

« La campagne de production terminée, nous voilà de retour avec le bilan final de la saison 2016 et notre programme hivernal. Nous vous rappelons que vous pouvez également nous suivre sur notre [page Facebook](#) même si vous n'avez pas de compte ☺.

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année. Bonne lecture ! »

Clotilde et Régis

Noël 2016

Belle-Maman n'est pas au mieux de sa forme ?
Tonton Albert est perclus de douleurs ?
Cousine Lucie s'entraîne pour son prochain cross ?
Hugo et Léa ont le nez qui coule ?
Vous avez besoin d'un petit coup de pouce pour vous remettre de vos réveillons ?
Vous avez (pour l'instant) la ferme intention de vous (re)mettre au sport en 2017 ?



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 18 au 25 décembre. Il n'y aura donc pas d'expéditions cette semaine-là, ni de visites le samedi 24 décembre. Cela étant, la vente sur place reste possible : l'exploitation ne sera pas abandonnée pour autant ☺

La production 2016

La toute première récolte a eu lieu le 17 mars et nous avons profité d'un bon début de printemps ... mais avons écopé d'une fin difficile, avec un mois de juin pluvieux et froid qui nous a fait accuser un retard de production de 10 % au 30 juin par rapport à 2015.

Heureusement de juillet à septembre inclus la météo a été plus clémente ; la dernière récolte a eu lieu le 3 novembre. Nous atteignons finalement tout juste les 800 kg produits (- 5 % / 2015) au terme de 85 journées de récolte.

La quantité et la qualité sont une nouvelle fois au rendez-vous, qualité sanitaire comme nutritionnelle avec un taux de protéines au-delà des références nationales.





Techniquement cependant, la filtration a été laborieuse du début à la fin et quel que soit le bassin concerné.

Malgré quelques relances de bassin pour essayer d'y remédier, la durée des récoltes s'en est fortement ressentie, avec pour nous un déjeuner décalé vers 14 h 30 – 15 h. Gros avantage, me direz-vous : nous avons fait des économies de goûter 😊

Dans ces conditions, nous avons particulièrement apprécié de pouvoir compter sur l'expérience et la grande patience de Claudine qui, pour sa troisième saison, a raclé en cumulé des kilomètres et des kilomètres de toiles de filtration ...

Les nombreux stagiaires qui se sont succédé nous ont aussi beaucoup aidés :

- Martina et Katharina, qui ont depuis installé les tous premiers bassins de production de spiruline autrichiens. Clo les remercie particulièrement d'avoir réactivé son allemand oublié depuis 20 ans.
- Noémie, dont le projet d'installation dans la Loire est sur de bons rails. Tu nous as laissé un excellent souvenir ... et un certain nombre de boîtes sans étiquette au dos 😊.
- Julie, en BTS aquaculture à Poisy.
- Cédric, qui envisage une installation en Savoie et reviendra en juillet-août 2017 en tant que salarié saisonnier. Cela lui permettra d'acquérir encore plus de pratique et nous soulagera en cette période de pointe (et nous permettra aussi de vérifier que la qualité des fromages savoyards reste constante 😊).
- Patrick, qui va s'installer à quelques km à la Chapelle de Surieu.
- Et enfin Franc, qui devrait monter son exploitation dans l'Ain.

Un grand merci aussi à nos p'tits loups qui nous ont énormément assistés tout au long de l'été : Manon vous a préparé toutes vos commandes et a remplacé Julie au pied levé pour une semaine, Titouan a participé activement au nettoyage du labo x fois et a veillé à nous approvisionner régulièrement en eau, petits gâteaux etc ...

La commercialisation 2016

Au bout de 4 campagnes de production pour Régis et 2 pour Clo, nous atteignons notre rythme de croisière au niveau des ventes et arrivons à éculer la quasi-totalité de notre production sur 12 mois. Notre objectif étant de « produire ce que nous pouvons vendre et de vendre ce que nous pouvons produire », cela nécessite tout de même beaucoup d'efforts ; nous sommes heureux d'en être récompensés !

Nos modes de commercialisation sont diversifiés et équilibrés, avec une certaine constance d'ailleurs au fil des campagnes : peu ou prou 30 % à la ferme, 30 % par internet, 30 % sur les manifestations extérieures et 10 % via les 5 magasins de producteurs, les 2 Biomonde que nous fournissons, Endurance Shop Echirrolles et quelques dépôts-vendeurs « privés » (collègues agriculteurs, collègues de nos anciennes vies professionnelles, sportifs, diététicienne, esthéticienne, coiffeuses servant de « relais » ...).

Spiruline du Dauphiné en déplacement

Après avoir pendant 2 ans mis l'accent sur les manifestations (sportives, marchés de producteurs, de Noël et autres) pour faire connaître la spiruline en général et la nôtre en particulier, nous allons pouvoir lever (un peu !) le pied et réduire (un peu toujours !) notre participation à des événements extérieurs et reprendre une vie de famille un peu plus équilibrée le week-end.



Il est cependant fondamental pour nous de garder le contact avec vous, donc pas d'inquiétude : vous nous trouverez toujours près de chez vous ! Nous garderons une trentaine de manifestations (contre 45 actuellement) avec la dizaine de marchés des fermes de l'association du Viennois au Chambaran, une dizaine de foires / fêtes / marchés (de producteurs, de Noël etc ...), la foire de Beaucroissant, et mettrons plus l'accent sur les événements sportifs.

Spiruline du Dauphiné à la maison



Nous avons eu le plaisir d'accueillir le marché des fermes de l'association du Viennois au Chambaran le 23 octobre. Près de 800 personnes ont ainsi pu s'approvisionner en produits variés et de qualité auprès des 25 producteurs et artisans présents, ceci malgré une météo très automnale (mais néanmoins plus agréable que celle que nous avons eue pour la Clé des Champs le 1^{er} mai ☺). Ce fut pour la deuxième année consécutive une réussite en termes d'ambiance, de convivialité et de chiffre d'affaires pour les exposants. Les visites de l'exploitation ont également fait le plein, avec environ 350 personnes réparties sur 7 visites. Merci aux amis et membres de nos deux familles qui nous ont encore une fois prêté main-forte pour l'organisation de cet événement.

Le nombre de visiteurs du mercredi matin (d'avril à octobre) et du samedi matin (toute l'année) a fortement augmenté pour passer de moins de 600 en 2015 à plus de 700 en 2016. Alors, merci à vous qui nous envoyez régulièrement des amis, des voisins, de la famille ... Il faut également y voir un retour suite aux manifestations où nous sommes présents : beaucoup d'entre vous sont intrigués par notre présentation et souhaitent venir voir par eux-mêmes, à notre grand plaisir.

L'accueil des groupes a en revanche diminué (4 contre 11 en 2015, mais seulement moitié moins de personnes). A noter cependant notre recordman qui nous amène son troisième groupe en 2 ans au mois de décembre ; nous adorons les retraités hyperactifs investis dans plein d'associations ☺

Petit rappel au passage concernant les visites de groupes, si cela vous tente : c'est sur RDV, quand vous voulez (ou presque). La durée est de 2 h environ, tout compris : visite, démonstration de récolte (de mars à octobre seulement) et dégustation ; elles sont gratuites. Nous avons la chance de nous situer dans un cadre naturel, au patrimoine riche et pouvons vous proposer de quoi compléter votre demi-journée ou journée : avec deux restaurants, un château renaissance ouvert au public (sur RDV), de nombreux circuits de randonnée dans la forêt de Taravas, les possibilités sont nombreuses !



Alors si vous êtes sportif, marcheur, retraité, membre d'un CE ou simplement si vous avez plein de copains (au moins 9, au maximum 59 ☺), n'hésitez pas à nous contacter pour organiser votre circuit.

Spiruline du Dauphiné dans les magasins

Un cinquième magasin de producteurs distribue notre spiruline depuis octobre : la Gamme Paysanne à la Frette. De Chonas l'Ambellan à l'ouest jusqu'à Claix au sud-est, ce sont 5 Points de Vente Collectifs, 2 Biomonde et Endurance Shop Echirrolles qui commercialisent notre spiruline tous les 30 à 40 km à travers l'Isère ☺ Bien répartis, non ?

Et vous faites quoi, cet hiver ?

La campagne de production achevée, nous entendons souvent à cette époque : « alors maintenant, vous êtes en vacances jusqu'en mars : quel beau métier ! ». Eh bien ... non pour les vacances (mais si pour le beau métier ☺) ! Nous en profitons certes pour prendre quelques jours de repos, néanmoins sans lâcher l'ordinateur et le téléphone.

A côté de ça, nous avons de quoi nous occuper ... Nous avons déjà depuis début novembre rattrapé un retard administratif considérable, effectué mille petites bricoles, rangé et réaménagé bureau, cave, garage, atelier et autres dépendances, ce dernier point étant inscrit au planning des « choses à faire » depuis ... au moins ça ! Et nous avons aussi (presque à ce moment de votre lecture ...) finalisé le 4^{ème} numéro de notre Spirul'Info ☺.



L'entretien de la serre, du matériel et des bassins va nous prendre un temps certain et nous en profiterons également pour améliorer les abords par des plantations et la pose de bordures.

Côté labo, si en intérieur tout est toujours en ordre, l'extérieur manque de crépi, bardage et fleurissement.

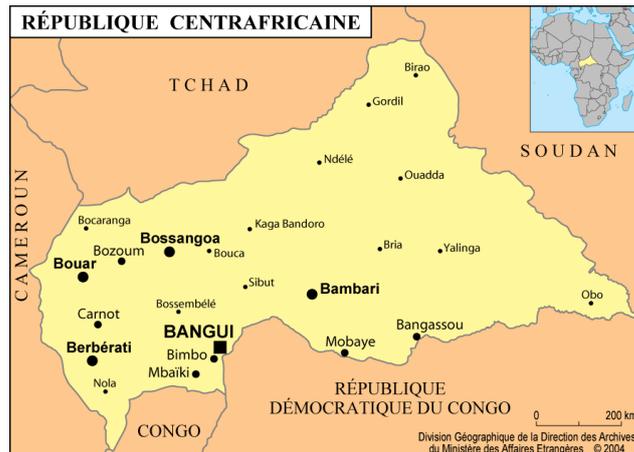
Pour finir, un dossier plus administratif nous attend : la mise en œuvre du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de la Fédération des Spiruliniers de France (FSF). Cette démarche a pour objectif d'encadrer les pratiques de production de spiruline alors qu'à ce jour il n'existe aucune réglementation spécifique. La volonté est de proposer un guide rédigé par les spiruliniers et validé par le Ministère de l'Agriculture, mettant en exergue le bon sens dans nos pratiques.

La validation n'est pas encore effective (que c'est loooooooooooooooooong !) mais suite à une formation de 4 jours suivie studieusement par Régis, nous avons décidé de ne pas attendre pour mettre en place les éléments du futur GBPH que nous n'appliquons pas déjà. Ils sont heureusement pour nous peu nombreux et relèvent essentiellement de la formalisation de nos pratiques, nos méthodes de production donnant entière satisfaction depuis le début de notre activité il y a 4 ans, analyses bactériologiques à l'appui. Cette formalisation portera essentiellement sur l'enregistrement d'interventions (exemple : lutte contre les nuisibles tels les souris → elle est réalisée mais n'est inscrite nulle part à ce jour), cela dans le cadre de ce que l'on appelle « l'amélioration continue ».

Des nouvelles de Centrafrique Actions

Notre partenariat avec Centrafrique Actions se poursuit. Lors du marché du 23 octobre Angèle, Pierre, Odile et Piet présentaient concrètement sur leur stand les projets et les réalisations en cours à Bangui.

Débutée en 2009, la production porte sur 80 m² de bassins et permet l'accompagnement de 500 à 600 enfants par an. Mais la production reste limitée sur le site actuel d'autant que l'exploitation ne dispose pas d'eau sur place et oblige les porteurs à de gros efforts.



La construction à Bimbo à proximité de Bangui d'une nouvelle structure de 4 bassins de 40 m², équipée d'un puits, devrait permettre de doubler le nombre d'enfants bénéficiant de la distribution de spiruline qui revêt sur place rappelons-le un caractère vital. De l'artémisia, plante intervenant dans la prévention du paludisme, devrait également être cultivée sur ce nouveau site.

L'inauguration de la nouvelle ferme aura lieu au premier trimestre 2017. Vous pouvez retrouver les bulletins de l'association [ici](#).

Partenariats sportifs

Daniel Leon ...



Nous vous avons communiqué son programme dans notre précédent numéro : eh bien il a tout fait !

Notre ami Dan a été à fond toute l'année et a donc au final participé à 16 trails ou ultra, parcouru en course 823 km et grimpé 42850D+. Que dire à part « waouh ! » ?

Nous attendons avec impatience de pouvoir l'accompagner sur quelques courses en 2017 : le suivi live sur les sites c'est bien, mais en vrai c'est mieux ☺.

Un grand merci à toi pour ton engagement à nos côtés et un énorme merci pour ton aide lors de notre marché.

... Rémy Marcel ...

Voici le retour de Rémy sur sa saison :

« Une saison mitigée car partagée entre une déception de ne pas avoir pu boucler l'objectif de l'année (l'UT4M) et quelques bonnes surprises comme sur Samoëns ou l'Intégrale des Causses :

mi fév	Gruissan (11)	25km	800m+	13 ^{ème}
début mars	Trail de Vulcain (63)	46km	1700m+	12 ^{ème}
mi avril	Trail du St Romain (63)	15km	700m+	11 ^{ème}
fin avril	Trail de Paladru (38)	50km	1700m+	4 ^{ème}
fin mai	Maxirace (74)	84km	5200m+	22 ^{ème} (14 ^{ème} français)
mi juin	Trail de Sassenage (38)	20km	1000m+	11 ^{ème} ex aequo avec Sophie, nous étions Marraine et Parrain de l'épreuve
mi juin	Ultra du Haut Giffre (74)	76km	5400m+	5 ^{ème}
mi août	UT4M (38)	169km	11500m+	abandon au 75 ^{ème} km
début sept	St Martin de Vésubie (06)	55km	3500m+	Championnat de France, je finis 68 ^{ème} , affaibli par un petit virus ... Par équipe, nous finissons tout de même 2 ^{ème} club. Sophie et moi sommes vice-champions de France par équipe avec notre club de Grenoble.
début oct	Montée de la Bastille (38)	10km	300m+	16 ^{ème}
fin oct	Intégrale des Causses (12)	64km	3400m+	6 ^{ème}
début déc	Saintélyon (42/69)	72km	1750m+	*

* A l'heure « où nous mettons sous presse », nous n'avons pas les résultats : la course est cette nuit ☺

Notre partenariat se poursuivra bien évidemment en 2017, avec en plus au programme 2 journées « spiruline et trail » organisées par Rémy chez nous. Plus d'infos [ici](#).

... et Sophie Gagnon

Grâce à Dan et Rémy, nous avons pu booster le taux de sportifs dans nos clients, même s'ils sont encore loin d'être majoritaires ☺. Nous continuons donc sur cette lancée, toujours au niveau local avec une troisième athlète qui nous accorde sa confiance : Sophie Gagnon.

Sophie est entraînée par Rémy depuis l'été 2015 ; elle pratique le trail court et long. Sophie a remporté plusieurs victoires locales en 2016 (Paladru, Sassenage, St Christophe en Oisans ...) ainsi que de très beaux résultats sur des courses de prestige (2^{ème} de la Maxirace (1^{ère} française), 6^{ème} au Championnat de France de Trail, 49^{ème} aux championnats de France de cross (la course la plus relevée de l'année car toutes les disciplines de l'athlétisme sont présentes ainsi que le triathlon et quelques cyclistes)).

Depuis 2016, elle fait partie de l'équipe de France de trail et a participé récemment aux championnats du monde au Portugal. Une blessure l'a malheureusement empêchée de terminer sa course mais sa convalescence (sous spiruline, bien sûr ☺) est en cours et se passe bien.



Si avec tout ça – sans oublier Endurance Shop Echirolles qui nous accorde l'exclusivité de son appro en spiruline depuis bientôt un an (merci Brice !) – tous les coureurs isérois ne carburent pas à la spiruline ...

Agenda fin 2016 - début 2017

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 2017 ultérieurement. Vous les trouverez, actualisées, sur notre site.

10 - 11 décembre	Le Noël des Tentations à St Antoine l'Abbaye (le 10 : 14 h – 20 h, le 11 : 10 h-18 h)
13 décembre	Marché de Noël des adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme sur le parking de la Maison des Agriculteurs à Grenoble (11 h - 18 h)
18 décembre	Marché de Noël de l'association du Viennois au Chambaran à la Ferme des 13 Fontaines à Brezins (10 h – 18 h)
4 -5 mars	Délices et Vins, salon organisé par le Tennis Club de Sillans à la salle polyvalente de Sillans (le 4 : 10 h - 20 h, le 5 : 9 h - 18 h)
9 avril	Marché des Artisans et Producteurs Locaux de Marnans
6 - 7 mai	« Prenez la Clé des Champs » ... chez nous

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. Durée : environ 1 h. Visites de groupes avec démonstration de récolte et dégustation : sur rendez-vous. 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, Prim'Arché à Chonas l'Amballan, la Gamme Paysanne à La Frette, Biomonde à Salaise sur Sanne, Biomonde Dauphiné à Renage, Endurance Shop à Echirolles).