

« Bon, bon, bon ... Alors nous aurions aimé pouvoir les yeux fermés et avec beaucoup de conviction vous souhaiter plein de belles choses pour 2021, mais nous nous contenterons pour l'instant de vous souhaiter une bonne santé. Pour le reste cela risque en effet d'être un peu ardu, pour vous comme pour nous. Allez, tenons tous bon et espérons un retour à un semblant de « normalité » le plus rapide possible, dans les meilleures conditions possibles. Dans cette attente, nous continuons à nous adapter et s'il vous plaît de votre côté continuez à prendre grand soin de vous et des vôtres (avec de la spiruline bien sûr ☺) ; soyez prudents !»

Clotilde et Régis

La production 2020

Rarement une campagne de production ne nous aura aussi peu stressés et aussi peu fatigués ! En effet, nous démarrions avec un gros stock de spiruline lié aux méventes de juillet 2018 à juillet 2019 (670 kg au 01/01 contre 370 à 420 les années antérieures) et une faible ambition de production, située quelque part entre 350 et 400 kg selon l'humeur du jour. Le contexte particulier de 2020 est venu conforter cette « sérénité productive » : compte-tenu de l'annulation de nombreux événements, il est apparu évident au fil du temps que ce n'était pas cette année que nous allions relancer les ventes ; produire en excès ne présentait donc aucun intérêt.

Nous avons néanmoins travaillé sur un bon rythme de 3 récoltes par semaine sur 2 bassins de début mai à fin septembre, en jonglant avec les absences de Régis (totale sur une récolte par semaine, parfois partielle sur une autre) et la présence estivale de Manon.

La météo (pourrie pourrie) du mois d'octobre ne nous aura pas permis d'atteindre les 400 kg, mais avec 370 kg en 69 récoltes nous sommes pile dans notre plage objectif.



La campagne de production 2021 s'annonce quant à elle d'ores et déjà très tendue : afin de « faire le joint » avec la campagne 2022 et en tablant sur un accroissement souhaité des ventes (nous allons finir par y arriver ;-)), il va nous falloir produire environ 600 kg de spiruline, soit en gros la production annuelle de 3 bassins. Mais les ventes n'étant pas encore remontées, Régis maintient (et augmente même à 70%) son temps de travail à l'extérieur ... et 3 bassins toute seule ce n'est pas envisageable.

C'est donc un peu la quadrature du cercle, mais nous avons réussi à sortir une organisation prévisionnelle qui ressemble à quelque chose ☺ :

- Mars à mi-juin : 2 bassins en production, 1 puis 2 puis 3 récoltes par semaine
- Début juin : lancement des 2 autres bassins
- Mi-juin à fin août : 4 bassins en production, 3 récoltes par semaine avec embauche de Manon
- Fin août à fin octobre : 2 bassins en production, 3 récoltes par semaine puis ce sera la météo qui décidera

Nous allons devoir être hyper efficaces et réactifs ... et il va également falloir que la spiruline le soit ;-)) Le rythme va être intense, d'autant qu'il s'accompagnera - nous l'espérons - de la reprise des événements les weekends.

Conclusion : heureusement que nous avons profité comme jamais des enfants en 2020 !

La commercialisation 2020

Bon, si je vous dis que comme pour beaucoup d'entreprises c'est là que ça a coincé, vous me croyez ?

Néanmoins, il y a eu du positif :

- 18 événements sur les 51 pour lesquels nous étions engagés ont eu lieu, 8 ont dépassé nos attentes
- Le bilan des ventes est de 35 kg supérieur à celui de 2019



Pour le côté moins réjouissant, non seulement les annulations se sont enchaînées (avec même des annulations d'événements remplaçant des événements annulés ... vous me suivez ?) mais en plus le mauvais temps aura pénalisé 6 marchés et manifestations sportives habituellement rentables. Quand ça ne veut pas ...

Au final nous ne nous en sortons pas trop mal au regard de la situation ... bon d'accord, il nous a quand même manqué 120 kg pour atteindre notre objectif 😊. Le retour de Régis à temps plein sur l'exploitation devra donc malheureusement attendre encore un peu, en espérant que 2021 le permette pour 2022.

La répartition des ventes selon les voies de commercialisation a bien évidemment évolué également, avec le report de 20 % des ventes « marchés » + « exploitation » sur internet. Les magasins, malgré leurs longues semaines de fermeture, ont assuré au même niveau qu'habituellement.

Nous avons malgré tout pu organiser notre marché dans de bonnes conditions (réglementaires, sanitaires et météorologiques) : vous avez été 711 à venir rencontrer nos 25 exposants le 25 octobre ; ils en ont été fort satisfaits ... et nous également bien sûr !

Comme toujours, un grand merci aux amis (Martine, Gisèle, Manue, Noémie, Georges, Hugues, Joël) et aux membres de la famille (Marie Claude, Manon, Titouan) qui sont venus nous aider pour que tout se passe au mieux. Grâce à vous, ce fut une belle réussite ; nous espérons très fort vous « embaucher » deux fois en 2021 : pour la Clé des Champs les 1^{er} et 2 mai et pour notre marché le 31 octobre. Ce sera bon signe pour tout le monde !



Quant à vous toutes et tous, nous vous remercions pour votre fidélité et votre soutien durant cette année compliquée : l'afflux de commandes, notamment au moment des opérations « frais de port offerts » nous a fait chaud au cœur.

Nous espérons bien évidemment pouvoir retourner le plus vite possible à votre rencontre, même si - malheureusement - c'est déjà compromis pour au minimum le premier événement prévu pour nous en 2021 😞.

Mais en attendant, la commercialisation continuera pour l'instant à passer principalement par notre site. Celui-ci méritait donc un bon relooking !

Un automne sous haute tension 😊

Allez savoir pourquoi, après un été plutôt cool (à la réflexion il était assez intense en boulot mais plutôt détendu intellectuellement parlant), tout s'est précipité à l'automne ... Bon c'est assez probablement parce que, une fois sortis des récoltes, nous regardons tout ce que nous n'avons pas fait et qui est resté en souffrance ;-)

Un site internet (mais pas que ...) tout beau tout neuf

Cela couvait tranquillement depuis le début de l'année mais le 2^{ème} confinement et son cortège d'annulations d'événements aidant, il nous est apparu qu'il était grand temps de nous atteler à la refonte de notre site. N'étant pas des pros dans ce domaine (même si le contenu reste et restera toujours de notre ressort), nous avons confié comme à notre habitude le travail à [l'Agence Hey Oh](#).

De fil en aiguille et suite à de multiples échanges avec Claudine, Audrey et Bruno de la susmentionnée agence il est apparu que :

- Qui dit nouveau produit (Fruit'andises) dit deuxième logo
- Qui dit 2^{ème} logo dit harmonisation des 2
- Qui dit changement de logo dit refonte de la charte graphique
- Qui dit refonte de la charte graphique dit refonte des étiquettes et des documents de communication
- Qui dit ... bon bref, il faut repasser partout 😊



Nous avons eu au départ un peu de mal à lâcher notre ancien logo. Aux couleurs bleue et verte de la spiruline, avec son nom en arrondi évoquant la serre et le dauphin jaillissant de la spiruline rappelant à la fois le Dauphiné et le dynamisme apporté par notre produit phare, il nous semblait en dire beaucoup ... mais en fait il en disait trop, n'était pas adaptable pour les Fruit'andises, n'était pas toujours très lisible et ne « claquait » pas assez.

Nous avons donc fait un bond dans la modernité, avec deux logos bien visibles et lisibles, déclinables à l'envi s'il nous prenait l'idée de lancer d'autres produits dans les années à venir ... avec Régis, on ne sait jamais 😊.

Engagés début septembre, ces travaux concomitants devaient de notre point de vue s'achever avant notre marché pour les logos et étiquettes et début décembre pour le site. Si pour les logos et étiquettes ce fut réglé en deux semaines, pour le site cela a demandé plus de temps, moult échanges, n^o corrections, modifications, ajustages, chipotages ... merci Claudine, Lucie et Thomas (de [e-denzo agence web](#)) pour votre infinie patience ! Le résultat est à la hauteur, avec un site beaucoup plus intuitif, lisible, clair (au sens des couleurs) et fluide que le précédent. Si ce n'est déjà fait, vous pouvez le découvrir en cliquant [ici](#).



Pour les étiquettes, flyers et modes d'emploi, leur mise en circulation se fait au fur et à mesure de la mise à sec des stocks des anciennes versions ; d'ici 3-4 mois tout devrait être harmonisé.

Quelques modifications moins visibles

La première vous saute aux yeux lors de votre accès au site (du moins est-ce prévu pour ☺) : nous vous annonçons tout de suite que vous serez amené à recréer votre compte client si vous en déteniez déjà un. Ceci est ensuite rappelé deux fois au fil de la procédure de commande. En effet, il s'est avéré très ardu de rapatrier les comptes clients de l'ancien site vers le nouveau, en raison notamment de la confidentialité des données et des protocoles de sécurité. Le nouveau site demande en effet - comme la plupart des sites commerciaux aujourd'hui - un niveau de sécurité de mot de passe plus élevé que le précédent.



Si nous craignons initialement de perdre quelques clients, surpris par l'aspect du site comme par l'impossibilité de s'y connecter d'emblée, nous constatons que beaucoup en ont profité pour ajuster leur adresse, modifier leur numéro de téléphone ou leur mail et leur mot de passe. Il est certain que malgré une information par mail, sur le site directement et par FB, quelques-uns auront baissé les bras, mais plusieurs d'entre vous, intrigués ou dubitatifs, n'ont pas hésité à nous contacter, ce qui est somme toute assez rassurant.

Autre modification d'importance : la gestion des frais de port. Depuis le début de la commercialisation en 2013, nous nous sommes attachés à vous refacturer les frais d'expédition (emballage + poste) au centime près. D'une part cela nous paraissait le plus honnête, d'autre part cela nous évitait de vous facturer de la TVA (mais nous nous en payions ... je vous passe des détails comptables ;-)). Seulement, avec l'introduction de nouveaux produits (Fruit'andises et savon lait de chèvre-spiruline), la moulinette permettant de calculer au plus juste les frais de port ressemblait à une usine à gaz.

Imaginez :

- 2 sachets de 100 g de poires + 1 de spiruline partent en lettre suivie
- 2 sachets de 100 g de pommes + 1 de spiruline partent en colis en raison du volume des sachets de pommes
- Dès qu'il y a un savon, il faut un colis et non une lettre suivie etc ...



Il nous fallait donc impérativement simplifier le système et intégrer la TVA (quand tu la verses à l'Etat mais que tu ne l'as pas collectée, forcément ça finit par coïncider ;-)). Nous avons donc analysé les commandes des années antérieures, déterminé des classes de poids pertinentes et affecté un montant de frais de port cohérent avec le milieu de classe, intégrant l'évolution des tarifs postaux en 2021 et l'ajout de la TVA. Il y a donc maintenant 3 tranches de poids pour la France Métropolitaine quels que soient les produits commandés :

- De 100 à 300 g frais de port 6,00 €
- De 300 g à 600 g frais de port 7,50 €
- De 700 g à 900 g frais de port 9,00 €

Au-delà, les frais de port sont offerts. Quant aux expéditions hors France Métropolitaine, nous avons conservé le principe d'une gestion individualisée.

Nous nous sommes alors aperçus que, sans autre modification, boîtes et sachets de spiruline - frais de port compris - seraient facturés à l'identique, ce qui n'allait pas manquer de considérablement modifier le rapport actuel boîtes/sachets (53% / 31 % ... le reste en sachets de 500 g) et donc mettre le bazar dans nos stocks (entre autres). Afin de recréer l'écart précédemment existant, nous avons donc décidé de monter les boîtes à 16,50 € (uniquement pour les ventes par internet).

L'un dans l'autre, personne n'est perdant (bon, ni gagnant non plus d'ailleurs) ce qui était bien l'objectif.

De nouveaux produits

Cela ne vous aura pas échappé, nous avons étoffé notre gamme de produits depuis l'automne ☺. En gestation depuis 3 ans, nos Fruit'andises régaleront désormais vos papilles et notre savon lait de chèvre - spiruline vous fait la peau douce.



Si le savon n'est pas réellement un p'tit nouveau - il existe depuis 2016 - la nouveauté tient dans son mode de commercialisation. A la vente en direct sur les événements ou sur l'exploitation s'ajoute maintenant celle via notre site. Ce n'était pas le cas auparavant pour une question de ... moulinette de frais de port ;-)

Fabriqué par notre ami Stéphane, artisan savonnier ([Fun en Bulles](#)), il est saponifié à froid. Ultra hydratant et onctueux, enrichi au lait de chèvres du parc Naturel du Pilat et en Spiruline du Dauphiné, c'est un savon type « soin » plus que « plaisir », à utiliser surtout sur les zones de peau à problème(s). Il est bien de le laisser poser jusqu'à un léger tiraillement avant de rincer ... et de le préserver de l'eau hors utilisation : il durera ainsi plus longtemps.

Quant aux Fruit'andises, c'est une longue histoire. Pour résumer (ou pas ;-)), nous cherchions de quoi nous occuper l'hiver (au bout de quelques années, nous sommes en panne de gros travaux ou de grosses améliorations à apporter à notre outil de travail), de quoi compléter la spiruline pour ce qui lui fait défaut (la vitamine C), de quoi valoriser dans la mesure du possible le matériel dont nous disposons déjà sans oublier de quoi générer un (tout petit) complément de revenu.

L'idée de base il y a 3 ans était alors de se pencher uniquement sur le kiwi, riche en vitamine C, dont les arbres-lianes sont bien adaptés aux conditions climatiques iséroises. Depuis, de la culture avec vente en direct de kiwis en frais, nous avons tranquillement glissé vers la déshydratation de fruits produits sur des exploitations voisines. Pourquoi ?

Eh bien, en ce qui concerne la culture, parce que nos terres sont peu adaptées à l'arboriculture, que cela aurait généré un travail estival important (période déjà très chargée) et qu'il aurait fallu attendre 4 à 5 ans (le temps que les arbres arrivent en production).

En ce qui concerne la déshydratation, parce que des fruits séchés, conditionnés en sachets, sont conservables un an, commercialisables partout (et notamment via internet) et toute l'année (avec un travail hivernal uniquement).

Enfin, en ce qui concerne le type de fruits, parce qu'il s'avère que la déshydratation fait diminuer de manière drastique la teneur en vitamine C (quel que soit l'aliment d'ailleurs), ce qui mettait à mal notre principal argument de vente envisagé (apporter le seul nutriment manquant à la spiruline). Dès lors, pourquoi se limiter aux kiwis ?



Quelques hivers de tests plus loin, nous voilà donc « déshydrateurs » de pommes, poires et kiwis ☺. Les fruits proviennent d'exploitations avec lesquelles nous partageons beaucoup de valeurs professionnelles, notamment une grande intransigeance concernant la qualité et la sécurité alimentaire des aliments produits. Nous souhaitions également travailler avec des producteurs proches de chez nous : si cet objectif est atteint sans souci pour les pommes et les poires (10 km), ce fut cette année un peu plus compliqué pour les kiwis. En effet, l'exploitation sur laquelle nous comptons, située à 5 km, a malheureusement rencontré des problèmes climatiques et sanitaires en 2020 (sur les kiwis, hein, je ne vous parle pas du bidule ;-)) et a dû déclarer forfait. Nous nous sommes rabattus sur un collègue que nous connaissions via les magasins de producteurs, situé cependant un peu loin à notre goût (45 km ... c'est moins bien pour l'empreinte carbone ☺). Nous disposons d'une ou deux pistes bien plus proches à creuser avant l'hiver prochain ; nous allons donc nous y atteler prochainement.

Un hiver (presque) détendu

Nous sommes donc partis dans l'idée de « traiter » durant l'hiver 200 kg de pommes, 200 kg de poires et 200 kg de kiwis. Régis travaillant à 70% à l'extérieur, le choix a été fait de consacrer sa journée complète de présence à la préparation des fruits, en gardant la demi-journée pour les autres activités nécessitant notre présence simultanée.

Nous avons enregistré nos temps de travail lors des tests des hivers précédents. Cela nous a permis de calculer la quantité optimale de chaque fruit que nous pouvions travailler sur une journée, à savoir 100 kg de pommes ou 60 kg de poires ou 50 kg de kiwis.

A notre grand soulagement (il y a toujours un petit doute ...), nous avons été suffisamment sérieux et précis sur nos enregistrements puisque nous avons très vite confirmé que ces volumes étaient bien adaptés. Imaginez si nous nous étions rendu compte que finalement nous ne pouvions éplucher que 50 kg de pommes ...

Un travail de longue haleine

Nous voulions nous occuper l'hiver ... c'est fait !



Une fois les fruits réceptionnés, il nous faut les préparer avant de les mettre à sécher. Les fruits sont ainsi épluchés, étrognés (sauf les kiwis, bien sûr) et tranchés assez fin, tout cela manuellement ou du moins à l'aide d'ustensiles basiques : une peleuse à pommes, deux épluche-légumes, un couteau d'office, un coupe-tomates (pour les kiwis et les poires ... eh oui ☺). Les kiwis passent par une étape supplémentaire de rinçage afin d'éliminer les poils résiduels, allergènes potentiels. Les tranches sont ensuite disposées sur les claies de séchage (les mêmes que pour la spiruline) qui sont empilées sur des échelles en inox (les mêmes que pour la spiruline) puis mises au séchoir (le même que pour la spiruline).

Nous fermons ce dernier hermétiquement (inutile d'espérer faire sécher quoi que ce soit en aspirant l'air extérieur en hiver ;-)), branchons un petit radiateur bain d'huile qui monte la température à 25°C (au taquet) et lançons également le déshumidificateur qui capte l'humidité de l'air, la condense et l'évacue à l'extérieur du séchoir sous forme d'eau liquide.

« Yapluka » surveiller régulièrement l'avancement du séchage en comptant en moyenne 55 h pour les pommes, 72 h pour les kiwis et 85 h pour les poires.

A l'issue du séchage, les fruits sont sortis du séchoir puis stockés temporairement dans de grands seaux à miel avant d'être ensachés. Comme pour la spiruline, la traçabilité est assurée de bout en bout par un numéro de lot.



Entre la journée de préparation, le temps de « dessechoirement », celui d'ensachage et celui - fort long - de nettoyage du labo (le jus de fruits ça cooooooooooooooooooille), ce sont ainsi 1,5 jour par semaine qui ont été bien occupés.

Au final, nous avons traité 306 kg de pommes, 241 kg de poires et 198 kg de kiwis en 177 h de travail pour obtenir 33 kg de pommes séchées, 32 kg de poires séchées et 29 kg de kiwis séchés.

Si la vente a très bien démarré lors des quelques marchés de fin d'année, elle stagne fortement depuis début janvier, celle par internet redevenant quasiment le seul mode de commercialisation. Il faut dire que, bien évidemment, les frais de port sont un peu disproportionnés par rapport au prix des produits ... mais malheureusement la poste ne se laisse pas attendre (même avec des poires séchées ;-)).



Néanmoins, nous n'avons pas de grosse inquiétude concernant l'utilisation des stocks : le gros avantage des fruits séchés par rapport à la spiruline, c'est que la question du goût ne se pose pas ☺. Le séchage doux à basse température exacerbe les saveurs et les saveurs des fruits mûrs. Aussi, les becs sucrés tendront peut-être plus vers la poire, les autres vers les kiwis dont l'acidité ressort avec le séchage ou vers les pommes, plus neutres mais très parfumées ... bref, il y en a pour tout le monde !

Alors que vous ayez envie de mettre du pep's dans votre muesli, d'opter pour un snack gourmand mais naturel, de combler un p'tit creux pendant votre séance de sport, de sortir des sentiers battus pour l'apéro ou de remplacer (très ponctuellement) le fruit que vous n'avez pas le temps d'éplucher, nos Fruit'andises sont faites pour vous.

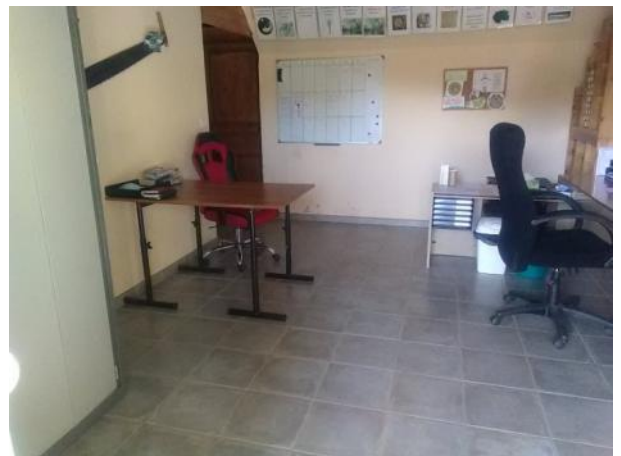
Prenez garde néanmoins : d'après les premiers retours, elles deviennent vite addictives ☺

Des fruits ... mais pas que !

Mener de front les fruits et la refonte du site sur novembre et début décembre n'était déjà pas simple, mais à cela (ou après cela) se sont ajoutées les habituelles activités hivernales : fermeture du camping, révision des contrats du camping, mise en hivernage de la serre, rangements divers, bilans et prévisionnels multiples, trituration de méninges organisationnel, clôture de la comptabilité, révision de nos outils de comm' en raison des changements de logos etc ...

Bref, de quoi m'occuper en général agréablement les jours où Régis travaille à l'extérieur, même si certaines activités me font plus ronchonner que d'autres ☺.

Nous en avons aussi profité pour changer l'organisation du bureau, avec un résultat à l'usage très satisfaisant (que ne l'avons-nous pas fait plus tôt !). Nous avons maintenant chacun notre bureau + une 3^{ème} table de travail (jamais nous n'aurions cru pouvoir en mettre une de plus) et pouvons circuler beaucoup plus facilement et rapidement dans la pièce. A cela s'ajoute un changement fondamental qui me reréjouit tous les matins : nous avons un nouvel ordinateur, beaucoup plus rapide que le précédent qui frôlait les 10 ans et commençait à souffrir d'extinctions inopinées chroniques aiguës. Ce n'est que du bonheur (comme quoi parfois, il suffit de pas grand'chose pour illuminer ta vie ☺) et, de plus, avoir deux ordinateurs nous permet de bosser en même temps, ce qui n'était pas possible auparavant. Moins de pertes de temps, moins de frictions ... bref, le top !





Enfin, pour revenir aux « qui dit », qui dit nouveaux produits dit reconfiguration du stand pour les marchés. Nous avons opté pour une simplification du stand visuellement parlant, qui a le mérite supplémentaire de nous faire gagner du temps d'installation/rangement. Le test sur les quelques marchés de fin d'année étant positif, nous allons continuer comme cela en 2021 et vous aurez donc l'occasion (prochainement espérons-le !) de voir tout cela « en vrai ».

Il reste encore quelques « moyens » chantiers à mener d'ici mars, notamment la mise en place d'une gouttière sous la gouttière de la serre (si, si ...). En effet, une condensation importante se développe sous la gouttière centrale lorsqu'il fait bien humide dans la serre et que le différentiel de température intérieur/extérieur y est favorable. Du coup, cela goutte ... à l'intérieur 😊. L'eau récupérée pourra ainsi être évacuée à l'extérieur, ce qui évitera de ramollir le sol entre les deux bassins situés de part et d'autre de cette gouttière. D'autre part, en vue du lancement des 4 bassins l'été prochain, nous devons après 7 ans de bons et loyaux services changer la bâche de l'un d'entre eux : toute première mise en place, elle a été mal découpée au départ et s'est avérée au fil du temps trop juste en largeur et surtout beaucoup plus fragile que les autres.

Enfin dans les « petits » chantiers par l'ampleur (mais tellement grands par la pénibilité), il nous faudra finir de broyer les branches amassées l'hiver dernier suite à la grosse chute de neige de novembre 2019. Nous tenons le bon bout, mais le broyeur, d'un gabarit peu adapté aux quantités à traiter (bah oui, mais elles sont exceptionnelles ... du moins espérons le !), nous lâche régulièrement ; ce n'est donc pas facile d'avancer, d'autant que la météo et les contraintes professionnelles de Régis peinent à se conjuguer favorablement.



Et au milieu de ces quelques activités consommatrices de temps, il nous (me) reste plein de broutilles à faire ... de quoi occuper notre (ma) 2^{ème} semaine de (semi)vacances supprimée en 2 mois. Et : non ce n'est pas le travail qui nous a empêchés de profiter de l'air dévolu à Noël et qui nous privera d'air parisien en février 😊. Ce qui est un peu crispant là-dedans, c'est que ce sont nos deux seules semaines de vacances annuelles ... croisons les doigts pour fin 2021 !

Agenda

Alors évidemment cela reste très (très très très) théorique 😊. Nous vous tiendrons au courant de la tenue ou non de ces différents événements (avec les précisions éventuelles d'horaires et lieux) au fil de l'eau, sur notre [site internet](#) et notre [page Facebook](#).

- 27 mars ANNULE ☹ - Grenoble - Halle Clémenceau - Village exposants du Grenoble-Vizille - Idée Alpe
- 3 avril St Etienne de St Geoirs - Les Jardins du Mareytang - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 17 et 18 avril Paladru - Village exposants du Trail du Lac de Paladru
- 24 et 25 avril Seyssins - Parc François Mitterrand - Village exposants du Trail des Trois Pucelles
- 1 et 2 mai CHEZ NOUS – Prenez la Clé des Champs - Portes Ouvertes**
- 8 mai Bourgoin Jallieu - Village exposants de la Course de la Résistance - Idée Alpe / Département de l'Isère
- 14 au 16 mai St Honoré - Village exposants de la Skyrace des Matheysins

23 mai	Montseveroux - GAEC les Bergers de Montseveroux - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
4 et 5 juin	Le Puy en Velay - Hôtel du département - Village exposants du Grand Trail du St Jacques - Extrasports
20 juin	St Etienne de St Geoirs - Trail du Contrebandier - Oxygène
27 juin	La Forteresse - Le P'tit Barru - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
9 au 11 juil.	Treffort - Base Nautique - Village exposants du Trail des Passerelles du Monteynard - Idée Alpe
16 au 18 juil.	Villard Reculas - Village exposants de l'Oisans Trail Tour - Idée Alpe
29 août*	Le Mottier - Fête de la Patate - Pa & Tâte
29 août*	St Martin d'Uriage - Foire agricole de Pinet - ADASMU
5 septembre*	La Côte St André - Foire d'automne - CSA Commerces plus
10 au 12 sept.	Beaucroissant - Foire de Beaucroissant
19 septembre	St Siméon de Bressieux - EARL du Sozée - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
25 septembre	Paladru - Triathlon du Lac de Paladru - Idée Alpe
1 ^{er} au 3 oct.	Lyon - Place Bellecour - Village Santé du Run In Lyon - Prisme Consulting
8 et 9 oct.	Cublize - Village exposants de l'Ultra Trail du Beaujolais Vert
16 octobre*	Faramans - Fête de la Chataîgne - CERF
17 octobre	St Pierre de Bressieux - Le Safran du Dauphiné - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
21 au 23 oct.	Millau - Village exposants Festival des Templiers - Eldorun
31 octobre	CHEZ NOUS - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
6 et 7 nov.	Lyon - Place St Jean - Village exposants du Lyon Urban Trail - Extrasports
21 novembre	Penol - SARL de Pré Bouvier - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
26 et 27 nov.	Lyon - Halle Tony Garnier - Salon du Trail Running - Saintélyon 2020 - Extrasports
5 décembre	Moissieu sur Dolon - La Bergerie aux Hirondelles - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
5 décembre	Pont de Chéruy - Espace Pontois - Marché de Noël - Génération 5/6
19 décembre	Brézins - Ferme Les 13 Fontaines - Marché de Noël du Viennois au Chambaran

* date et inscription à confirmer

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 (lundi au jeudi 17h-19h (sans visite) ; samedi 9h-12h)
- via notre site internet
- par téléphone
- lors des événements auxquels nous participons
- 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, A Deux Pas des Champs à Peaugres, La Ferme des Lônes à St Pierre de Bœuf, Monde Bio à Salaise sur Sanne, Biomonde à Renage, Running Conseil à Echirrolles, Biovrac Shop à Chavanay, Boutique Naturelles à Beaufort, La Cave du Château à Vizille