la Ferme des 13 Fontaines à Brezins (10 h - 17 h 30)
27 février	Marché de producteurs de l'association Ripatons et Bartifelles à Primarette (14 h - 18 h)
5 -6 mars	Délices et Vins, salon organisé par le Tennis Club de Sillans à la salle polyvalente de Sillans (le 5 : 10 h - 19 h, le 6 : 10 h - 18 h)
<b>30 avril – 1<sup>er</sup> mai</b>	<b>« Prenez la Clé des Champs » ... chez nous</b>

## Visites

Le samedi de 9 h à 12 h toute l'année ; le mercredi de 9 h à 12 h d'avril à fin octobre. Visites de groupes avec démonstration de récolte et dégustation : sur rendez-vous. Durée : environ 1 h. Les visites sont gratuites, hormis l'accueil pédagogique.

## Pour vous ravitailler ...

Cinq solutions : lors des ouvertures hebdomadaires, via notre site internet, par téléphone, lors des marchés, dans les magasins distribuant notre spiruline (La Halte Fermière à Voiron, Le Bouquet Paysan à Apprieu, Un Bout de Campagne à Claix, Biomonde à Salaise sur Sanne, Endurance Shop à Echirolles).