

« Non nous ne sommes pas en retard, nous trouvons juste sympa de vous présenter tous nos vœux pour cette nouvelle année plutôt que de vous souhaiter de belles fêtes comme nous le faisons habituellement ☺. Au-delà, nous attendons la confirmation de certaines évolutions dans notre organisation avant de vous en informer : nous vous laissons les découvrir à la lecture de ce nouveau numéro.

Vous comprendrez aussi qu'en 2020 plus que jamais nous comptons sur vous pour parler de notre spiruline (en bien, hein !) à votre entourage personnel, professionnel ... Merci de nous faire grandir et avancer ! »

Clotilde et Régis

La production 2019

Bon, malgré un début difficile avec l'arrachage de la bâche d'un des tunnels le 25 avril ayant entraîné un renouvellement non prévu des bassins ainsi qu'une perte de production de 110 kg à fin juin (voir [Spirul'Info n°9](#)), nous nous en sommes finalement super bien sortis ☺.

Il faut dire que nous avons commencé avec des mois de mars et d'avril de folie avec des récoltes jamais vues en début de printemps ... restons calmes cependant, cela n'a représenté « que » 32 kg en mars (contre moins de 10 habituellement) : le pourcentage d'évolution est phénoménal mais en valeur absolue cela reste modeste !

Cette avance s'est néanmoins avérée bien utile : à fin avril notre production cumulée était en moyenne de 75 % supérieure à celle des années antérieures (soit 50 kg) mais à fin mai elle avait à 1 ou 2 kg près rejoint la « norme », par un chemin quelque peu chaotique ... Quant à fin juin, les 50 kg n'étaient plus en excédent mais en déficit (comment prendre 100 kg dans la vue en une seule rafale ☺) !



Nous avons ensuite bénéficié d'une météo au top pendant l'été, hormis deux petits passages caniculaires sans gravité, qui nous ont cependant causé quelques tracas de montée en température des bassins que nous avons gérés avec le(s) système(s) D : brassage en continu, ventilation, apport d'eau froide ...

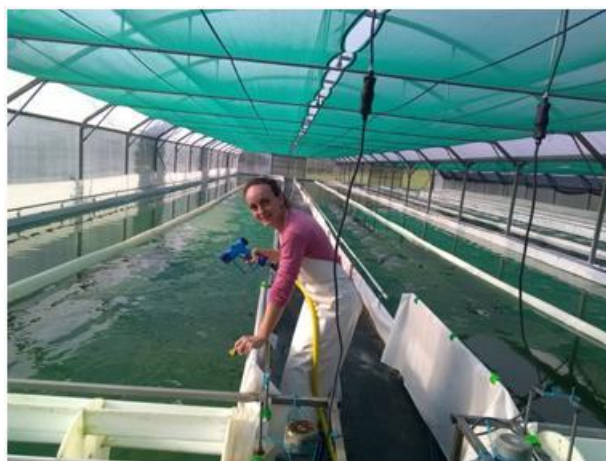
A fin juillet, il ne manquait plus que 15 kg pour faire notre bonheur ; à fin août, nous étions en excédent de 20 kg. Les récoltes de l'automne, tout aussi énormes et inexplicables que celles du printemps, nous ont permis d'afficher à fin septembre un beau + 50 kg que nous avons conservé jusqu'au bout.

Au final, la production de cette campagne 2019 affiche 861,75 kg au compteur. Pourquoi ce niveau de détail ? Eh bien parce que notre « record », établi en 2017, est de 862,78 kg ... nous avons hésité à faire une récolte supplémentaire juste pour le dépasser ☺.

Nous sommes bien entendu très heureux de cette issue favorable que les mois de mai et juin ne laissent en aucun cas présager. Cependant, quelques questions nous turlupinent, notamment celle de savoir quels paramètres ont permis de générer d'aussi grosses récoltes unitaires (en 2017, il avait fallu 100 récoltes pour atteindre 860 kg contre seulement 85 en 2019 !). A ce jour, nous n'avons toujours pas trouvé de réponse ... Mais pourquoi se creuser la cervelle quand tout va bien me direz-vous ? Tout simplement parce que ce serait fort appréciable de pouvoir reproduire ces résultats et que, là, nous ne saurions pas comment nous y prendre !

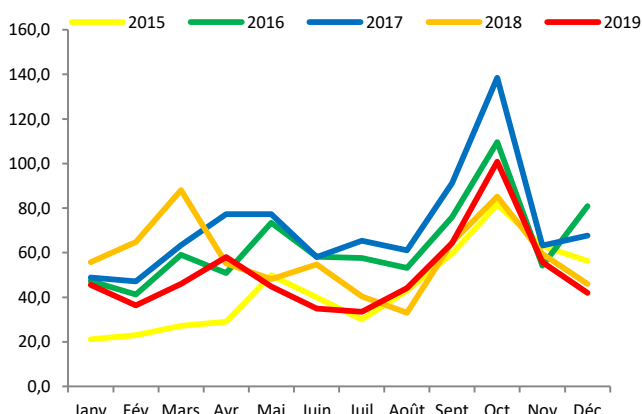
Ce qui est certain, c'est que cette saison de production beaucoup moins problématique que la précédente mais beaucoup plus intense en termes de quantité de travail et d'horaires n'aurait pu se clôturer de cette belle manière sans la participation active de Laëticia puis Véro : merci les filles, vous avez été au top ! Et en plus, qu'est-ce que nous avons rigolé ... c'est peut-être ça la recette d'une saison réussie ☺.

Enfin comme d'hab, merci à Manon et Titouan qui assurent dans les mauvais comme dans les bons moments. Merci aussi de votre compréhension face à notre indisponibilité estivale : nous vous demandons beaucoup, mais quel bonheur de pouvoir passer du temps avec vous une fois la campagne achevée !



La commercialisation 2019

Pfffffffffffffffffffffff ... Alors là ce n'aura pas été la partie la plus joyeuse du job cette année ! Enfin, comprenons-nous bien : c'est toujours autant l'éclate pour nous d'aller à votre rencontre et d'échanger avec vous, mais lorsque le résultat n'est pas là - malgré un investissement en temps et financier non négligeable - c'est très frustrant.



La baisse d'activité commerciale entamée en juillet 2018 s'est prolongée tout le premier semestre 2019 (- 28 %) : de juillet à juillet, ce sont au final 30 % de ventes en moins. Heureusement, la chute s'est interrompue à partir de juillet 2019, même s'il n'est pas possible de parler de reprise avec seulement 4 % de mieux fin 2019 qu'au deuxième semestre 2018.

Ainsi avec 605 kg commercialisés en 2019, nous sommes loin de 2017 (860), 2016 (760) et même 2018 (700). Il faut remonter à 2015, année de mon installation et donc première année « à deux », pour trouver plus bas.

Nous ignorons à ce jour si nous devons cette stabilisation de fin d'année à un contexte plus favorable ou à la façon dont nous nous sommes démenés toute l'année et plus encore à partir de l'été (une fois réglés nos problèmes de production, prioritaires) pour nous sortir de la mauvaise passe dans laquelle nous nous trouvons (voir [Spirul'Info n°9](#)). L'avenir proche le dira ... Nous espérons qu'il s'agit plutôt de la deuxième option, histoire de ne pas avoir dépensé en vain un maximum d'énergie dans la communication et dans notre présence sur le terrain ☺.

Spiruline du Dauphiné en déplacement

Nous avons participé cette année à 35 manifestations extérieures contre 19 en 2018 (marchés de producteurs (17), événements sportifs (12) et quelques autres « inclassables » (6)) qui se sont succédé à un rythme d'autant plus effréné que l'année avançait ! Si 15 ont eu lieu au premier semestre, les 20 autres se sont cumulées de début septembre à mi-décembre. Ce fut un sacré challenge pour ne pas se tromper de lieu ni d'intervenant, surtout avec de fréquents doublons (chacun son événement le même jour) ou de fréquentes successions (1 le samedi, 1 le dimanche) ☺.



Nous avons retiré de notre participation une grande satisfaction personnelle liée aux échanges que nous avons pu avoir mais aussi, pour la première fois, une très grande perplexité. Quantités commercialisées divisées par 2 voire plus lors de certaines des manifestations historiquement les plus « rentables » (mais toutes ne sont pas concernées), événements dont nous attendons peu qui finalement mettent à sec le stock emporté (pas tous non plus ... dommage !) ... et surtout, surtout, surtout, une proportion considérable de personnes qui ont déjà entendu parler de la spiruline et/ou en consomment : en 3 ans à peine, nous sommes passés de 1/10 à 8/10 ! En revanche, et là c'est nouveau (et grave), le niveau d'information antérieure reçu par la plupart des personnes rencontrées est au mieux nul. Si, si, je vous assure, il y a pire que nul : il y a les informations mensongères, à la pelle, dans le positif comme dans le négatif. Résultat : nous passons plus de temps à rétablir certaines vérités qu'à réellement parler de notre spiruline. C'est lassant et dommage, mais malheureusement il semblerait que nous ne soyons pas encore sortis de cette situation.



Au final néanmoins, notre niveau de ventes sur les marchés est le seul de nos circuits de commercialisation à avoir progressé en 2019 (+ 25 %) pour rejoindre en valeur absolue celui de 2017 (yes !) donc pour 2020 nous repartons pour l'essentiel sur les mêmes manifestations (têtus que nous sommes ☺), histoire de ne pas rester sur un échec pour certaines et de profiter de la situation positive pour d'autres !

Vous trouverez en avant-dernière page l'agenda : une des raisons du report de la publication de ce Spirul'Info de décembre à maintenant était en effet d'avoir calé un maximum de dates avant de vous les communiquer.

Spiruline du Dauphiné à la maison

Pour la deuxième année consécutive, le Marchés des Fermes de l'association du Viennois au Chambaran qui a lieu chez nous le dernier dimanche d'octobre n'a pas comblé nos espérances : malgré un temps au beau fixe, « seulement » 666 visiteurs ont été accueillis par les 27 exposants. Bien sûr c'est top, mais assez loin des 800 à 1000 auxquels nous nous étions habitués avec plaisir.

Heureusement, l'impact sur nos collègues agriculteurs et sur nos amis artisans présents a été peu perceptible, puisque globalement ils étaient satisfaits à très satisfaits de leur journée (ouf !) : il y a peut-être eu moins de visiteurs mais au final plus étaient acheteurs. Il faut dire qu'au fil des ans, des habitudes se prennent : même s'il faut veiller à ce qu'une certaine lassitude ne s'installe pas, nombre de clients reviennent car ils savent justement pouvoir retrouver ce jour-là tel ou tel producteur proposant des produits avec lesquels ils s'étaient trouvé quelques affinités ☺.

Pour nous cela a été un peu différent, avec des ventes un peu inférieures encore à 2018 ... Il va nous falloir travailler à ramener de nouveaux clients potentiels le 25 octobre 2020 !

Un grand merci à toutes celles et ceux qui nous ont une fois de plus aidés le jour J (par ordre d'apparition : Richard, Xavier, Annie, Joël, Noémie, Laurent, Gisèle, Martine, Pascale, Georges, Hugues et bien sûr Maman Clo et Papa Clo) ! Oui, à ma chère belle-sœur Marie près, j'ai repompé le texte de l'année dernière puisque nous avons la chance, en plus d'avoir des clients fidèles, d'avoir des amis qui le sont tout autant 😊.

Merci aussi bien sûr aux p'tits loups qui n'ont pas jeté leur part aux chiens, surtout le jour J cette fois puisqu'avec le temps nous sommes Régis et moi beaucoup plus performants en terme d'organisation et anticipons toujours plus, ce qui nous évite de trop solliciter les jours précédents.



Le nombre de visiteurs de l'exploitation, que ce soit en individuel, en groupe ou lors du marché, continue logiquement de s'éroder, les ventes avec (il y a une certaine cohérence !) puisque nous encaissons un deuxième – 25 % consécutif en deux ans. Ce chiffre nous colle à la peau, puisque la baisse est similaire pour les autres voies de commercialisation (internet, magasins de producteurs et magasins pros).

Comme quoi il faut bien que nous nous obstinions sur les manifestations extérieures et allions au contact : c'est ce qui fonctionne le mieux ! Nous comptons sur vous pour venir nous y retrouver et pourquoi pas nous y présenter (et vice-versa) vos familles, amis, collègues ... si chacun(e) d'entre vous nous ramène un nouveau consommateur (au féminin aussi nous acceptons), nous allons dépoter 😊.

Un hiver plus cool

... mais alors beaucoup plus que d'habitude, ce qui est au demeurant très agréable, surtout après l'intensité de l'année productive et de l'année commerciale !

Pas de gros chantiers prévus cette année (du moins nous n'en avons pas trouvés) ... quoique un nous occupe bien : nous avons prévu de tailler quelques arbres au camping mais une chute de neige importante le 14 novembre en a décidé autrement. Ce sont en effet maintenant quasiment tous les arbres du camping, du jardin, des abords de la serre (bref, tous tous tous les arbres ... et il y en a) qu'il faut élaguer : la neige, très chargée en eau et donc très lourde a cassé énormément de branches, fendu certains arbres en deux, écrasé les arbustes ...





Même si, deux mois après, nous constatons comme souvent que la nature est très forte et particulièrement résiliente, il y a eu et il y a encore beaucoup de travail pour en venir à bout : voilà finalement de quoi nous occuper plusieurs semaines !

L'épisode neige a été tout une aventure (j'exagère un peu 😊), avec 42 h sans électricité, une douzaine d'heures sans eau et 3 jour sans réseau. Nous avons néanmoins eu beaucoup de chance : pour certains cette situation a duré bien plus longtemps. Cela aura été l'occasion de dîners aux chandelles, de parties effrénées de jeux de société, d'un ralentissement apprécié du rythme de travail ... même si après il a fallu rattraper le retard !

Pour le reste, il nous a déjà fallu près de deux semaines pour clôturer la campagne entre la fin du broyage de la spiruline, le lavage des claies de séchage (fait le matin de la chute de neige), le nettoyage et le rangement de tout le matériel, la mise en hivernage ainsi que la réparation d'un reliquat de dégâts de la tempête du 25 avril. En effet, la violence des rafales était telle que les façades nord de la serre se sont écartées des portes en induisant une torsion des boulons qui les lient. Nous avons pu les changer et réajuster les différentes pièces et avons depuis des portes qui ferment (et surtout qui s'ouvrent) vraiment 😊.



A cela se sont ajoutés deux jours de formation Sauveteur Secouriste du Travail - l'idée étant bien sûr de ne pas avoir à mettre en pratique ce que nous avons appris -, trois jours de trituration de cervelle (et de plongée dans les méandres de la réglementation européenne et/ou française) pour pondre une note de conjoncture à notre députée expliquant comment il est légalement possible de « franciser » et « biologiser » de la spiruline (voir [Spirul'Info n°9](#)) et enfin un accent (re)mis sur la communication via certaines publicités que vous avez potentiellement pu voir.

Ah bah oui, en fait, nous avons quand même été bien occupés jusqu'à maintenant 😊. Et ce n'est pas fini : le chantier « bois » en est à mi-parcours et une soixantaine de lignes sur la liste « à faire » ne sont pas encore cochées ...

Ce qui complique un poil les choses en matière d'organisation en ce début d'année, c'est que depuis le 6 janvier Régis travaille à mi-temps à l'extérieur, 2 jours une semaine et 3 la suivante. En effet, si la chute des ventes semble enrayée, nous nous retrouvons avec un stock de spiruline important : avec à ce jour 700 kg sur les 860 produits, nous disposons peu ou prou d'un an de ventes d'avance et il serait donc aberrant de produire cette année autant qu'habituellement. Même si la spiruline se conserve au minimum 24 mois, générer une avance de deux ans ne rimerait à rien 😊.

Dans ce contexte, rester à deux à temps plein sur l'exploitation serait contre-productif : hormis l'aspect rémunération (elle n'est en effet pas liée à la production mais uniquement à la commercialisation), nous nous trouverions surtout avec trop peu de travail pour occuper deux personnes (c'est bizarre, dit comme ça 😊). Nous aurions certes pu faire le choix de nous la couler douce pendant un an, mais cela n'est pas dans notre caractère ... Nous travaillons également la piste d'autre(s) production(s), mais une année ne sera pas de trop pour évaluer la faisabilité de leur mise en place.

En 2020 donc, l'objectif sera de produire moitié moins (350-400 kg) sur la moitié de la capacité de production (2 bassins sur 4) avec un peu plus de moitié moins de paires de bras (1 au lieu de 2,5 en été). Régis a malheureusement eu la chance de retrouver pour l'instant temporairement son ancien poste : formulation étrange me direz-vous, mais

il s'agit du remplacement d'un ex-collègue en arrêt maladie ; il est donc difficile de se réjouir de la situation. Néanmoins, il n'a pas eu de difficultés à se remettre dans le bain, c'est donc tout bénéfique pour tout le monde : le collègue remplacé, son employeur et Régis. Pour l'instant c'est à mi-temps pour 3 mois, nous verrons au fur et à mesure comment la situation évolue du côté de son employeur comme du nôtre.

Cela génère un flou important et, au bout de trois semaines, nous ne sommes pas encore bien calés, d'autant que ses jours de travail (eh oui, quand il est sur l'exploitation Régis ne travaille pas ☺) ne sont pas fixes d'une semaine à l'autre, qu'il nous faut jongler avec la météo et apprendre l'efficacité. J'entends par là qu'il faut profiter à fond de sa présence, ce qui veut dire entre autres décaler certaines activités à son prochain jour d'absence ... ce qui n'est pas toujours envisageable. Bref, petit casse-tête dont nous viendrons certainement à bout à l'usage mais, habitués à avoir une visibilité de notre planning à trois semaines, c'est assez compliqué pour nous de ne voir qu'à 3 jours.



Nous espérons que cette année de transition suffira et que tout rentrera dans l'ordre pour 2021 : nous sommes déjà sur la bonne voie, à nous de nous démener pour concrétiser tout ça ... même si bien sûr vous pouvez vous aussi nous aider en continuant – comme nombre d'entre vous le font déjà et nous vous en remercions sincèrement – à faire la publicité de notre spiruline autour de vous. Non nous n'insistons pas sur le fait que le bouche à oreille est la promotion la plus efficace ☺ ...

Partenariats sportifs

L'année sportive de Rémy

Un hiver studieux sur les cross avec des sensations très encourageantes.



L'objectif principal de cette 1ère partie d'année est l'UTVV, un ultra de 165 km en Slovénie mi-mai.

En préparation, je participe au Trail de Vulcain (74 km) et me rassure avec un chrono amélioré d'un petit quart d'heure par rapport à ma dernière participation.

Je participe début avril aux 6 h de Challes-les-Eaux et je me surprends à remporter la course.

En Slovénie, les sensations sont excellentes mais une chute me laissera de bonnes douleurs aux côtes et la fin de course sera douloureuse. Malgré tout, je reste satisfait de ma course avec une 4e place.

2 semaines plus tard, je participe à la XGTV (traversée intégrale des Volcans d'Auvergne) en duo avec Christophe (220 km). Une sacrée aventure sans balisage et avec seulement 4 ravitaillements.

Fin juillet, je participe au Trail de l'Etendard (65 km) mais la course est stoppée pour des raisons météo.

A la fin de l'été, je débute ma préparation pour mon objectif de l'automne : les championnats de France de 100 km (sur route).

En préparation, je participe aux 6 h de Dommartin (victoire).

Puis direction Amiens pour le championnat de France. La course se déroule comme espéré, et je termine en 7h54, à la 10e place. Un résultat très satisfaisant.

Ensuite, je me fais plaisir sur des formats très différents. La Chartreuse Backyard tout d'abord, avec son concept différent, où je termine 4e avec 190 km environ. Puis une journée multisports au Raid Arverne, avec beaucoup d'orientation. Vraiment un bon moment avec mes potes de toujours. Enfin, reprise des cross afin de préparer la saison 2020 : St Egreve, Echirolles, puis un petit trail (10 km) juste avant les fêtes (4e place).

Place à 2020 pour vivre encore plus de grands moments.



Nouveaux partenariats

Nous engageons cette année deux nouveaux partenariats qui devraient nous permettre de nous faire connaître dans d'autres milieux sportifs que le trail.

Nous vous en parlerons dans le prochain Spirul'Info, les tractations étant actuellement en cours ... terme bien pompeux pour dire que nos futurs partenaires vont nous rendre visite sous peu et que donc à l'heure actuelle tout n'est pas calé ☺.

Agenda

Voici les manifestations auxquelles nous participerons, certaines sous réserve de validation de notre inscription par les organisateurs. A priori, 4 à 5 autres événements devraient s'ajouter mais leurs dates sont à ce jour inconnues. Les précisions d'horaires vous seront apportées sur notre [site internet](#) et notre [page Facebook](#).

- | | |
|-------------------|---|
| 29 février | Primarette - Salle Polyvalente - Marché des Terroirs Ripatons et Bartifelles |
| 15 mars | La Côte St André - Patrice Baule - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran |
| 20 et 21 mars | Lyon - École de Diététique et Nutrition Humaine - Salon de la Nutrition |
| 28 mars | Lyon - Place St Jean - Village exposants du Lyon Urban Trail - Extrasports |
| 4 avril | Grenoble - Halle Clémenceau - Village exposants du Grenoble-Vizille - Idée Alpe |
| 11 avril | St Etienne de St Geoires - Les Jardins du Mareytang - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran |
| 18 et 19 avril | Paladru - Village exposants du Trail du Lac de Paladru |
| 19 avril* | Marnans - Marché des producteurs et artisans - Les Marnanchots |
| 25 et 26 avril | Seyssins - Parc François Mitterrand - Village exposants du Trail des Trois Pucelles |
| 2 et 3 mai | CHEZ NOUS – Prenez la Clé des Champs |
| 16 mai | Penol - Ferme Piery - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran |
| 16 et 17 mai | St Honoré - Village exposants de la Skyrace des Matheysins |
| 5 et 6 juin | Le Puy en Velay - Hôtel du département - Village exposants du Grand Trail du St Jacques - Extrasports |
| 14 juin | Champier - Gymnase Paul Asport - Marché de Printemps - A2C |
| 21 juin* | St Etienne de St Geoires - Trail du Contrebandier - Oxygène |
| 28 juin | Montseveroux - GAEC les Bergers de Montseveroux - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran |

- 10 au 12 juil. Treffort - Base Nautique - Village exposants du Trail des Passerelles du Monteynard - Idée Alpe
- 19 juillet La Forteresse - Le P'tit Barru - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 30 août Le Mottier - Fête de la Patate - Pa & Tête
- 30 août* St Martin d'Uriage - Foire agricole de Pinet - ADASMU
- 11 au 13 sept. Beaucroissant - Foire de Beaucroissant
- 20 septembre Pisieu - Ferme des Rivaux - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 26 sept.* Paladru - Triathlon du Lac de Paladru - Idée Alpe
- 26 sept.* La Côte St André - Château Louis XI - Festival Latitude Green
- 2 au 4 oct.* Lyon - Place Bellecour - Village Santé du Run In Lyon - Prisme Consulting
- 4 octobre Brézins - Descente d'Alpage - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 9 et 10 octobre Cublize - Village exposants de l'Ultra Trail du Beaujolais Vert
- 15 au 17 oct.* Millau - Village exposants Festival des Templiers - Eldorun
- 17 octobre* Faramans - Fête de la Chataîgne - CERF
- 25 octobre CHEZ NOUS - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran**
- 21 novembre CHEZ NOUS - Matinée Spiru'Trail avec Rémy**
- 27 et 28 nov.* Lyon - Halle Tony Garnier - Salon du Trail Running - Saintélyon 2020 - Extrasports
- 29 novembre Penol - SARL de Pré Bouvier - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 20 décembre Brézins - Ferme Les 13 Fontaines - Marché de Noël du Viennois au Chambaran

* les inscriptions se faisant plus tard dans l'année, notre présence n'est pas totalement garantie

Visites

Le samedi de 9 h à 12 h toute l'année. Durée : environ 1 h 15. 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
- et/ou dans les magasins distribuant notre spiruline : La Halte Fermière à Voiron, Un Bout de Campagne à Claix, La Gamme Paysanne à La Frette, Biomonde à Salaise sur Sanne, Biomonde Dauphiné à Renage, Endurance Shop à Echirolles et **Nouveau** La Ferme des Lônes à St Pierre de Boeuf