

« Qu'elle a été longue cette campagne 2017, mais ô combien fructueuse ! Ça y est, nous pouvons souffler un peu et en profiter pour vous donner quelques nouvelles, plus particulièrement pour ceux qui ne nous suivent pas régulièrement sur Facebook.

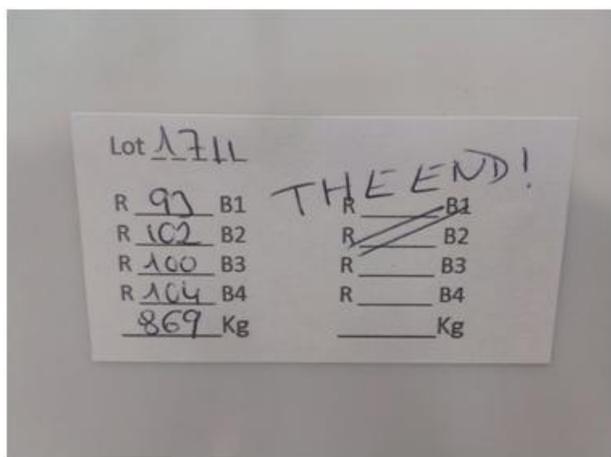
Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année et ... pensez spiruline pour vos cadeaux de Noël !
Bonne lecture. »

Clotilde et Régis

La production 2017

La toute première récolte a eu lieu le 10 mars, soit une semaine en avance par rapport aux années antérieures. Heureusement parce qu'après, la campagne n'a pas été de tout repos avec une production en mode yoyo en raison de l'alternance périodes chaudes / caniculaires et périodes froides / pluvieuses de juin à août. La spiruline en avait marre et nous ... aussi ! Il nous a fallu attendre fin septembre pour enfin rattraper le retard pris par rapport à 2016.

A ce moment-là, nous n'y croyions plus : la dernière semaine de septembre ayant été fort pluvieuse, nous sommes descendus à 3 récoltes, prêts à clôturer dans des délais brefs la saison de récolte sur un bilan très moyen.



Et là ... mais quel mois d'octobre nous avons eu ! Temps exceptionnellement doux et sec qui s'est poursuivi sur début novembre. Résultat : 100 kg produits sur cette période, soit 11 % de la production de l'année (contre 4 % en moyenne les années antérieures).

Nous finissons donc cette cinquième saison de récolte avec 886 kg produits, nouveau record à battre. Une fois retirés les 4 kg d'échantillons et les 20 kg vendus en souche à nos collègues (ouille, maximum 12 kg les années antérieures), il nous reste donc 862 kg commercialisables. Enfin, restait : près de 380 kg sont déjà partis chez vous 😊.

Nous retiendrons de cette saison ce final époustouffant, mais aussi l'éreintement physique auquel nous avons dû faire face : au-delà de la chaleur à supporter, des récoltes à rallonge et de la loooooooooooooongueur de la saison, il faut rajouter les manifestations quasiment tous les week-ends. Heureusement, nous connaissons un aliment efficace contre la fatigue 😊.

Mais la spiruline est loin d'être la seule à nous avoir aidés à tenir le coup : plus que jamais, un immense merci à Claudine qui nous a accompagnés toute la saison. Ton expérience, ton efficacité, ta patience et ton sourire nous ont apporté bien plus que les kilos produits.

Un énorme merci aussi à nos Cédric : Cédric D tu n'es resté que 15 jours mais tu nous as marqués par ton ingéniosité, ta compréhension de la production et ta rapidité de mise en route. Nous espérons bien avoir l'occasion de retravailler avec toi ! Cédric J, que dire ? Ce fût un grand bonheur de te retrouver pour 2 mois et demi : tu as assuré avec une humeur toujours égale (ok, ok, ce n'est pas le cas de tout le monde 😊) et pour résumer nous n'avons qu'une chose à dire : ton/ta/tes futur/e/s associé/e/s ne savent pas encore la chance qu'ils ont. Nous si ! Nous ne regrettons qu'une chose : qu'en bon savoyard tu souhaites t'installer dans ton beau pays (plein de bons fromages, parce que le vin ... bon, nous en avons déjà discuté).



Merci aussi bien sûr à Anne-Sophie et Julien pour ces deux semaines de stage passées chez nous. Beaucoup de questions, au moins autant de rigolades 😊. Nous vous souhaitons bon vent et viendrons visiter votre exploitation dans quelque temps ...

Enfin, un grand merci à nos p'tits loups qui supportent les horaires de repas décalés, les week-ends avec un seul parent, souvent fatigué et d'humeur qui va avec, les « désolés, on n'a pas le temps de faire un foot » etc ... et qui, pas (trop) rancuniers, nous aident très souvent et assurent à la maison. Sans vous, rien ne serait possible.

La commercialisation 2017



Alors là, vous avez fait fort : du 1^{er} septembre 2016 - date de début de commercialisation de la production 2016 - jusqu'au 31 août 2017, vous avez consommé 820 kg de spiruline (701 kg sur la période précédente) ! Sachant que nous en avons produit 790 kg en 2016, ceci s'est traduit par une vente de la production 2017 à partir de juillet, avec pratiquement 2 mois d'avance sur le timing habituel.

Heureusement que la campagne 2017 a été bonne, d'autant que vous avez continué sur votre lancée 😊. Pas de rupture de stock à craindre pour le moment, nous avons de quoi faire la soudure avec la campagne 2018 mais par contre cela risque d'être délicat pour 2019 si nous ne réagissons pas ...

Alors afin de ne pas se retrouver dans la situation fréquente de collègues amenés à acheter de la spiruline pour fournir leurs propres clients, nous allons modifier quelque peu notre organisation dès la campagne 2018. Ceci passe par la réduction du nombre des manifestations auxquelles nous participerons.

De plus, en pleine période de production, du 15 juin au 15 septembre, nous passerons à 5 récoltes par semaine au lieu de 4 actuellement, en supprimant par conséquent l'ouverture du mercredi matin. Il sera de ce fait d'autant plus important d'alléger le planning des manifs : à 4 récoltes par semaine, ce n'est pas toujours évident de renoncer au repos dominical, alors à 5 ... la spiruline ne suffira plus à nous faire tenir debout !

Si les ventes par internet restent stables en pourcentage (30 %), celles à la ferme et sur les évènements diminuent (26 % et 24 % contre 30 % les années antérieures) et celles des magasins partenaires augmentent de 10 % à 20 %. Il ne s'agit cependant pas d'un report, les quantités commercialisées étant, en valeur, supérieures aux années antérieures.

Spiruline du Dauphiné en déplacement

Bon, nous allons diminuer mais pas arrêter ! Nous serions trop malheureux de ne pas avoir l'occasion de vous rencontrer ☺.

A ce jour, 16 dates sont déjà calées et 4 sont en attente, réparties régulièrement dans le temps (sauf l'été où nous passerons en mode « light ») et sur le département (pas de jaloux !). Nous ne participerons plus qu'aux Marchés des Fermes de l'association du Viennois au Chambaran et à la foire de Beaucroissant et mettrons de nouveau l'accent sur les manifestations sportives.

Cela étant, avec la marge d'erreur, il n'est pas impossible que les 20 se transforment en 22-23 ... ce sera quoi qu'il en soit moins que les 32 de 2017 ou les 45 de 2016 et 2015 ☺.



Spiruline du Dauphiné à la maison



Nous avons eu le plaisir d'accueillir pour la 3^{ème} année consécutive un des Marchés des Fermes de l'association du Viennois au Chambaran. Le 29 octobre, 1008 personnes (Manon les ayant toutes comptées individuellement, la précision est d'importance) nous ont ainsi rejoints pour découvrir les produits variés des 28 producteurs et artisans présents.

Les visites de l'exploitation ont elles aussi fait le plein, avec 400 participants. Un merci spécial à Hugues pour le prêt de sa sono : pour une fois, Clo n'a pas perdu sa voix ☺.

Merci aux amis et aux membres de la famille Genève qui nous ont une fois de plus prêté main-forte pour l'organisation de cet évènement. Les enfants ont aussi apporté leurs pierres à l'édifice, avec leurs bras et leur très bonne volonté la semaine précédant le marché puis le jour même en gérant aux petits oignons les places de parking ... ce qui n'était pas simple au moment des rusch ! Merci les p'tits loups, vous êtes au top ☺.

Le nombre de visiteurs du mercredi matin (d'avril à octobre) et du samedi matin (toute l'année) a bien diminué passant de plus de 700 l'an passé à près de 600 cette année, ce qui est somme toute logique : vous n'allez pas faire la visite plusieurs fois ... quoique certain(e)s soient passés maîtres en la matière ☺.

L'accueil des groupes est reparti à la hausse, avec entre autres l'accueil de trois classes de lycées agricoles en début d'année.

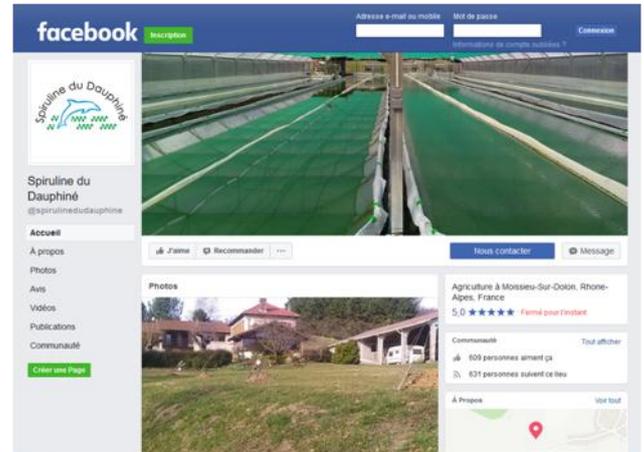
Spiruline du Dauphiné sur Facebook

A lire ... surtout si vous ne nous suivez pas déjà !

Il est sûr et certain que c'est à reculons que nous avons créé notre page Facebook.

Il est sûr et certain que 18 mois après nous ne reviendrions pas en arrière 😊.

Vous étiez 165 à liker notre page fin 2016, vous êtes 600 aujourd'hui : force est de reconnaître que c'est un outil de communication de masse efficace. Nous en avons eu la confirmation lors de notre dernier marché, au cours duquel beaucoup d'entre vous ont évoqué notre page avec l'un de nous.



Contrairement à la plupart de nos collègues, nous n'avons pas choisi d'axer notre communication Facebook sur les bienfaits de la spiruline au travers des nombreux articles que vous pouvez trouver par vous-mêmes. Après tout, si parmi les 600 abonnés nous en connaissons de près ou de loin 450, c'est bien que vous savez déjà ce qu'est la spiruline 😊.

Alors, sur notre page vous ne trouverez que notre vie de tous les jours, de nos grands moments de bonheur à nos coups de gueule, de notre train-train aux évènements particuliers, des semaines calmes à celles où nous ne touchons pas terre ... mais toujours avec un petit sourire en coin (et parfois un poil de mauvaise foi, on ne se refait pas !).

A noter cette année l'apparition des Spirulive (merci encore Philippe pour le nom) avec notamment une récolte en direct le 16 août. L'occasion pour vous de voir comment elle se déroule « pour de vrai » : beaucoup ont été étonnés de la traduction en images de ce que nous ne pouvons qu'expliquer lors de nos rencontres avec vous. L'occasion aussi pour Cédric J de se découvrir un talent d'acteur (il n'y a qu'à voir sa posture sur la photo en page 2) ; allez savoir pourquoi nous l'avons ensuite appelé Brad jusqu'à son départ 😊 ...



Et pour ceux qui ne souhaitent pas se rendre sur Facebook, vous pouvez retrouver les vidéos sur notre site dans l'onglet « la culture », en bas de page (cliquez [ici](#) pour vous y rendre).

Et vous faites quoi, cet hiver ?

Programme hivernal

Première étape : souffler ! Passer de près de 70 à 40-45 h/semaine cela fait du bien ... mais c'est surtout une nécessité après cette difficile campagne.

Cela étant, il ne faut pas trop se relâcher quand même : le point des « choses à faire » établi début novembre montre que l'hiver ne comptera pas assez de jours pour tout boucler ... mais après tout il faut bien en garder pour le suivant ☺.



Depuis la dernière récolte du 9 novembre, nous avons clôturé la campagne c'est-à-dire broyé les dernières récoltes, nettoyé pour la dernière fois de l'année les salles sèche, humide et de réunion, les claies de séchage, les bassins, le local technique à la serre etc ... avant de purger tous les circuits et de couper l'eau. Si nous ajoutons à cela la saisie de trois mois de comptabilité, la plantation de fruitiers pour embellir les abords (et pour manger ☺), la rédaction de ce numéro du Spirul'Info, un week-end à deux manifestations plus en perso la confection de confitures et les courses de Noël, ces 15 derniers jours ont finalement été bien occupés !

Dans les grandes lignes, quelques gros morceaux et beaucoup de petits nous attendent :

- Aménagement des nouveaux sanitaires : si nous avons laissé le gros-œuvre aux professionnels, les finitions intérieures et les abords nous occuperont quelques jours ; construits à quelques mètres de la serre, ils serviront aussi bien aux clients qu'aux salariés ou stagiaires.
- Aménagement des anciens sanitaires : vu leur âge et leur état, ils vont être transformés en zone de lavage des claies de séchage et en atelier.
- Réfection de la couverture de la zone de récolte sous la serre ... cela va nécessiter presque autant de temps de réflexion que de réalisation ☺.
- Renivellement et probablement dallage de la zone de récolte ... il faut que nous creusions là aussi (au figuré comme au propre !).
- Débâchage / rebâchage du bassin de décantation, les rongeurs ayant une affection particulière pour le type de bâche en place actuellement ...
- Entretien du camping : à force de les repousser, la taille des arbres et des haies comme le nettoyage et la sécurisation des berges de l'étang deviennent une priorité pour le printemps 2018.
- De multiples petits aménagements sous et autour du hangar, la révision et l'entretien du matériel, des prévisionnels de tous types (de production, financiers etc ...), la rédaction de procédures, la compta, le tri de fichiers, les mises à jour ... bref, le fichier « à faire » contient 123 lignes ☺



Expéditions

Après 5 années de recyclage de cartons fournis par notre garagiste préféré Hubert et par notre ami Christian, consommateur assidu de spiruline, nous nous trouvons depuis quelques semaines en rupture régulière de petits emballages pour les expéditions de 1 à 6 boîtes de spiruline.

L'accroissement important de la commercialisation ces deux dernières années ainsi que le changement de taille de cartons du principal fournisseur d'Hubert nous contraignent désormais à en acheter. Leur coût, de l'ordre de 0,35 €, vous sera facturé à partir du 1^{er} janvier pour les commandes de 1 à 6 boîtes. Pour des quantités supérieures, le recyclage des cartons est encore possible.



Nous ne pouvons pas encore vous communiquer le montant définitif des frais de port pour 2018 car les nouveaux tarifs postaux ne sont pas encore parus ☺ ...

Fermeture semaine de Noël



Comme chaque année, nous allons prendre une semaine de vacances bien méritées du 24 au 31 décembre. Il n'y aura donc pas d'expéditions cette semaine-là, ni de visites le samedi 30 décembre. Cela étant, la vente sur place reste possible : l'exploitation ne sera pas abandonnée pour autant ☺.



Partenariats sportifs

Saison bien perturbée pour notre Dan cette année : il en a vu le début et la fin, mais pas le milieu pour cause de blessure ☹. Heureusement, le voilà rétabli !

Sophie de son côté a mis au monde une très jolie petite Rose : entre sa grossesse et le pouponnage, elle remet tout juste ses chaussures de course ☺.

Quant à Rémy ... il n'a pas traîné en route !

« Comme chaque année (ou presque), ma saison de trail débute à Volvic sur le Trail de Vulcain. Mais cette année, j'ai opté pour le grand format de 72km et 2500m+. Je fais une course régulière et remonte petit à petit au classement pour finir 6^{ème} en 7h21 ([vidéo](#)).

Un mois plus tard, je réalise un bon entraînement sur le Défi de l'Olympe, épreuve qui consiste à monter une côte de 550m+ et à redescendre en télécabine. Le but du jeu étant de faire le maximum de montées en 6h. Je réalise 7 montées (3850m+) et me classe 34^{ème}.

Fin avril, c'est mon gros rendez-vous du printemps, le MIUT sur l'île de Madère. Un décor superbe, un très gros niveau et un tracé très exigeant de 112km et 7100m+. Malheureusement, de grosses douleurs musculaires m'handicapent et je termine 68^{ème} en 19h06 ([vidéo](#)).



Fin mai, je prends le départ de la XXL-Race autour du Lac d'Annecy (114km et 6900m+ sur 2 jours). La forme est surprenante et je me classe 2^{ème} après une belle bataille sportive.

Sur juin, je participe comme chaque année au Trail de la Falaise de Sassenage, épreuve dont je suis le parrain. Sur le 10km (680m+), je me classe 5^{ème}.

La semaine suivante, je participe au Trail de Samoëns (85km et 6100m+) et termine 8^{ème}.

Après un été plus calme, je remets un dossard début septembre sur l'Ultra Trail du Vercors (87km et 4600m+). Les conditions sont difficiles (pluie et froid) mais cela me convient bien et je termine 3^{ème} en 10h51.

Fin octobre, je termine ma saison de trail sur l'Endurance Trail des Templiers (100km et 4900m+) avec un petit manque de fraîcheur. 25^{ème} en 12h50.

Novembre et décembre sont consacrés à des formats plus courts : cross de St Egrève (23^{ème}) puis la Saintélyon en relais à 4. »



Nouveau partenariat



A noter également que nous serons en 2018 partenaires de l'Alpha Run et serons à ce titre présents pour l'Édition Winter à Chamrousse le 14 janvier puis pour l'Alpha Run 3 Classique Edition à Bernin le 20 mai.

Agenda

Nous vous communiquons les dates des manifestations pour lesquelles nous sommes engagés à ce jour. Quelques unes restent à caler : vous les trouverez, comme les horaires, sur notre site.

| | |
|----------------------|--|
| 9 - 10 décembre | Le Noël des Tentations à St Antoine l'Abbaye |
| 17 décembre | Marché de Noël de l'association du Viennois au Chambaran à la Ferme des 13 Fontaines à Brezins |
| 14 janvier | Village exposants de l'Alpha Run Edition Winter à Chamrousse |
| 18 février | Marché Vins et Gastronomie du Viennois au Chambaran à St Etienne de St Geoirs |
| 31 mars (matin) | Marché des Fermes du Viennois au Chambaran aux Jardins du Mareytang à St Etienne de St Geoirs |
| 31 mars (après-midi) | Village exposants du Grenoble-Vizille à la Halle Clémenceau à Grenoble |
| 21 et 22 avril | Village exposants du Trail du Lac de Paladru à Paladru |
| 28 et 29 avril | Village exposants du Trail des 3 Pucelles à Seyssins |
| 20 mai | Village exposants de l'Alpha Run 3 Classique Edition à Bernin |
| 27 mai | Village exposants du Trail du Connex à St Georges de Commiers |
| 3 juin | Marché des Fermes du Viennois au Chambaran à la Bergerie aux Hirondelles à Moissieu sur Dolon |
| 13-14-15 juillet | Village exposants du Trail des Passerelles du Monteynard à Treffort |
| 14-15-16 septembre | Foire de Beaucroissant |
| 7 octobre | Marché des Fermes du Viennois au Chambaran au GAEC Philipierre à Sardieu |
| 28 octobre | Marché des Fermes du Viennois au Chambaran chez nous |
| 18 novembre | Marché des Fermes du Viennois au Chambaran au Moulin à la Ferme à Penol |
| 1er décembre (matin) | Marché des Fêtes du Viennois au Chambaran aux Jardins du Mareytang à St Etienne de St Geoirs |
| 16 décembre | Marché de Noël du Viennois au Chambaran à la Ferme les 13 Fontaines à Brézins |

Visites

Le samedi de 9 h à 12 h toute l'année. 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 de l'ouverture hebdomadaire du samedi, via notre site internet, par téléphone, lors des manifestations, 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, Le Mussi au Péage de Roussillon, Biomonde à Salaise sur Sanne, Ere Biomonde à Davézieux, Biomonde Dauphiné à Renage, Endurance Shop à Echirolles).