

« A l'approche du dernier quart de la campagne de production, nous avons réalisé (tout arrive !) qu'au fil du temps vous êtes nombreux à nous avoir rejoints et que (forcément 😊) vous n'avez pas nécessairement pris connaissance de tous les Spirul'Info antérieurs. Celui-ci sera donc l'occasion de revenir sur notre histoire, notre spiruline et nos valeurs afin que vous puissiez si vous le souhaitez faire plus ample connaissance avec nous. Et pour nos plus anciens spiruline-addicts, nous revenons tout d'abord et comme d'habitude sur le début de la campagne.

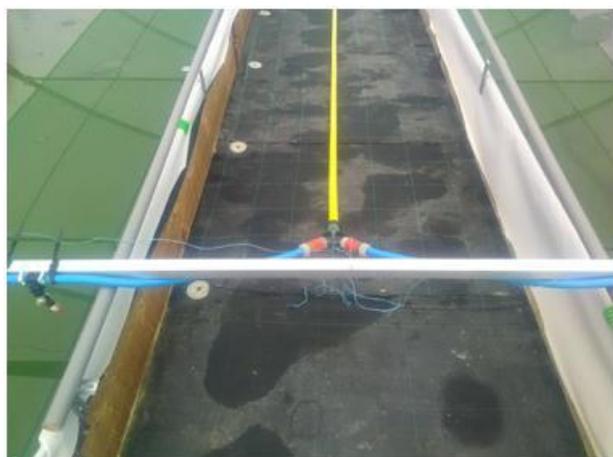
Bonne (longue) lecture et belle rentrée à tou(te)s ! »

Clotilde et Régis

Le point sur les chantiers de l'hiver

Il faut vraiment que nous arrêtions de nous dire que l'hiver va être tranquille ... chaque année il nous manque quelques jours pour achever tous les travaux envisagés ! Les trois gros chantiers prévus ont néanmoins été rondement menés 😊

La réparation du séchoir a connu un temps de latence important entre le démontage et le remontage, l'entreprise en charge de la fabrication de l'axe nous ayant comme qui dirait oubliés ; néanmoins, une fois ce dernier récupéré tout s'est bien passé ... même si, comme nous le craignions, 1 h de démontage = 1,5 j de remontage ! Eh oui, les Lego Technic ce n'est pas de la gnoignote 😊



La mise en place du système de lavage des bassins a demandé beaucoup (mais alors vraiment beaucoup !) de matière grise et nous a surtout donné l'opportunité de voir que nos bassins ne sont pas (mais alors vraiment pas !) réguliers, que ce soit en hauteur ou en largeur. Ce fut aussi pour nous l'occasion de constater (une fois de plus) que je suis plus têtue qu'une mule et que Régis est d'une patience à toute épreuve ! Quoi qu'il en soit, le résultat est là et le système mis en place nous donne entière satisfaction ; nous hésitons à le faire breveter 😊

Le renforcement de l'étanchéité du mur ouest du hangar par lequel l'eau s'était infiltrée dans le couloir du labo lors de l'orage de grêle du 29/08/18 a demandé peu de temps. Après avoir dégagé les moellons correspondants, nous avons vite compris d'où venait le problème : 1,5 cm de jour entre deux moellons sans une seule trace de ciment résiduel ... eh oui, le temps passe pour tout le monde et pour tout ! A l'issue d'un petit chantier crépi, le problème a finalement été réglé plus rapidement que prévu (cela compensera toutes les fois où c'est l'inverse 😊).



Et comme d'habitude, des dizaines de bricoles nous ont bien occupés : la mise en place d'un vrai escalier d'accès au labo (en remplacement de notre empilement de palettes datant de 2015), la confection de clayettes de pressage en PEHD (pour remplacer celles en bois), la démolition partielle des anciens sanitaires en vue de leur aménagement (bon lui en revanche ... disons qu'il fera partie des chantiers de l'hiver prochain), la réfection des claies de séchage, l'étanchéification de la caravane des stagiaires (qui a bien souffert de l'orage de grêle de fin août 2018), l'étagage des bassins qui tendent à s'évaser, le désossage d'une caravane abandonnée par une campeuse peu scrupuleuse (et surtout peu « payante ») afin d'en faire une plate forme pour le déplacement de troncs d'arbres (entre autres), moult réflexions sur au moins autant de sujets, la mise en place d'un compteur électrique (ce n'est pas nous qui avons fait le job mais ça y est, nous sommes reliés pour de vrai à l'électricité – avant nous partions d'un compteur privé avec un système de sous-compteurs) et la recherche d'une fuite d'eau aux alentours de la réserve qui titillait Régis depuis l'été.



Pour ce faire, nous avons vidangé la grande réserve d'eau enterrée (du coup nous avons pu la dimensionner ce qui avait - comment dire ... - été omis à sa construction ; il est vrai qu'une fois pleine c'était moins facile ☺) avec un final digne d'un mélange Shadoks-Titanic-Tonneau des Danaïdes (à l'envers : il ne faut pas remplir mais vider !). Résultat : étanchéité parfaite, rien à signaler. Régis et Titouan ont ensuite creusé des tranchées le long du tuyau d'alimentation. Résultat : point de fuite. Après quelques jours d'observation, Régis en a conclu que l'eau venait en fait du débordement du bassin recueillant le trop-plein de la réserve et suivait les tuyaux ... par l'extérieur ☺ Tout ça pour ça !

Pour une fois en sortie d'hiver nous n'étions pas trop en retard sur notre planning prévisionnel et s'il reste quelques points sur la liste « à faire » ce ne sont pas des priorités et ils attendront donc l'hiver prochain.

Bref, nous étions dans des conditions et un état d'esprit idéaux pour attaquer la nouvelle campagne de production ...



La (demi) campagne 2019

... et c'est bien tombé car celle-ci a démarré sur les chapeaux de roue ! Nous n'avons jamais vu une telle production en mars et avril, avec des récoltes dignes d'un mois de juin et un seul bassin à relancer en sortie d'hiver. Arrivés au 25 avril, nous avons déjà récolté 1,7 fois ce que nous récoltions les années antérieures sur la même période !



Pourquoi cette date du 25 avril ? Eh bien parce que ce jour-là la poisse qui nous avait quittés depuis fin 2018 s'est rappelée à notre bon souvenir, sous la forme d'une journée tempétueuse au cours de laquelle une rafale d'une violence supérieure aux autres (probablement aux alentours de 130 km/h) nous a décoiffé en quelques secondes une des chapelles de la serre.

Sur l'instant, stupéfaction et incrédulité (nous étions dessous, en pleine récolte), légère panique le temps de retrouver notre capacité à agir et feu : en 1 heure, avec le concours actifs des enfants et de Laetitia (notre, à l'époque, future salariée en journée de ... découverte - ça ne s'invente pas !), le maximum de matériel était sécurisé, notre assureur informé, la bâche de remplacement commandée et les copains pour le chantier de rebâchage contactés.

Ce dernier a eu lieu dès le lundi 29 avril donc très vite mais – manque de chance – trop tard pour empêcher quelque 50 mm de pluie de faire monter le niveau des bassins et donc également de diluer la spiruline, de faire varier brutalement température, pH et salinité. La spiruline n'a pas aimé du tout : mousse dans les bassins, milieu tour à tour laiteux, rouge (???), marron ...



Au niveau matériel, peu de conséquences pour finir : une bâche (bien) amortie à changer, quelques boulons de support de portes à remplacer ... la force du vent a bien failli séparer les portes des façades ! Au niveau production en revanche, ce fut une autre histoire : après trois semaines à tenter de maintenir les bassins « en vie », nous avons dû nous incliner et prendre la difficile décision de renouveler 3 bassins sur 4.



Difficile car nous arrivions au tout début du pic de production et que cela signifiait donc prendre un retard conséquent, difficile parce que de « jeunes » bassins demandent plusieurs semaines avant d'atteindre leur pleine production, difficile parce que la première canicule leur a un peu coupé les pattes. De début mai à fin juin, ce seront 110 kg de production qui manqueront à l'appel par rapport à la moyenne des années antérieures, représentant près de 15% d'une production annuelle ! Par chance (si si, il faut bien en avoir un peu ☺), les productions de juillet et août nous ont, à notre grande surprise, permis de rattraper notre retard puisqu'à ce jour nous sommes au niveau des années antérieures, voire même légèrement au-dessus.

C'eût donc pu être pire et cela aurait certainement été le cas sans l'aide inestimable de Didier, Christian, Morgan, Gérald, François, Joël et Hugues pour le rebâchage express et l'énergie que nous avons déployée pour repartir le plus tôt possible : première récolte post-tempête le 2 mai puis 3 bassins vidés et relancés entre le 30 mai et le 6 juin ... Jusqu'à maintenant le plus dense que nous ayons pratiqué était 3 bassins en 3 semaines : « ça l'a fait », mais nous en payons encore les conséquences en terme de fatigue ☺

Cela dit, cette perte de 110 kg de production ne nous aurait pas entraînés sur la dangereuse pente de la rupture de stocks puisque ...

La (demi) campagne ... commerciale

... finalement, la baisse d'activité commerciale dont nous vous faisons part concernant le second semestre 2018 n'était ni anecdotique ni passagère et s'est confirmée au premier semestre 2019. De 860 kg commercialisés de juillet 2017 à juillet 2018, nous sommes passés à 600 kg de juillet 2018 à juillet 2019, soit 30% de baisse. Tous nos circuits de commercialisation sont touchés, de -25% à -35%.

Certes 860 kg c'était beaucoup et nous voulions donc lever le pied, mais 600 kg ce n'est vraiment plus assez ☺ Dès l'automne 2018, nous avons réagi en prévoyant l'intensification de notre présence sur des événements (marchés, villages exposants ...) et en travaillant sur notre site internet. Début 2019, nous avons fait le choix d'adhérer (ou réadhérer) aux 3 marques Is(h)ere, La Région du Goût et Bienvenue à la Ferme pour nous donner un peu plus de visibilité et nous permettre d'assister à des manifestations telles que le Marché du Goût Place Bellecour à Lyon ou de réintégrer l'opération Prenez la Clef des Champs que nous avons quittée fin 2017.



Nous avons aussi renforcé notre communication via Facebook (eh oui, tout le monde n'y est pas, loin s'en faut, mais cela reste un relai rapide et efficace) notamment cet été : cela a été pour nous l'occasion de nous (re) présenter et de (re) présenter notre production et nos valeurs. C'est maintenant avec vous, lecteurs de ce Spirul'Info, que nous partageons ce qui nous tient à cœur ☺

Les petits hommes verts

Commençons par le début : à qui avez-vous à faire ? Si certain(e)s nous connaissent l'un ou l'autre « en vrai », vous ne savez de nous que ce que nous laissons transparaître dans nos écrits ☺

Alors, une petite présentation ne nous semble pas superflue !

Notre fine équipe est composée de deux acteurs principaux qui s'adjoignent l'aide d'intermittents indispensables.

Dans les rôles titres, vous trouvez donc Régis. Fils d'agriculteurs, ingénieur en agriculture de formation, Régis a travaillé pendant 15 ans dans une coopérative de production tabacole en tant que responsable technique et conseiller de terrain. Les surfaces en tabac ayant diminué de manière drastique à la fin des années 2000, Régis a été missionné pour trouver des pistes de reconversion ou de complément de revenu aux tabaculteurs. Un peu par hasard, il a découvert la spiruline via internet et de fil en aiguille a monté l'exploitation de toutes pièces (au sens propre comme au sens figuré) en 2012 pour débiter la production en mai 2013 avec 2 bassins.

Sa principale qualité pro ? Toujours avoir 2 trains d'avance.

Son principal défaut pro ? Pas physionomiste du tout ... ne le prenez pas mal s'il ne vous « calcule » pas ☺



Deuxième rôle titre : Clotilde (c'est-à-dire Bibi), d'origine citadine, ingénieur en agriculture de formation aussi (pas la même école, pas la même année, mais c'est quand même grâce à - ou à cause de ça - que nous nous sommes rencontrés ... au Québec - mais ça c'est une autre histoire -) conseiller de terrain auprès des éleveurs de vaches allaitantes à la Chambre d'Agriculture de l'Isère pendant 15 ans. En juillet 2014, suite à un entretien surréaliste avec ma nouvelle chef, j'ai pris la décision en accord avec Régis de le rejoindre sur l'exploitation (en 45 minutes top chrono, le temps de faire la route pour aller dîner chez des copains ... vrai de vrai !), alors en plein boom tant en production qu'en commercialisation. Bon, nous avons quand même pris soin de valider la faisabilité dans les semaines qui ont suivi !

Ma principale qualité pro ? La rigueur.

Mon principal défaut pro ? ... la rigueur.

Et voilà, depuis janvier 2015, nous tenons tous les deux la boutique. Depuis 2014, un(e)/des salarié(e)s nous ont accompagnés pour le pic de production de mi-mai à mi-octobre ; cette année c'est Véro qui s'y colle.

Nous n'oublions pas nos enfants, Manon et Titouan, qui depuis 2012 nous aident sans rechigner (et sans que nous ne le leur demandions) lors des coups de bourre comme des coups de chien. Heureusement pour nous tous, cela n'occupe que très peu de leur temps et ils profitent surtout pleinement de la vie en pleine campagne.

La belle verte

Après qui sommes-nous, que produisons-nous ? De la spiruline me direz-vous ! Voui, mais qu'est-ce exactement ? Je vous rassure, pas de cours théorique, nous allons vous la faire courte (enfin autant que possible, vous nous connaissez).

La spiruline est une cyanobactérie, c'est-à-dire une bactérie qui fonctionne comme une plante en faisant la photosynthèse ... ce qui a d'ailleurs piégé les scientifiques au XIXème siècle qui l'ont alors classée dans les algues. D'où ses multiples appellations : microalgue, algue bleue, algue bleu-vert, cyanophycée ... sachant que « cyan » désigne la couleur bleue.

Personne n'y était, mais les scientifiques estiment que la spiruline a vu le jour il y a environ 3,5 milliards d'années (là nous n'en sommes plus à quelques années près ...). Grâce à la photosynthèse qui consiste (dit vite) à absorber du CO2 pour recracher de l'oxygène, elle aurait ainsi participé parmi d'autres organismes à la création de l'atmosphère terrestre. C'est donc un peu grâce à elle si nous sommes là (nous c'était sûr, mais du coup vous aussi 😊).



La spiruline est minuscule : chaque point vert en est une.



Avec un grossissement x 1000 : la spiruline se présente sous forme de spirales plus ou moins longues et plus ou moins resserrées.

Ce n'est pas une algue marine, elle vit à l'état naturel dans des lacs légèrement salés et très basiques (contraire d'acides), plutôt dans l'hémisphère sud car elle a besoin de chaleur et de soleil. Elle mesure environ 200 microns soit 0,2 mm soit la taille d'un grain de poussière. Donc les pubs qui vous parlent de spiruline en vous montrant des grandes algues qui ondulent dans l'eau, c'est de l'intox ... ou de l'arnaque.

Vous ne la trouverez ni dans votre piscine, ni en bord de mer, ni dans un restaurant asiatique ... C'est néanmoins un aliment et pas le moindre : reconnue aliment du futur par l'ONU en 1974, l'OMS la considère depuis 2005 comme l'aliment le plus riche et le plus complet au monde derrière le lait maternel. Cela vous fait une belle jambe ? Certes, certes, mais il faut voir que la spiruline, utilisée dans les pays où sévit la malnutrition, permet « juste » de sauver des vies.

Bien évidemment ce n'est pas dans cette idée que nous la consommons chez nous, tout d'abord parce que nous avons plein de bonnes choses bien meilleures en goût à déguster et d'autre part parce que notre alimentation variée et équilibrée nous permet en règle générale de ne pas souffrir de la faim.

Ses apports en nutriments étant édifiants (tout y est sauf la vitamine C), nous allons chez nous l'utiliser à visée de confort. Chaque physiologie pourra ainsi y piocher ce qui lui est nécessaire ; les effets ressentis seront donc très variables d'une personne à l'autre et iront de « rien » à « beaucoup ». Il nous est réglementairement interdit de vous en dire plus ; si vous souhaitez plus d'infos, rendez-vous sur le tableau de la composition nutritionnelle de la spiruline en cliquant [ici](#).

En conclusion : j'vous jure, nous n'avons pas un métier facile : sans rien vous dire, nous devons vous faire manger une bactérie au goût différemment apprécié selon les personnes 😊

La main verte (1/2)

Nous vous parlons souvent des récoltes (c'est quand même au cœur de notre métier) et vous commencez sûrement pour les plus « anciens » à être presque aussi calés que nous. Au cas où ce ne serait pas le cas, vous pourrez trouver [ici](#) un film-résumé (ce n'est pas qu'il soit au top du top, mais c'est mon premier – et unique à ce jour – montage et malgré quelques défauts j'en suis vachement fière).

Pour vous resituer vite fait :

- Les récoltes s'étalent de début mars à début novembre
- En gros, nous faisons une récolte par semaine en mars, 2 en avril, 3 puis 4 en mai, 4 de juin à septembre et en octobre c'est ultra variable selon la météo
- Une récolte en plein pic de production (juin à septembre) dure environ 8h non stop ; nous mangeons bien après la spiruline
- La température sous la serre atteint en général quand il fait beau (hors canicule) 40-45°C, ceci dès 10h30 ; selon que la serre est ou non ouverte, le taux d'humidité peut être de 100%

Soyons clairs, ce n'est pas du tout pour nous en plaindre, mais pour prévenir ceux qui croient que c'est trop coool de faire de la spiruline parce qu'on est en débardeur et short 5 à 6 mois par an ...

Mais être spirulinier, ce n'est pas que récolter la spiruline ... ce serait trop facile ! Alors voilà le générique qui manque à notre film :

PDG : les 2 (même si Régis a 51% des parts ☺)

Service Ressources Humaines : Régis

Service comptabilité : Clo

Service Innovations et R&D : Régis

Service informatique : Clo

Service qualité : Régis

Service réglementation : Clo

Service accueil pédagogique : Régis

Service communication : Clo

Service expédition et affranchissement : Clo

Service transport (... à la poste ☺) : Régis

Service commercial : Clo

Service espaces verts : Régis

Service entretien du matériel : les 2

Service entretien des locaux : les 2

Relation fournisseurs : Régis

Relation collègues agriculteurs : Régis

Relation collègues spiruliniers : Régis

Relation clients : Clo

Donc si vous avez des questions vous savez à présent à qui vous adresser, même si nous restons relativement interchangeables (notamment en cas de calculs rénaux ou de ménisque en vrac ☺).

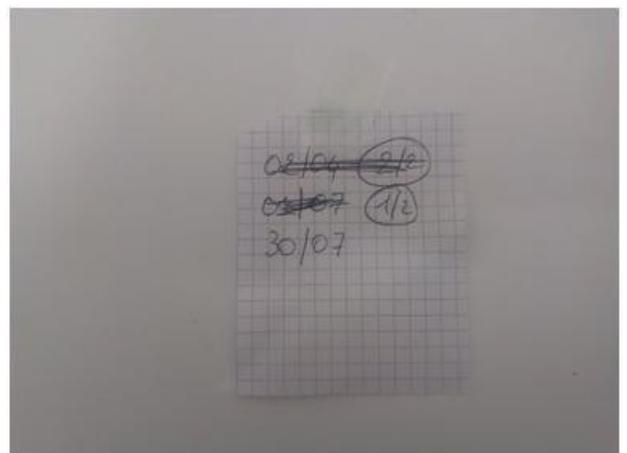
La main verte (2/2)

Produire de la spiruline, c'est avant tout produire un aliment, aliment que vous allez ingérer. Donc là nous ne rigolons plus : nous devons vous garantir son innocuité (c'est obligatoire) comme sa qualité nutritionnelle (croyez-le ou on, cela n'est absolument pas obligatoire).

Pour l'innocuité, traçabilité et contrôles sanitaires sont les maîtres-mots. Pour chaque récolte, les infos essentielles que sont la date et le n° de la récolte pour chaque bassin suivent la spiruline du bassin au stockage pré-empoîtage (v. photos). Un numéro de lot est ensuite attribué par quinzaine ; c'est un échantillon de mélange des récoltes de cette quinzaine qui est adressé au laboratoire (4g d'échantillon prélevé à chaque kg produit pour avoir une bonne représentativité ... nous produisons en moyenne 800kg/an ☺).

Date		30/07/19		Prod*		Ht
Bassin	Récolte	Durée	Filtré	Pesée	x1/2	
1	S1	10	4f	2,1	2,9	10
2	S5	↓	↓	2,8	3,9	10
3	S1	↓	↓	2,5	3,5	10
4	L9	↓	↓	2,0	2,8	10
Rmq				9,4	13,1	

Au moment de la récolte, nous enregistrons pour chaque bassin le numéro de récolte + plein d'infos techniques.



Lors du stockage temporaire entre le "déséchoirement" et le broyage, les seaux sont identifiés par la date de récolte.



Après broyage, chaque seau de 2,5 kg reçoit une étiquette avec les n° des récoltes qu'il contient + un numéro de lot composé de l'année / du mois / de la quinzaine. Nous vérifions que cela correspond bien aux n° des récoltes enregistrées à la serre.



L'échantillon de mélange qui porte le même n° de lot est envoyé au laboratoire AQMC pour analyse bactériologique.

DATE PREP	DATE REC	N° LOT INTERNE	N° LOT CLIENT	RECOLTE				PDS FRAIS	PDS SEC
				B1	B2	B3	B4		
31/07/19	16/07/19	19072	Juil 2019-2	43	47	43	41	10 600	14 906
31/07/19	18/07/19	19072	Juil 2019-2	44	48	44	42	9 400	13 346
31/07/19	19/07/19	19072	Juil 2019-2	45	49	45	43	8 000	11 253
31/07/19	22/07/19	19072	Juil 2019-2	46	50	46	44	8 400	12 267
31/07/19	23/07/19	19072	Juil 2019-2	47	51	47	45	8 300	12 657
31/07/19	25/07/19	19072	Juil 2019-2	48	52	48	46	7 400	11 151
31/07/19	26/07/19	19072	Juil 2019-2	49	53	49	47	8 400	12 408
31/07/19	29/07/19	19072	Juil 2019-2	50	54	50	48	11 200	16 852
31/07/19	30/07/19	19072	Juil 2019-2	51	55	51	49	9 400	14 084

Dans un fichier informatique, nous rassemblons les informations de traçabilité. La récolte du 30 juillet sera commercialisée avec comme n° de lot "juil 2019-2", plus lisible pour vous.



Lorsque nous prélevons la spiruline pour les échantillons, la moitié est envoyée au labo ; nous conservons l'autre moitié au cas où une contre expertise serait nécessaire et ceci jusqu'à la fin de la Date de Durabilité Minimale du lot (soit 2 ans).

Le laboratoire, agréé par le COFRAC, nous retourne les résultats des analyses bactériologiques quelques jours après. Nous pouvons alors commercialiser la spiruline. Nous faisons ainsi réaliser entre 12 et 14 analyses par an ... sachant que dans l'absolu, une seule faite au hasard sur un seul lot serait tout aussi valide. Cela représente certes un budget (49 €HT / analyse) mais voilà, nous aimons bien dormir sur nos deux oreilles (chacun une, c'est quand même plus facile 😊).

Concernant la qualité nutritionnelle, à part bichonner la spiruline en l'alimentant correctement, en veillant à ce qu'elle ne reçoive ni trop ni trop peu de soleil et qu'elle soit autant que faire se peut à la température optimale, ce qui joue beaucoup c'est le séchage. Il doit à la fois être rapide et lent : trop lent, il y a un risque d'oxydation (la spiruline noircit), trop rapide, le goût est davantage marqué. Nous avons opté pour un séchage à température

ambiante (même si au printemps et à l'automne nous rajoutons un petit radiateur bain d'huile dans le séchoir, histoire que la spiruline ne s'enrhume pas ☺) ; sa durée va donc varier en fonction de l'hygrométrie et de la température de l'air le jour de la récolte. La durée est comprise dans une fourchette de 6h (canicule) à 18h (temps de chien) ; la température se situe entre 25°C (journée fraîche avec utilisation du radiateur) à 34°C (journée de canicule ... sans radiateur) ...

... soit tout l'inverse des productions industrielles. Compte-tenu des superficies en production sur ces structures, il leur est matériellement impossible de filtrer, presser, faire des spaghettis et sécher la spiruline dans les conditions requises pour en préserver tous les nutriments et toutes les propriétés. Le procédé de séchage, ultra-hot et ultra-rapide, tue la spiruline et réduit fortement sa teneur en vitamines. C'est ballot ... d'autant plus que de la spiruline morte, niveau goût et odeur, c'est 1000 fois pire que la nôtre (si, j'vous jure, c'est possible ☺), ce qui lui vaut d'être présentée sous forme de comprimés ou gélules (et pour les courageux sous forme de poudre à mélanger), afin de la rendre consommable.

Donc en gros vous avez le choix entre :

- Des brindilles / paillettes (cela veut dire la même chose), certes pas toujours délicieuses mais qui vous garantissent une spiruline non chauffée (donc « complète ») et sans adjuvant/excipient
- Des comprimés, gélules, poudres qui ont de fortes probabilités d'avoir subi un séchage violent et proposent donc une spiruline « incomplète » ... et qui ne contiennent en général pas que de la spiruline

Alors dans le second cas, regardez bien les emballages et notamment la composition. Et surtout attention à la mention « produit / fabriqué en France » :

- Pour un aliment, ce qu'est la spiruline en brindilles : c'est bien le pays où elle a été cultivée ; vous trouverez sur l'emballage l'adresse de l'agriculteur qui l'a produite
- Pour un complément alimentaire (les autres formes) : une étape a eu lieu en France (par exemple le conditionnement) et cela suffit légalement à apposer la mention made in France ; il est souvent difficile (voire impossible) de remonter jusqu'à l'agriculteur avec les coordonnées

En conclusion, si vous voulez être sûrs de ce que vous consommez, vous savez à qui vous adresser ☺

Des vertes et des pas mûres

Parfois nous entendons ou vous nous transmettez des choses marrantes sur la spiruline.

Parfois nous entendons ou vous nous transmettez des choses bizarres sur la spiruline. Alors un petit point ne fera pas de mal ☺

1 – Ce qui est vrai mais que nous ne vous disons pas ... notre spiruline est :

- Produite en France (ben oui, comme elle est produite à Moissieu sur Dolon en Isère, ça nous semble évident)
- Végane (pas le bout d'une oreille d'un animal dans l'histoire)
- Sans pesticide (elle se développe dans des conditions qui la protègent, elle ne risque donc aucune attaque par des indésirables donc il n'y a pas lieu d'utiliser de produit phytosanitaire)
- Sans gluten (la spiruline est une bactérie, pas une céréale)
- Sans OGM
- Sans huile de palme
- Sans colorant
- Sans conservateur
- Sans ...

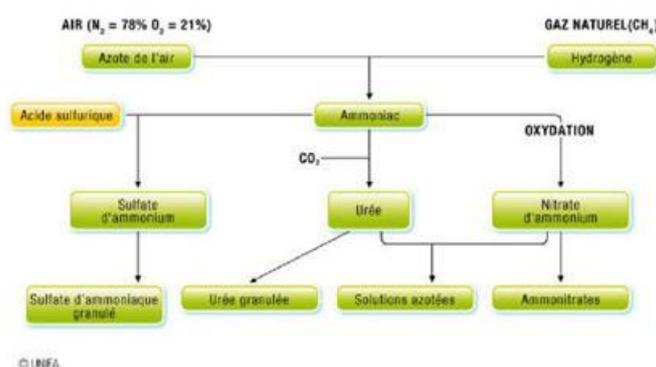
... disons que la liste de ce qu'il n'y a pas dedans est presque aussi longue que celle de ce que la spiruline contient ☺

Alors pourquoi ne vous le disons-nous pas ? Tout simplement parce que de notre point de vue, il s'agit d'arguments purement marketing qui tombent pour beaucoup sous le sens ... enfin pour nous ! Mais nous oublions parfois que vous n'êtes pas des spécialistes : ça c'est notre job, pas le vôtre ☺ Alors voilà, maintenant vous savez vous aussi !

2 - Ce qui est faux donc que nous ne vous disons pas ... notre spiruline n'est pas :

- bio : impossible de vous expliquer en deux mots pourquoi, mais pour faire vite il n'existe pas aujourd'hui de spiruline bio française pour des raisons techniques et réglementaires ; la spiruline bio que vous pouvez trouver est donc forcément d'origine étrangère et bénéficie d'une notion d'équivalence (tout produit certifié bio en son pays peut l'être en France) ... alors que les cahiers des charges ne sont pas du tout du même niveau ; de plus en général vous la trouverez en comprimés, donc le plus souvent morte et incomplète ... mais bio
- issue de la mer : comme expliqué précédemment, c'est une bactérie d'eau douce et non une algue marine ... mais certains sites / certaines pubs soit l'affirment carrément, soit le laissent entendre
- utilisable en remplacement d'une alimentation variée et équilibrée : la spiruline peut la compléter, pas la remplacer
- miraculeuse : sinon nous serions riches !
- bourrée de bienfaits ou de vertus : ce n'est pas tant que ce soit faux, mais comme il s'agit d'un aliment et non d'un médicament, nous ne pouvons pas vous le dire
- cultivée dans l'urine de porc : alors là, celle-là on nous la sort souvent ! Nous utilisons de l'urée (issue de l'azote atmosphérique), apportée à hauteur de 20g/m³ au démarrage des bassins. Ensuite, à chaque fois que nous récoltons 1kg de spiruline, nous mettons 300g d'urée dans le bassin d'où elle sort, bassin d'une capacité de 15 ou 17 m³... je vous laisse calculer les dilutions, pour moi il y a trop de 0. En plus, franchement, vous nous imaginez courir derrière des petits cochons avec des gobelets pour leur faire faire pipi dedans ?

Principes de fabrication des principaux engrais azotés



Source : <https://fertilisation-edu.fr/production-ressources/engrais-azotes.html>

Comme nous en avons forcément oubliées (« ées » car il s'agit de bêtises ou erreurs ... notez comme je suis polie), n'hésitez pas à nous contacter en cas de doute, question etc ... Nous ferons le maximum pour vous répondre de façon claire et objective (même si parfois nous sommes un poil énervés par les inepties que vous nous rapportez).

Se mettre au vert

Vous êtes convaincu(e)s - par votre propre expérience ou par celle de relations - que la spiruline peut vous apporter un plus ? Mais vous hésitez, ne sachant ni quand ni combien ni comment la consommer (je vous rassure, nous vous fournissons un mode d'emploi avec la spiruline) ?

Pour le quand, c'est relativement facile :

- pour le « quand » dans l'année : mieux vaut la prendre dans un moment de « moins bien » que lorsque vous êtes au top de votre forme (sans spiruline) ;
 - spécial sportif(ve)s : en phase d'augmentation de volume ou en prépa à trois semaines d'un objectif ou en continu pour la récup ... à vous de voir selon les effets ressentis

- pour le « quand » dans la journée : l'idéal est en début de période d'activité, à savoir le matin pour celles et ceux qui ont une activité diurne, le soir pour celles et ceux qui ont une activité nocturne

Pour le combien, cela se corse un peu :

- si vous avez une activité physique standard : une cuillère à café (3-4 g) par jour c'est l'idéal
- si vous êtes peu mobile (accident, âge, handicap) : une demi cuillère à café (1,5-2 g) suffit
- pour les enfants : ajuster la dose en fonction du gabarit
- pour les sportifs : il n'y a pas de règle, la dose de confort comme d'effort peut varier de 1 cuillère à café à deux cuillères à soupe selon l'effet ressenti ou l'effet recherché, la période de l'année, la physiologie ... N'hésitez pas à nous appeler pour que nous vous expliquions comment trouver votre dose ☺ (ça fait un poil dealer hors contexte)

Pour le comment, c'est facile et difficile :

- pour le « comment » général (le facile) : sous forme de cure d'un mois à renouveler lorsque le besoin s'en fait sentir, ou en continu
- pour le « comment » réellement comment, alors là nous pouvons y passer un peu plus de temps

Concrètement, il y a 3 appréciations différentes concernant le goût de la spiruline :

- ceux qui aiment vraiment et la mangent par gourmandise : OK, nous avons assez des doigts de deux de nos quatre mains pour les compter, mais il y en a
- ceux que le goût laissent indifférents, majoritaires (pas à la maison : 2 sur 4)
- ceux qui n'aiment vraiment pas le goût (à la maison : 2 sur 4 ... c'est ballot, non ?)

Ce n'est pas très grave, il y a plein de façon de la prendre sans que le goût ne dérange :

- en la gobant (la pratique chez nous) : vous dégainez la cuillère de spiru dans une main, le jus de fruits / thé / café dans l'autre et paf paf, l'un après l'autre dans la bouche (en respirant par le nez : cela évite que le goût ne se développe) ; ça marche aussi avec 2 cuillères de compote, de yaourt ...
- en la mélangeant à un liquide : oui, oui, oui, nous vous disons toujours de ne pas le faire parce qu'elle ne se dissout pas ; cela étant, certains ont la technique : verser la cuillère dans le verre, faire tourner 2 fois la cuillère hop hop et avaler, reverser ensuite du liquide pour décrocher ce qu'il reste sur les bords
- en la mélangeant avec une compote, un yaourt, des céréales, un smoothie, une cuillère de confiture, de miel ...
- si la spiruline ne vous gêne pas pour vous endormir, vous pouvez la prendre jusqu'au déjeuner, en l'utilisant comme condiment sur les légumes, les féculents, la salade ... attention, saupoudrez-la au dernier moment (ne la faites surtout pas cuire, nous avons tout fait pour en préserver la qualité ... ce serait dommage de la massacrer ☺)



Pour celles et ceux qui malgré tout n'y arrivent pas, nous n'avons pas d'autre forme à proposer pour les raisons suivantes :

- les comprimés : vous avez déjà un peu compris pourquoi (différence aliment – complément alimentaire) ; de plus, nous sommes agriculteurs et produisons donc un aliment, pas un médicament : vous voyez votre producteur de chou-fleur faire des comprimés au prétexte que le chou-fleur ce n'est pas bon (NB : nous aimons beaucoup le chou fleur, c'est juste un exemple 😊) ? Enfin, le surcoût pour vous (5 à 6 €) nous semble rédhibitoire.
- la forme liquide : certains nous en parlent, ayant eu l'occasion d'utiliser des extraits de phycocyanine ; là nous vous posons juste une question : trouvez-vous judicieux de payer pour un mois l'équivalent de 5 cures, sachant que vous n'aurez qu'un extrait d'un tout qui est reconnu comme étant l'aliment le plus riche au monde (derrière le lait maternel) ?
- les suppositoires : nan, je blague, ça n'existe pas ... pour le moment 😊 Ceci étant, la spiruline irait plus directement sur son site d'absorption !

Le billet vert

Parrainages, remises ... nous allons vous expliquer notre politique en la matière.

Mais avant, comment calculons-nous notre prix de vente ? Chaque mois de décembre, juste avant les vacances de Noël, nous établissons un prévisionnel pour l'année suivante intégrant :

- ce que nous envisageons de produire et de vendre : dans un prévisionnel nous considérons que nous vendons tout, ce qui a été le cas jusqu'en 2018
- ce que cela nous coûte en tout : alimentation de la spiruline, analyses, conditionnement, eau, électricité, carburants, matériel, matériel pour réparer le matériel, emplacements marchés, flyers, étiquettes, affranchissement, fournitures de bureau, assurances, compta, internet et téléphone, services bancaires, cotisations pro, impôts et taxes pro, salaires des salariées ...
- à cela nous ajoutons : notre salaire souhaité, nos cotisations sociales, nos annuités d'emprunts

Nous mélangeons le tout et nous regardons ce que ça nous sort ; par exemple pour 2019, nous devrions vendre notre spiruline à 163,62 €/kg mais pour des questions évidentes de rendu de monnaie, nous sommes partis sur 160 € ... mais cela ne fonctionne que si nous produisons et vendons 800 kg sur l'année 😊 ce qui ne sera pas le cas en 2019. Comme nous ne pouvons pas ne pas payer nos fournisseurs, la MSA, la banque et Véro, c'est notre salaire qui absorbe la différence.

Il est clair que vous vendre la spiruline à ce que nous estimons être le juste prix pour vous comme pour nous et du coup ne pas avoir de marge de manœuvre est un choix que nous assumons, donc la perte de salaire est notre problème.

Cependant, cela vous explique aussi notre politique de prix qui est :

- le sachet de 500 g est au prix de 5 sachets de 100 g (mais ils représentent 12% des ventes et sont donc utiles)
- pas de tarif pro : les magasins qui revendent notre spiruline nous l'achètent aux mêmes conditions que vous
- pas de parrainage : plusieurs l'ont évoqué, mais le mettre en place aujourd'hui ne nous semble pas cool du tout pour tous ceux qui nous ont fait connaître autour d'eux ces dernières années et ont épuisé leur carnet d'adresses ... parfois dans tous les sens du terme
- pas de remise ...

... mais en revanche nous vous faisons volontiers des cadeaux (bah oui quand même ☺) :

- pour 1 kg acheté en une fois sur l'exploitation ou sur un marché : nous vous offrons 100 g en plus (ce qui équivaut à une remise de 9% ; en place depuis 2013)
- pour 1 kg acheté en une fois par internet, nous vous offrons les frais de port ; cela représente un peu moins, mais nous devons quand même faire le colis et aller à la poste (en place depuis 2013)
- pour 2 kg achetés sur 24 mois en « pièces détachées », nous vous offrons 100 g en plus (en place depuis 2018)

Certains nous ont signalé ne pas être au courant de ce système : c'est normal, seuls les concernés savent ☺.

Pour finir, voici les réponses à deux questions que vous nous posez fréquemment :

- les frais de port : nous vous facturons pile-poil ce que nous facturent la poste et le fournisseur d'enveloppe/boîte (en fait c'est « pile-poil + 0,01 ou 0,02 € » pour les envois de sachets et « pile-poil – 0,01 € » pour les envois de boîtes)
- nous vous vendons les boîtes et sachets de 100 g au même prix parce que nous payons une boîte et son couvercle 0,39 €HT contre 0,20 € pour un sachet ... c'eût été marrant de faire le sachet à 16 € et la boîte à 16,19 €, mais c'eût été franchement pénible à enregistrer ; pour info la boîte est plus écologique (recyclable et couvercle compostable) que le sachet (doublé alu pour protéger la spiruline de la lumière). Nous travaillons à une solution plus respectueuse de l'environnement ... ou plutôt soyons honnêtes, des copains y travaillent et nous attendons leurs conclusions ☺

Vous l'aurez compris au fil de ces articles, nous souhaitons vous proposer une spiruline de qualité, produite avec sérieux (et passion aussi) dans le respect du consommateur, vendue à un tarif respectant notre travail et assurant la pérennité de notre exploitation.

Après vous nous connaissez ... on dit ça on dit rien ☺



Agenda jusque fin 2019

6-7 septembre	Village exposants de l'Ultra Trail du Vercors à Lans en Vercors
8 septembre	Marché des Fermes du Viennois au Chambaran au GAEC des Bergers de Montseveroux à Montseveroux
13-14-15 septembre	Foire de Beaucroissant
21 septembre	Village exposants du Triathlon du Lac de Paladru
28 septembre	Festival Latitude Green à la Côte St André
4-5-6 octobre	Village Santé du Run In Lyon Place Bellecour à Lyon
12 octobre	Foire à la Châtaigne à Faramans
13 octobre	Marché des Fermes du Viennois au Chambaran au Safran du Dauphiné à St Pierre de Bressieux
17-18-19 octobre	Village exposants du Festival des Templiers à Millau
18 octobre	Marché du Goût Place Bellecour à Lyon
27 octobre	Marché des Fermes du Viennois au Chambaran chez nous
17 novembre	Marché des Fermes du Viennois au Chambaran à la Miellerie l'Affleure de Vie à Brézins
29-30 novembre	Salon du Trail-Running de la Saintélyon Halle Tony Garnier à Lyon
1er décembre	Marché des Fermes du Viennois au Chambaran au Moulin à la Ferme à Penol
10 décembre	Marché de Noël Bienvenue à la Ferme parking de la Maison des Agriculteurs à Grenoble
22 décembre	Marché de Noël du Viennois au Chambaran à la Ferme les 13 Fontaines à Brézins

(+ d'infos sur les horaires, lieux et organisateurs [ici](#))

Visites

Le samedi de 9 h à 12 h toute l'année. Durée : environ 1 h15. 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 (Ville et Brunerie), Un Bout de Campagne à Claix, La Gamme Paysanne à La Frette, Le Mussi au Péage de Roussillon, La Ferme des Saveurs à Voreppe, Biomonde à Salaise sur Sanne, Biomonde Dauphiné à Renage, Endurance Shop à Echirolles).