

« Prévu initialement pour début juin, voici enfin le nouveau numéro de Spirul'Info ... vous comprendrez pourquoi il ne paraît que maintenant à sa lecture, que nous vous souhaitons bonne !
Excellente fin d'été à tous ; de notre côté on « spirul' à fond » 😊 »

Clotilde et Régis

Le point sur les chantiers de l'hiver

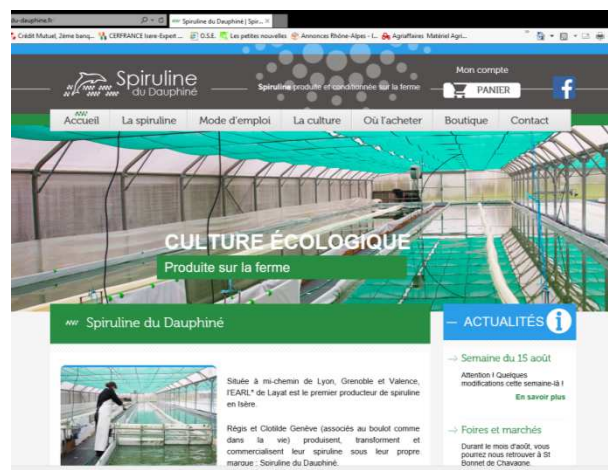
Bon, alors là, tout ne s'est pas forcément passé comme prévu ... L'arrêt de Régis pour 2 mois suite à une petite intervention chirurgicale aux conséquences plus pénalisantes qu'attendu a un petit peu perturbé le fonctionnement de l'exploitation. Clotilde, même boostée à fond à la spiruline, n'a que 2 bras et parfois cela ne suffit pas 😊

Résultat : petit décalage des chantiers envisagés, ce qui explique d'ailleurs que nous ayons également décalé la publication de ce Spirul'Info. Mais voilà, tout est rentré dans l'ordre (Régis aussi) et nous avons pu rattraper notre retard.

Nouveau site internet

Après un chantier de presque une année, notre nouveau site internet a été mis en ligne au mois d'avril. Plus pratique, plus convivial, plus pro, vous y trouverez outre toutes les infos sur l'exploitation et la production de spiruline :

- Un agenda des manifestations auxquelles nous participons, complété au fur et à mesure des engagements que nous prenons
- Les précédents n° de Spirul'Info
- Des renvois vers des articles ou sites intéressants
- Un module de commande où vous pouvez désormais et si vous le souhaitez régler en ligne
- Les magasins (de producteurs ou pas) où vous pouvez trouver notre spiruline



Un autre module très important a été ajouté : le livre d'or. Comme évoqué dans le précédent Spirul'Info, nous ne sommes pas autorisés à communiquer sur les intérêts de la consommation de spiruline en vertu du Règlement CE 1169/2011 du 25/10/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (est-ce bête ...). Alors, voilà, nous comptons sur vous pour nous faire vos retours sur les effets ressentis dans ce livre d'or. Beaucoup d'entre vous le font déjà par mail, mais nous ne pouvons alors les retranscrire sur le site que sous notre nom (sauf à créer une multitude de faux comptes) et là, ça ne fait pas sérieux 😊

Un grand merci à Thomas et Lucie de l'agence web e-denzo (<https://www.facebook.com/edenzoweb>) et à Guillaume de l'agence de communication Hey !Oh (<http://www.hey-oh.fr/>) à qui nous en avons fait baver ... et réciproquement ! Et tant que nous en étions à travailler avec eux, Bruna (toujours de l'agence Hey !Oh) nous a conçu nos nouveaux supports de com' (bâches, roll-up, flamme ...). Merci à elle également.



Spiruline du Dauphiné sur Facebook

Après avoir renâclé pendant plus d'une année, ça y est, Spiruline du Dauphiné est sur Facebook depuis fin mai. Si, à titre personnel, nous ne sommes pas adeptes de ce mode de communication, il faut bien lui reconnaître une réelle efficacité et les retombées sont déjà là. Nous vous invitons donc à nous rejoindre sur <https://www.facebook.com/spirulinedudauphine/> et tant qu'à faire à aimer notre page, voire à partager les publications si le cœur vous en dit. En parallèle, Clotilde essaye de faire ami(e)-amie avec un maximum d'entre vous mais beaucoup ne sont pas sur Facebook, ou utilisent des pseudos et alors là, malgré beaucoup d'imagination, cela ne lui facilite pas le travail ...

Construction d'un bassin de décantation



Tout d'abord, à quoi sert un bassin de décantation ? Comme vous le savez tous (ou presque), la spiruline vit dans une eau basique (pH > 10) mais aussi saumâtre, c'est-à-dire légèrement salée : nous ajoutons à l'ensemencement des bassins 4 g de sel de mer / litre d'eau soit environ 70 kg de sel par bassin.

Au bout en moyenne d'une année de bons et loyaux services, les bassins se fatiguent et ne produisent plus. Il nous faut alors les renouveler, c'est-à-dire les vidanger et les remplir à nouveau.

Si cette vidange avait lieu dans le milieu naturel, elle pourrait avoir un effet négatif sur l'environnement en raison de la présence de sel. Ce serait une issue fort peu écologique pour une production qui, elle, l'est, sans compter que ce serait aussi contraire à nos principes ... et assez probablement répréhensible par la loi.

Jusqu'à maintenant, les bassins étaient vidés au tout à l'égout, sachant que chacun contient l'équivalent du sel consommé par un adoucisseur d'eau pour une maison individuelle, ce qui reste raisonnable. Cette solution n'étant satisfaisante que réglementairement mais non intellectuellement, nous avons choisi de construire un bassin d'évaporation de 128 m² sous une petite serre attenante à la serre de production.



Lors de la vidange d'un bassin de production, son contenu sera pompé vers le bassin de décantation puis brassé régulièrement jusqu'à évaporation complète de l'eau. Le résidu sec obtenu au bout de quelques semaines (sel et argile essentiellement) sera ensuite analysé (composition, innocuité) avant d'être réutilisé si cela se peut en alimentation animale (vaches, chèvres, moutons - notamment - consomment du sel, eh oui !) ou bien en sel de déneigement.

Cela nous permettra de ne plus générer de rejets sur le réseau collectif, de boucler la boucle et de valoriser même nos « sous-produits ».



Projets ... en rade !

La finition extérieure des nouveaux locaux et de leurs abords et l'amélioration de ceux de la serre (NB de Clotilde : bon là, Régis chipote pour une bordure en tuiles et 2 bacs à fleurs ☺) sont restés en stand-by ... mais il faut bien garder de quoi s'occuper l'hiver prochain !

La (demi) campagne 2016

Les années se suivent et ne se ressemblent pas ... Le printemps 2015 particulièrement précoce et ensoleillé nous avait permis d'atteindre d'excellents résultats quantitatifs comme qualitatifs. Cette année, si la qualité est toujours là, le mois de juin froid et peu ensoleillé a freiné une production qui était bien partie au mois de mai. Au final, la production au 30 juin n'est en baisse que de 10 % par rapport à 2015 et la campagne est loin d'être finie ... pas de risque de rupture de stock ☺

Nous avons une pensée pour tous nos collègues éleveurs, céréaliers, arboriculteurs, viticulteurs pour ne citer qu'eux, dont les productions ont été mises à mal par le froid, la pluie, la grêle.

Spiruline du Dauphiné à la maison ...

Nous avons accueilli de janvier à juin près de 1000 personnes sur l'exploitation, d'une part dans le cadre des visites hebdomadaires (j'en vois quelques-uns qui trichent : ils font la visite plusieurs fois ☺) et d'autre part en deux occasions particulières.



Pour la troisième fois, nous avons participé à l'opération « Prenez la Clé des Champs » organisée par la Chambre d'Agriculture les 1^{er} et 2 mai. Pour la troisième fois, la météo a fait des siennes : il faisait froid mais beau en 2014, chaud mais humide en 2015 et cette année ... froid et très humide ☺ Mais ne nous plaignons pas : nos collègues du Vercors et d'autres massifs ouvrant leurs portes le même jour ont proposé de la neige aux visiteurs ! Très exactement 302 téméraires (contre 600 les années précédentes) sont venus et ont été accueillis par notre super équipe de bénévoles courageux et motivés (et gelés et mouillés aussi). Les visites ont été apparemment très appréciées, tout comme le thé et le café bien mérités.

Autre ambiance et température largement plus favorable le 20 juin, où nous avons reçu 110 collégiens de 6^{ème} et de 5^{ème} du collège Luzy-Dufeillant de Beaurepaire pour leur sortie de fin d'année. Pendant qu'un groupe découvrait la culture de la spiruline, un autre travaillait les croquis de paysages depuis la colline au-dessus de l'exploitation qui domine la Bièvre, la Valloire et permet d'embrasser un panorama qui s'étend de la Chartreuse au Pilat. Un dernier groupe visitait le refuge canin situé à 1 km (mais que c'était loin pour certain(e)s !).



Le pré qui sert de parking lors des portes ouvertes et du marché a été aménagé en terrain de sport pour chaque groupe successivement, puis en terrain de foot au moment du pique-nique. Cette journée a été l'occasion pour élèves et professeurs de finir l'année dans une ambiance détendue et, pour nous, de tester nos capacités d'accueil pédagogique (enfin celles de Régis, Clotilde s'étant courageusement barricadée dans le bureau sous prétexte d'une urgence comptable ...). Alors, si vous êtes professeurs des écoles, en collège ou en lycée ou parents d'élèves, n'hésitez pas à nous contacter ou à en parler autour de vous (visite à partir du CE2 jusqu'aux formations adultes).

... en déplacement ...

Depuis le 20 février, nous avons déjà participé à une vingtaine de manifestations : marchés de producteurs de l'association du Viennois au Chambaran, courses de vélo et trails (en tant qu'exposants bien sûr !) ... Il y en aura tout autant d'ici la fin de l'année (voir agenda en dernière page).

... et dans les magasins

Aux magasins de producteurs La Halte Fermière de Voiron, Le Bouquet Paysan d'Apprieu et Un Bout de Campagne à Claix s'ajoute depuis son ouverture le 27 juillet Prim'Arché à Chonas l'Amballan.

Notre spiruline est également disponible au magasin Biomonde Dauphiné de Renage, en plus de celui de Salaise sur Sanne ...

... et pour les sportifs, vous la trouverez toujours chez Brice à Endurance Shop Echirrolles.

Les nouveaux produits

Savons lait de jument et spiruline

Depuis octobre 2015, nous vous proposons à la ferme et sur les marchés des savons à base de lait de jument et de spiruline.

Après plusieurs échanges sur différentes manifestations avec notre collègue Yannick Ripet, producteur de lait de jument (Ferme de Gorge à Sérezin de la Tour) et pour faire suite aux retours favorables de ses clients comme des nôtres concernant les effets de nos produits respectifs sur la peau, nous avons décidé de tester cette association.

Les savons, fabriqués par Roland Dutrey de la savonnerie Canola à Vaulnaveys le Haut (<http://www.canola.fr/>) ont rencontré un tel succès que nous nous sommes trouvés en quelques jours en rupture de stock ! Les retours sont très positifs et portent sur l'amélioration des désagréments causés par l'eczéma, l'acné, le psoriasis, la sécheresse cutanée ... Nous lançons depuis des fabrications plus importantes, de façon à ce que les adeptes de ce savon très naturel ne soient plus jamais en panne ☺



Sachets de spiruline en brindilles de 500 g



Depuis l'opération « Prenez la Clé des Champs », nous vous proposons ce nouveau format. Destiné à ceux qui consomment de la spiruline en continu, seuls ou en famille, il est vendu au tarif de 75 € (soit 5 unités de 100 g). D'où la question légitime qui revient fréquemment : pourquoi n'y-a-t-il pas de remise ?

La fixation du prix a été le sujet de (trèèèèèèèèèèè) longues discussions entre nous, chacun finissant par se rendre aux arguments de l'autre à peu près au même moment ... vous voyez la scène ☺ Cela aurait pu durer longtemps, mais nous avons fait appel pour trancher au juge de paix : nos coûts de production.

Ces derniers intègrent toutes les charges opérationnelles (approvisionnement, production et commercialisation), toutes les charges de structure (frais de production, commercialisation et gestion), les charges salariales et notre propre rémunération (eh non, nous ne vivons pas que d'amour et de spiruline !) ainsi que bien sûr les amortissements (équivalents aux remboursements d'emprunts). Conclusion : quel que soit le type de conditionnement, le point d'équilibre est à 150 €/kg.

En clair et attendu que nous sommes moralement et légalement tenus de payer nos fournisseurs et notre salariée ainsi que de rendre à la banque ce qu'elle nous a prêté, une remise sur un conditionnement quel qu'il soit impacte un seul élément : notre salaire. Vous comprendrez que cela nous embête ...

Cela étant, comme c'est le cas depuis 2013, nous offrons avec plaisir aux gros consommateurs (ou à ceux qui se regroupent) :

- **1 boîte/sachet de 100 g pour 1 kg acheté en une fois à la ferme ou sur les marchés (cela ramène le kg à 136,36 €)**
- **Les frais de port pour 1 kg expédié en une fois (cela ne représente certes que 8,50 € à ce jour, mais il nous faut quand même faire le paquet et nous rendre à l'agence postale ...)**

Nouvelles boîtes de 100 g

Si nos boîtes restent en carton recyclé et recyclable, les couvercles jusqu'ici en plastique vont être remplacés par les couvercles 100 % d'origine végétale - donc biodégradables et compostables - de la société Vegeplast (Hautes Pyrénées). Cette évolution va de pair avec notre démarche de traitement des bassins vidangés afin que notre activité impacte le moins possible l'environnement.

Les expéditions

Toujours dans le même esprit, nous utilisons pour les expéditions en Colissimo des emballages qui vous interpellent parfois : cartons de courroie de distribution, de pompe à eau, de filtre à gasoil, de rétroviseurs ... Nous recyclons ainsi les emballages que notre copain Hubert, garagiste, met de côté pour nous. Cela lui évite d'aller à la déchèterie et cela vous épargne la facturation d'un joli carton tout neuf que nous serions sinon obligés d'acheter ☺ Cela fait peut-être moins « classe », mais tout le monde s'y retrouve.

Vous pourrez aussi à l'occasion recevoir un paquet de glaces (plus probable en été !) ou un carton de bouteilles de vin (sans les bouteilles : pour compléter ce qui est dit plus haut, nous ne vivons pas que d'amour, de spiruline ... et d'eau fraîche). Il y a un même un certain Daniel qui se reconnaîtra pour lequel le choix de l'emballage est longuement pesé, cela générant de longue date de sympathiques échanges par mail à chaque commande !

Notre partenariat avec Centrafrique Actions

Dès 2011, en entrant dans le petit monde de la spiruline, Régis a été sensibilisé à la production à but humanitaire. Par des producteurs français tout d'abord, qui ont découvert la spiruline en Afrique lors de missions avec des ONG. Ensuite par deux ingénieurs du Ministère de l'Agriculture angolais rencontrés en formation à Hyères et plus tard par un producteur du Malawi qui cherchait à relancer une unité de production dans son pays.

La Fédération des Spiruliniers de France (FSF) à laquelle nous adhérons a inscrit dans ses statuts - et porte à travers ses actions dans Spiru'Sol (Spiruline Solidaire) - la volonté de développer l'autonomie alimentaire grâce à des productions de spiruline locales. A chaque visite, nous nous faisons l'écho de cette production vitale dans des pays où sévit la malnutrition.

Nous avons depuis ce printemps concrétisé cet engagement à travers les relations étroites que nous entretenons avec l'association Centrafrique Actions (<http://www.centrafrique-actions.net/>) qui soutient les actions mises en œuvre pour lutter contre la malnutrition par l'ONG Cœurs Charitables à Bangui.

Plusieurs membres très actifs de l'association étaient ainsi présents lors de l'opération « Prenez la Clé des Champs » cette année et ont présenté leurs actions et projets concernant la ferme de Bangui. Nous avons également des échanges très riches avec Bertrand Attongobo, président de Cœurs Charitables et producteur de spiruline. Nous constatons ainsi directement les difficultés de la production en Afrique, mais également les résultats obtenus sur les enfants.

Ce jumelage très concret entre nos deux exploitations nous permet de sensibiliser nos visiteurs à la situation réelle en Afrique et d'être en prise directe avec un projet à taille humaine sans entrer dans les grands réseaux d'aide humanitaire, dont on ne sait pas toujours qui en bénéficie au final ...



Partenariats sportifs

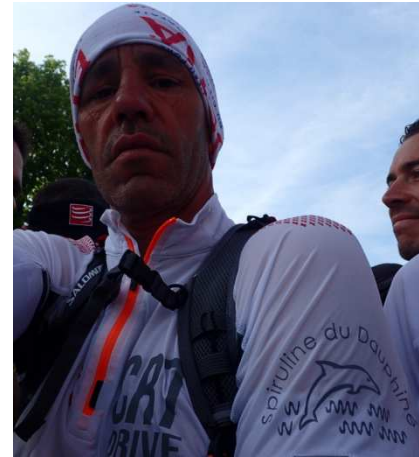
Daniel Leon

Notre ami Dan court toujours et partout, il a déjà été au bout de toutes ces courses :

Trail hivernal des Coursières	30 km	1700D+	le 10/01/16
Raidlight Chartreuse Winter Trail	28 km	1400D+	le 31/01/16
Belledonne Gelon Trail	26 km	1100D+	le 21/02/16
Trail de la Ste Baume	46 km	2700D+	le 06/03/16
L'Intégral à Niderbronn les Bains	76+59 km	2500 + 1800D+	le 09/04/16
Challenge Val Drôme	120 + 43 km	7400 + 1350D+	le 07/05/16
Interlac	80 km	3500D+	le 15/05/16
Circuit de la Sure	55 km	3500D+	le 05/06/16
Les Drayes du Vercors	55km	3000D+	le 18/06/16

Il n'est même pas fatigué ... heureusement, car il lui en reste quelques unes à boucler :

Echappée Belle	144 km	11000D+	le 26/08/16
Trail d'Albertville	50 km	4000D+	le 18/09/16
Gap En Cimes	56 km	3300D+	le 02/10/16
Grand Trail du Lac	75 km	3500D+	le 16/10/16



Rémy Marcel

Depuis le mois de janvier nous soutenons Rémy, coach sportif basé sur la région grenobloise. Rémy fait tellement de choses que le plus simple est de se rendre là <https://www.facebook.com/remy.marcel2/> ou là <https://www.facebook.com/tim.troisdtrail/> pour essayer de le suivre ☺. Il a bien besoin de spiruline pour tenir le rythme !

Ce partenariat nous est très bénéfique, avec de nombreux nouveaux clients sportifs qui ne se revendiquent pas toujours de Rémy (mais nous vous retrouvons, pas la peine de vous cacher ☺).

Merci beaucoup Rémy pour ta confiance et tes mentions quasi quotidiennes relatives à notre spiruline !

Manifestations sportives

Dans la même veine, nous avons eu l'occasion de participer au village exposants du semi-marathon du Grenoble-Vizille début avril puis à celui du Trail des Passerelles du Monteynard mi-juillet (décor quand même beaucoup plus chouette !). Cela a été l'occasion de très nombreuses rencontres avec des gens curieux, toujours sympathiques qui, pour certains, nous ont rendu visite depuis. Notre spiruline en a profité pour prendre le chemin des Pays-Bas, de l'Italie, de l'Espagne et du Maroc dans les bagages de trailers pressés de l'essayer. C'est le début d'un marché à l'export ☺



A vous la parole ! et Foire Aux Questions

Eh bé ? Vous êtes tous en panne d'inspiration et/ou vous savez déjà tout sur la spiruline ? Le nouveau site semble laisser moins de place à vos commentaires ? Si c'est le cas, n'hésitez pas à vous lâcher sur le livre d'or ou sur notre page Facebook ☺

Agenda jusque fin 2016

17 août (journée) - Montfalcon - Foire aux Dindes

28 août (journée) - La Côte St André - Jardin de Ville - Marché Arts et Saveurs

2 septembre (17h-21h) - Epinouze - Grand Marché Nocturne

9-10-11 septembre (9h-18h) - Foire de Beaucroissant

18 septembre (journée) - Moras en Valloire - Fête de la Poire

25 septembre (journée) - Sardieu - GAEC Philipierre - Marché des Fermes Viennois Chambaran

30 septembre (10h-19h), 1er (9h-19h) et 2 octobre (8h-12h) - Lyon - Place Bellecour - Village Santé Run In Lyon

2 octobre (journée) - Ville sous Anjou - Fête de la Courge

9 octobre (journée) - Brezins - l'Affleure de Vie - Marché des Fermes Viennois Chambaran

15 octobre (8h-20h) - Faramans - 28ème Foire aux Châtaignes

16 octobre (journée) - St Pierre de Bressieux - Le Safran du Dauphiné - Marché Automne Fermier BAF

23 octobre (journée) - Marché des Fermes Viennois Chambaran chez nous

11 novembre (journée) - Semons - Les Ruchers Nomades - Marché des Fermes Viennois Chambaran

19 novembre (14h-18h) et 20 novembre (10h-18h) - Salaise sur Sanne - Salle des Fêtes - Marché artisanal

3 décembre (matin) - St Etienne de St Geoirs - Les Jardins du Mareytang - Marché des Fermes Viennois Chambaran

13 décembre (journée) - Grenoble - Parking de la Maison des Agriculteurs - Marché de Producteurs BAF

18 décembre (journée) - Brezins - La Ferme des 13 Fontaines - Marché de Noël Viennois Chambaran

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 dans le cadre d'un 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, Biomonde à Salaise sur Sanne, Biomonde Dauphiné à Renage, Endurance Shop à Echirolles).