

« Alors oui, nous ne vous avons pas donné de nouvelles depuis un an - du moins pas par notre lettre d'info -, mais il faut dire que nous avons enchaîné les petites et grosses contrariétés professionnelles courant 2021. Ni le contenu ni la motivation n'auraient justifié un Spirul'Info estival ; nous avons donc préféré nous abstenir ☺. L'hiver étant de retour et avec lui la sérénité qui nous a parfois fait défaut, nous en profitons pour vous communiquer quelques informations. Mais c'est aussi avant tout l'occasion de vous souhaiter le meilleur pour 2022, sans trop entrer dans le détail parce qu'il faut bien le dire, les quelques mois à venir baignent dans un léger flou ...

Et comme nous voulons vous aider à être attentifs à vous comme aux vôtres, nous vous offrons les frais de port jusqu'à mi-janvier\*. De quoi prendre soin de toute la famille ... avec de la spiruline ☺ ! »

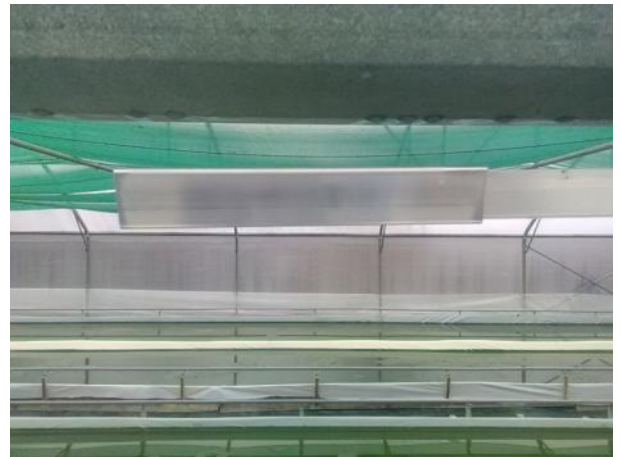
Clotilde et Régis

\* En France Métropolitaine et à partir de 200 g

## Le début d'année 2021

Lorsque nous vous avons quittés fin janvier, il nous restait deux chantiers de moyenne ampleur à mener : la mise en place d'une sous-gouttière sous la gouttière centrale de la serre et le changement de la bâche du bassin n°2.

Le premier a été mené très efficacement et nous a pris bien moins de temps qu'imaginé ; il s'agissait d'emboîter les pièces les unes dans les autres, de les fixer entre elles, puis de les solidariser par des U métalliques avec la gouttière. Il fallait certes faire quelques découpes à un bout puis à l'autre, afin que les modules de 3 mètres ne soient pas à associer au niveau des poteaux implantés tous les ... 3 mètres évidemment ☺, mais à part ça nous ne nous sommes épuisés ni mentalement ni physiquement sur ce chantier que nous repoussions depuis plusieurs mois.



Si après quelques calages - au sens propre du terme, la pente des gouttières et sous-gouttières ayant une fâcheuse tendance à changer plusieurs fois de sens sur les 54 m de long de la serre ... - et conséquemment quelques douches glaciales inopinées, le système nous a donné satisfaction durant l'été, nous allons devoir le reprendre cet hiver. En effet, le mastic fourni par le fabricant, servant à solidariser les pièces, n'a pas résisté aux conditions extrêmes sous la serre, occasionnant des fuites intempestives et de fait une inutilité du système. C'est ballot ☺.

Le changement de bâche du bassin n°2 a quant à lui été une source de réflexion et d'occupation bien plus intense. Il a fallu tout d'abord démonter le système de lavage fixé sur le bassin, replier la bâche - forcément humide avec la condensation - sur elle-même dans sa largeur puis extraire toute la longueur (48 m) avant de l'enrouler sur un tube pour pouvoir potentiellement la réutiliser (pas pour un bassin bien sûr, mais par petits morceaux). Son poids avoisinant les 100 kg et sa manipulation étant pour le moins malaisée, ce ne fut pas une mince affaire !



Après une journée de passes et repasses afin de réaligner, rehausser et refixer le drain qui sert de séparation puis de remettre quelques bouts de plateaux en polystyrène pour rétablir un fond plat par endroits avant de refixer la sous-bâche, nous avons enfin pu dérouler la nouvelle bâche. Travail ardu s'il en est : d'une part il ne faut pas percer la bâche en l'accrochant par mégarde, d'autre part il faut pouvoir porter, tirer, pousser, dérouler ses 100 kg et enfin la déplier le mieux possible afin d'éviter les plis, sources de faiblesses potentielles. Nous nous en sommes plutôt bien tirés, c'est probablement la mieux disposée des 4 bassins.

Comme il nous restait encore quelques jours d'hivernage à occuper, nous en avons profité pour mettre en place un système de relevage des tables de récolte. Objectif : pouvoir passer seule leurs 30 kg chacune de la position récolte (à l'horizontale) à la position lavage (à la verticale avec une inclinaison vers l'avant d'environ 45°) les jours d'absence de Régis (d'où le seule ... lui est assez grand pour faire la manipulation en sécurisant la table pour qu'elle ne tombe pas ☺). Il nous a fallu beaucoup de réflexion, pas mal d'imagination et un peu de chance, tant en ce qui concerne la position des tables par rapport à l'armature de la serre que le matériel dont nous disposions. Pour différentes raisons que j'évoquerai un peu plus loin, ce système n'a servi qu'une fois ou deux en 2021, mais devrait voir son utilité confirmée en 2022.



Vers la fin avril, nous avons pu profiter de ce que le bassin n°3 était vide pour positionner au-dessus de lui des « fils à neige ». Mais qu'est-ce donc ? Eh bien, la serre est constituée de deux chapelles (c'est leur nom) reliées. Entre elles se trouvent la fameuse gouttière sous laquelle nous avons mis la sous-gouttière. Lors de chutes de neige, celle-ci s'accumule alors dans le V formé par les deux chapelles, pèse sur la gouttière et sur les bâches des deux dômes qui pourraient alors céder sous son poids. Dans les cas extrêmes, cela peut faire plier les arceaux, pourtant d'un diamètre de 10 cm. L'utilité des fils à neige et d'empêcher les bâches de « faire le ventre » entre les arceaux afin de réduire la pression sur lesdites bâches.

Et c'est reparti pour une session démontage / remontage 😊. Nous avons tout d'abord détaché le filet d'ombrage, enlevé les anciens renforts (barres métalliques solidarisiées entre elles) puis tiré trois longueurs de câble (sur 48 m) avant de les tendre (sur 48 m aussi ... pas simple !), puis de les solidariser avec chaque arceau grâce à des U... et de refixer le filet d'ombrage.



Il était temps ensuite de sauter à pieds joints dans la campagne de récolte !

## La production 2021

Je reprends mes propos de l'an passé : « Rarement une campagne de production ne nous aura aussi peu stressés et aussi peu fatigués ! ». Pourquoi ? Eh bien parce que cette année ce fut tout l'inverse 😊.

La saison a pourtant démarré sur les chapeaux de roues. A l'automne 2020, nous avons conservé les deux bassins en fonction à cette période et pris le soin d'en ensemercer un troisième afin de sécuriser notre souche si toutefois nos petites bactéries ne supportaient pas l'hiver.



Bien nous en a pris : durant l'hiver, un des deux bassins en service en 2020 nous a lâchés, rejoint le 3 mars, jour de notre traditionnelle récolte-test, par l'autre. Nous avons alors pris la décision en quelques minutes de basculer sur le bassin de secours qui, grâce à une récolte d'anthologie, nous a permis d'ensemencer le bassin n°2 qui, après son rebâchage et son remplissage, était (presque) prêt à recevoir ses spirulines. La journée a été particulièrement intense, mais au final nous nous sommes trouvés dans une position très confortable, avec deux bassins tout beaux tout neufs prêts à être efficaces dès l'arrivée du soleil qui se faisait désirer.

Et dès qu'il fut là, po po po ! Quel démarrage ! Meilleurs mois de mars et d'avril, avec parfois une production en valeur absolue supérieure pour 2 bassins à celle de certaines années sur 4 ! Même le mois de mai, avec sa météo pluvieuse à souhait, n'a pas freiné cet élan : à fin mai, nous en étions à 120 kg récoltés pour un objectif de 100 à cette date.

Bah oui, ça ne pouvait pas durer 😊. Nous avons en l'espace de quelques jours cumulé problèmes techniques, manque de réactivité et ambition déplacée mêlés d'un peu de malchance : un cocktail explosif que nous avons payé au prix fort.

La même semaine a en effet vu le retour du soleil, la préparation de la Clé des Champs et l'ensemencement des deux bassins vides afin de tourner avec les quatre durant l'été. L'idée étant en effet de produire aux alentours de 600 kg, cela devait passer par 2 bassins au printemps / 4 de mi-juin à début septembre / 2 à l'automne.

Le(s) problème(s) ? Eh bien le retour du soleil et de la chaleur après plusieurs semaines de mauvais temps a brutalement réveillé et boosté la spiruline qui a donc adopté un rythme de multiplication effréné. Occupés que nous étions avec la préparation des deux bassins dont nous voulions qu'ils soient ensemercés pour la Clé des Champs qui avait lieu en fin de semaine (c'est plus joli 4 bassins d'un beau vert plutôt que 2 vides), nous n'avons pas été attentifs à ce changement de comportement et n'avons pas bichonné la spiruline comme nous aurions dû.

Le(s) résultat(s) ? Impossible de récolter les quatre bassins dans les jours qui ont suivi : l'un ne contenait plus de spiruline, l'autre ne filtrait pas, le troisième moussait, le quatrième dégageait une odeur désagréable ... Deux semaines durant, nous avons tenté de les sauver, mais il était déjà trop tard. Nous avons alors pris la décision radicale de vider et réensemencer 3 des 4 bassins : le dernier, datant de début juin, ne tournait pas bien mais nous souhaitions essayer de conserver « notre » souche, c'est-à-dire la spiruline que nous cultivions depuis 2013 et dont le comportement nous satisfaisait pleinement.



Néanmoins il était impossible de repartir avec le seul bassin restant, d'autant qu'avec tout ça nous n'avions récolté que 4,3 kg depuis début juin au lieu des ... 120 kg prévus ☺ et qu'il y avait donc urgence ! Nous avons alors contacté nos collègues Jeff et Vincent qui ont accepté de nous fournir de leur souche afin que nous redémarrions au plus vite. Après une éprouvante semaine de vidange / nettoyage / réensemencement et quelques jours de soleil pour laisser le temps à nos nouvelles locataires de se multiplier, nous avons pu faire le 5 juillet notre première récolte sur 4 bassins.



Malgré une météo très capricieuse en ce mois de juillet 2021, la production a été très correcte pour de jeunes bassins, même si bien sûr elle est restée en-dessous de nos attentes initiales. Août s'est correctement déroulé, à quelques kilos de l'objectif. En septembre, alors que le retour de Manon - salariée depuis la mi-juin - au lycée devait signer le retour à deux bassins en production, nous avons dû maintenir les quatre pour tenter de combler notre retard. Nous comptions aller ainsi jusqu'à fin octobre, mais le bassin contenant notre souche et la météo en ont décidé autrement : le premier en nous lâchant après la dernière récolte de septembre, la deuxième en étant pourrie (pourrie pourrie) en octobre, limitant ainsi fortement le nombre de récoltes.

Au final, nous avons fini avec la campagne avec 517 kg produits (au lieu de 600) en une soixantaine de récoltes (au lieu de 80). C'eût pu être pire, mais il n'y a pas non plus de quoi se réjouir ...

**Conclusion de tout cela : occupe-toi bien de ta spiruline, elle te le rendra ; dans le cas contraire les doigts tu t'en mordras ☺ !**

Au-delà de la quantité produite qui pourrait être « juste » pour faire sereinement la jonction avec la prochaine saison de production, nous avons été confrontés à quelques défis techniques. En effet, nous avons dû nous habituer à ces nouvelles souches, totalement différentes de la nôtre et entre elles en termes de comportement et de couleur ; les spirulines quant à elles devaient se faire à leur nouveau milieu et à un mode de production pas tout à fait identique à celui de leurs exploitations d'origine. Nous sommes ainsi passés par une phase d'adaptation et d'adoption mutuelle et réciproque ... que nous risquons fort de poursuivre en 2022.

Nous nous sommes donc retrouvés avec au total 3 souches et autant de comportements à la récolte : une qui "flotte" beaucoup, nécessitant un pompage bref (10 minutes) et une filtration "longue" (1h), une qui ne flotte pas du tout, induisant un pompage de 30 minutes mais qui filtre au fur et à mesure et une avec un comportement intermédiaire. Nous nous sommes adaptés à chacune et avons fini par trouver nos marques, même si en termes d'organisation ce n'est pas évident à gérer.





Mais leurs différences ne s'arrêtent pas là : leur couleur variant du vert pétant de notre souche au vert très foncé de celle de Vincent, nous nous sommes trouvés début décembre avec trois types de spiruline sèche à emboîter, issue des récoltes de juillet. Une vert foncé très dense, une vert clair plus légère et une bicoloré clair/foncé, plutôt jolie au demeurant, de densité intermédiaire. Les boîtes, bien que contenant toutes 100 g, se trouvaient alors remplies à des niveaux très différents ... ce qui n'allait pas manquer de poser problème pour le dosage de votre spiruline. Nous imaginons en effet que vous ne pesez pas votre petite cuillère chaque jour 😊. A niveau de bombage égal de celle-ci, vous risquiez selon le hasard de voir votre boîte durer 35 jours et la suivante seulement 20, ce qui n'était bien sûr pas envisageable.

Afin de lisser les écarts, nous avons alors pour chaque récolte mélangé la spiruline issue de nos 4 bassins. Le résultat est, disons ... bariolé 😊, mais la densité est identique pour une même récolte et proche entre les récoltes. Cela ne joue en rien sur la composition nutritionnelle de la spiruline ni sur ses effets. Si toutefois cela vous intriguait, n'hésitez pas à nous contacter pour en discuter !

## La commercialisation 2021

Là non plus, rien ne fut simple ! Partis de 45 événements programmés de fin mars à mi-décembre, nous avons fini sur 4 au premier semestre et 26 au second ... dont 22 du 5 septembre au 19 décembre. Et : oui, sur cette dernière période il n'y a eu que 16 weekends dont un « libre » 😊. Beaucoup de fins de semaine à deux manifestations donc, dont certaines sur 2 à 3 jours. Cumulé à la campagne de production physiquement éprouvante sur ses deux derniers mois (récolter 4 bassins à 2 au lieu de 3 habituellement c'est ... épuisant !), cela doit permettre d'expliquer pourquoi, durant les 4 derniers mois de l'année, notre stock de spiruline a fondu à la vitesse grand V : une boîte de 100 g nous faisait en moyenne 3,5 jours à 2 ... soit l'équivalent de 34 boîtes en 4 mois !

Concernant la fréquentation des ces événements et/ou plus particulièrement de notre stand, le bilan est extrêmement mitigé : après des portes ouvertes dans le cadre de « Prenez la Clé des Champs » qui, après 6 jours de préparation et la sollicitation de 10 amis ou membres de la famille, nous ont ramené 94 visiteurs en 2 jours (aucun commentaire, nous l'avons toujours en travers de la gorge 😊), des événements sportifs catastrophiques au regard des frais engagés alors que d'autres nous surprenaient par leur bilan très positif et enfin des marchés de producteurs tantôt fructueux, tantôt déprimants, notre humeur commerciale a été soumise à un constant yoyo. « Notre » marché du 31 octobre ne nous a pas ramené le sourire, contrairement aux années antérieures, puisque ce fut notre moins bonne édition.



Au final, nous avons commercialisé 530 kg de spiruline, soit 70 kg de moins qu'espéré (et surtout 110 kg de moins - soit 17 % - qu'en 2020 !!!) et ... 230 kg de moins (30 %) que ce qu'il faudrait pour que nous tournions dans notre configuration de prédilection, c'est-à-dire à deux à temps plein + 1 salarié(e) l'été avec 4 bassins qui produisent annuellement 800 kg de spiruline. Bref, notre situation « d'avant » 😊.

Ces 530 kg n'auront pas été commercialisés selon notre répartition « historique » 25% exploitation / 25 % marchés / 30 % internet / 20 % magasins de producteurs et professionnels mais sur une configuration proche de celle de 2020, resp. 20 % / 20 % / 45 % / 15 %. Logique en ce qui concerne les marchés puisqu'il nous a manqué 15 événements par

rapport au prévisionnel (dont la Foire de Beaucroissant et le Run In Lyon ... 30 kg à eux deux) et que de plus ils n'ont pas nécessairement tourné comme attendu. Pour le reste, nous payons cher la Clé des Champs (8 kg contre 25 en moyenne sur 3 éditions) et notre marché (18 kg contre 25 à 35 les éditions antérieures). Si la quantité commercialisée via les magasins professionnels reste stable en valeur absolue aux alentours d'un petit 60 kg, celle passant par les magasins de producteurs affiche une baisse considérable, passant de 100 kg en 2017 à 60 kg en 2020 pour tomber à ... 30 kg cette année.



Le point positif dans tout ça ? Eh bien rien à voir avec la spiruline, mais nos Fruit'andises, elles, respectent l'objectif que nous leur avons fixé puisque à début novembre, date à laquelle nous avons attaqué notre saison « épluchage » 2021-2022, il nous restait sur les 33 kg de pommes, 32 de poires et 29 de kiwis tout pile 4 sachets (soit 400 g) de chaque ☺. Nous nous sommes même retrouvés en rupture de kiwis de début novembre à mi-décembre, le temps que notre fournisseur attiré (La Ferme du Bois Vert à Charnècles) récolte et mène à la bonne maturité ses fruits de l'année.

Le gel noir du 7 au 8 avril n'a laissé que désolation derrière lui chez nos collègues arboriculteurs et plus globalement chez tous ceux cultivant des espèces gélives, impactant gravement leur production à venir en même temps que leur moral, la résilience dont seule la nature sait faire preuve leur a permis pour certains de finalement récolter quelques fruits, qui en pommes, qui en poires ... Pour les fruits estivaux par contre, pas un n'a subsisté ☹.

Même si cette situation extrêmement difficile ne nous touchait pas directement, nous aurions pu en faire les frais en termes d'approvisionnement en fruits à sécher pour cet hiver. Par chance (avant tout pour eux bien sûr), notre collègue producteur de pommes a pu assurer une récolte très partielle (mais qui a eu le mérite d'exister) et celui de kiwis a pris le relais pour les poires que nous fournissait l'autre auparavant. Situé dans une zone plus froide, les fleurs de ses arbres étaient en effet bien moins avancées au moment du gel et l'impact a été moindre que pour d'autres exploitations. Nous repartons donc sur la même base que l'hiver précédent, soit la préparation et le séchage de 300 kg de pommes, 240 kg de poires et 200 kg de kiwis ... la moitié étant faite à ce jour.



Pour le reste, nous avons choisi de changer notre fusil d'épaule et de revoir nos ambitions à la baisse. Effectivement, au bout de deux années exténuantes à tenter de relancer ventes et production dans l'optique d'assurer le retour de Régis, toujours à l'extérieur à 70 %, la situation n'est plus tenable (même s'il nous reste suffisamment de spiru pour notre autoconsommation ☺). Ni pour lui, qui doit jongler entre 2 jobs très prenants que ce soit en termes de temps de travail ou d'exigence intellectuelle. Ni pour moi, qui doit assurer le taf de 1,5 personne toute seule ... pour un résultat finalement extrêmement loin de nos attentes. Au-delà de la fatigue, c'est aussi très frustrant de ne pas voir nos efforts aboutir.

Nous allons donc réduire la voilure en 2022 : l'idée est de travailler à une pour sortir un salaire, avec un temps de travail décent. Bon d'accord, nous visons quand même les 500 kg produits / vendus soit un poil plus que les 400 qui me suffiraient ... mais on ne se refait pas ☺. Et s'il subsiste la moindre chance qu'un jour Régis fasse son come-back il ne faut pas tout lâcher non plus ! Régis occupera ses congés sur l'exploitation, tout comme Manon qui sera, avec son accord, de nouveau salariée l'été 2022. Nous maintenons la configuration 2 / 4 / 2 bassins qui aurait dû être celle de 2021, restons donc au même niveau sur les Fruit'andises mais allons réduire le nombre d'événements auxquels nous participons, en éliminant de notre agenda ceux qui sont loin et/ou très chers et/ou vraiment inintéressants (pour les ventes de spiruline s'entend, je ne veux vexer personne ☺).

Cela devrait nous permettre de retrouver un rythme de vie plus serein, ou du moins une répartition pro/perso plus équilibrée. En ce qui me concerne, je pourrai m'organiser plus facilement, sans devoir intégrer les jours de présence / absence de Régis qui, décidés d'une semaine à l'autre - ce qui est déjà très souple je le reconnais -, ne pouvaient pas nécessairement intégrer le facteur météo, conduisant parfois à un planning soit dénué de sens, soit modifié autant de fois qu'il y a de jours dans une semaine de travail (soit entre 5,5 et 7 pour nous 😊) ... ce qui est toujours crispant, dirai-je pour rester polie.

Dans tous les cas, n'ayez pas plus d'inquiétudes que nous concernant l'avenir de notre exploitation : grâce à notre réactivité et nos constantes adaptations elle reste saine financièrement, d'autant que la fin du remboursement des emprunts contractés approche. Et à titre perso, un salaire de conseiller agricole étant bien plus confortable qu'un salaire de spirulinier, nous ne perdons pas au change. Seuls bémols donc : nous n'en sommes pas là où nous aurions souhaité être et nous ne travaillons que très peu ensemble ... mais chacun s'éclate malgré tout de son côté, ce qui est primordial, d'autant plus dans nos jobs chronophages et énergivores (la nôtre d'énergie, parce que pour les autres, notre production est plutôt ... verte 😊).

## Et pour le reste ?

Comme il n'y a pas que la production et la vente dans notre vie professionnelle, mais aussi de la communication, de l'administratif, de l'entretien, petit survol des choses que nous avons ou non appréciées cette année 😊.

### Le changement de notre charte graphique → 😊



Engagé fin 2020 avec la modernisation de nos logos et la mise en ligne de notre nouveau site, il s'est poursuivi en 2021 avec le remplacement progressif de nos outils de communication : flyers, modes d'emploi, étiquettes, flammes, fléchage, panneau d'entrée d'exploitation, marquage du Partner ... et j'en oublie sûrement. L'essentiel était fait en sortie d'hiver, mais le déploiement des modes d'emploi et des nouvelles étiquettes a demandé plus de temps : il nous fallait effectivement éculer le stock de l'ancienne mouture avant d'utiliser la nouvelle. Il vous est ainsi arrivé pendant plusieurs mois de recevoir une boîte de spiruline « ancien modèle » avec le mode d'emploi itou mais un flyer tout neuf. Le changement d'étiquettes en a surpris certain(e)s qui m'appelaient d'ailleurs fort sympathiquement avant d'acheter afin de s'assurer qu'il s'agissait bien de nous 😊.

### Un nouveau « spirulive » → 😊

Fin mars nous a pris l'idée de vous emmener avec nous dans une récolte en direct via les réseaux sociaux (FB et Instagram). Contrairement au spirulive de 2017 (toujours accessible en cliquant [ici](#)), c'était cette fois au travers de textes et de photos : nous n'étions pas assez nombreux pour gérer un « vrai » direct ... en témoignent également les fêtes résiduelles comme le flou de certaines photos.

Le 5 avril donc, vous avez été jusqu'à parfois 60 en simultané et près de 2 fois plus en cumulé (et encore ... pour ceux qui ont signalé leur présence par un « like ») à nous suivre tout ou partie de la matinée ; cela a occupé le lundi de Pâques de certain(e)s et/ou la première journée du nième confinement d'autres. Promis, il n'y a pas eu de délit d'initié, nous n'étions pas plus au courant que vous 😊.



## Notre débit internet → ☹ puis 😊

Depuis toujours (enfin, il ne faut pas exagérer : depuis ... 2011), nous souffrions d'une connexion internet aléatoire avec un débit non moins aléatoire, même si toujours mauvais : en fait, c'était soit bas, soit pas 😊. Cela s'est fortement aggravé en début d'année lorsque l'idée a pris à Orange de (enfin !) faire changer par ses prestataires les fils tombés à terre il y a ... 4 ans. Nous voilà donc avec des câbles tout beaux tout neufs et même, grande nouveauté, des boîtiers de branchement à hauteur d'homme. Parfait me direz-vous ! Certes, sauf que dans un premier temps les intervenants ont omis de nous rebrancher ... Après moult péripéties, intervention pour nous rebrancher. Deux jours après, plus de connexion etc ... La comédie a duré plusieurs semaines jusqu'à ce qu'un sympathique et efficace prestataire nous informe que les boîtiers ne comportaient pas assez de branchements pour raccorder tout le monde ! Nous avons alors fait le lien avec les véhicules présents quasiment quotidiennement vers les boîtiers en question : un coup je te débranche, tu râles, je te rebranche et débranche quelqu'un d'autre et ainsi de suite. Ne me demandez pas comment, mais le dernier nous a connectés via un autre boîtier et la situation est revenue à la normale. C'est-à-dire pas de débit et/ou perte de connexion fréquente ☹.



Pendant 4 mois, j'ai donc appelé Orange quasiment toutes les semaines ... j'ai dû parler à pratiquement tous leurs téléconseillers 😊. Une semaine notre ligne était mise sous stabilisateur pour tenir la connexion, la semaine d'après le stabilisateur était enlevé car ralentissant trop les échanges de données et rebelote. Jusqu'à ce qu'un jour béni du mois de juillet nous recevions une lettre nous indiquant que nous étions éligibles à la fibre. Le temps de prendre RDV en boutique puis de caler l'intervention, nous en profitons avec bonheur depuis le 16 septembre. Même si là ce fut ardu également : en raison de la configuration de notre bureau, de notre maison et la présence de pisé entre les deux, il nous fallait un répéteur afin d'équiper la maison. Répéteur qui devait être installé par l'équipe fibre. Mais qui n'était disponible que si notre contrat fibre était activé donc ... après son installation. Si, si 😊 ...

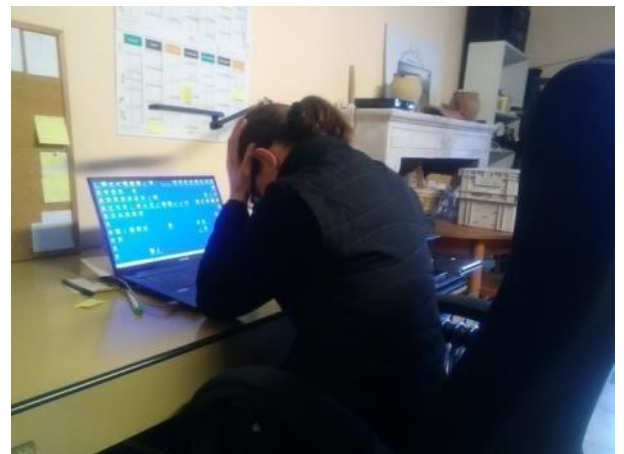
Certain(e)s d'entre vous savent à quel point c'est pénible de ne pas avoir de débit / connexion ... mais imaginez lorsqu'en plus internet est votre outil de travail, avec un site et des réseaux sociaux pros à gérer. Mais bon, tout cela est derrière nous ... du moins nous l'espérons : la fibre étant déployée en aérien chez nous, elle reste soumise aux mêmes contraintes que les câbles antérieurs avec des dégâts potentiellement plus définitifs en cas d'atteinte. Nous croisons les doigts 😊.

## Notre pirate préféré → ☹ puis 😊

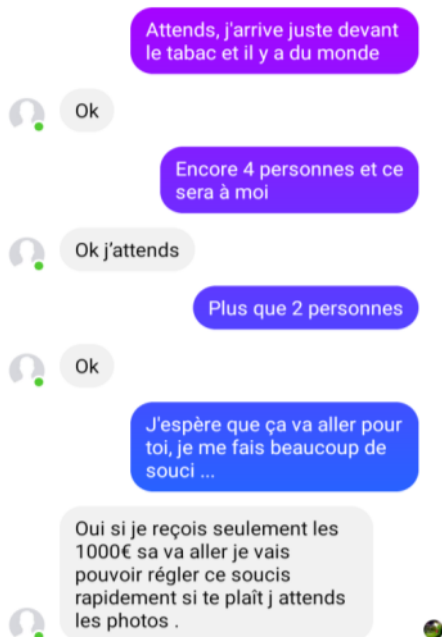
Courant février, nous avons subi plusieurs tentatives de piratage du compte Facebook support de notre page qui ont fini par aboutir le 15 mars, jour de notre première « vraie » récolte.

Notre pirate, Andréa d'après le nom qu'il/elle a donné à Orange pour pirater dans un premier temps notre adresse mail et récupérer ainsi les codes de réinitialisation de notre compte FB, a alors assez classiquement demandé de l'argent à nombre de nos contacts. Fort heureusement, personne n'a réagi à part pour nous en informer 😊.

Mais que de temps perdu ! Les multiples attaques ont généré autant de parades à mettre en place et le piratage final la suppression / création de notre adresse mail pro, puis la sécurisation de tous les identifiants / mots de passe des sites sur lesquels nous nous rendons. Et l'air de rien, il y en a beaucoup, beaucoup, beaucoup ...







Néanmoins, cela m'a poussée à rédiger 2-3 publications sur FB qui restent à ce jour celles de notre page ayant eu le plus de succès. Non pas que vous vous réjouissiez du malheur des autres, mais parce que, semble-t-il, vous faire rire est la meilleure des recettes 😊. Je me suis à mon tour bien amusée le 11 décembre, lorsque notre pirate ou un de ses collègues s'en est pris au compte d'une de mes amies : j'ai joué mon rôle presque jusqu'au bout, la reprise en main du compte par sa légitime titulaire interrompant le bouquet final de notre échange ... Mais j'imagine que je trouverai sans peine une autre occasion 😊.

### La DSP2 → 🚫 (même si théoriquement 😊)

La DSP2 ou directive sur les services de paiement a pour objectif tout à fait louable « de moderniser les services de paiement en Europe au profit tant des consommateurs que des entreprises, de faciliter l'usage des moyens de paiement et de renforcer la sécurité des opérations de paiements des entreprises ». Cela passe par l'obligation de l'authentification forte à deux facteurs, c'est-à-dire concrètement « de fournir au moins deux des trois éléments d'identification suivants :

- un mot de passe ou code numérique (dit élément de connaissance)
- son portable ou sa ligne téléphonique (dit élément de possession)
- son empreinte digitale ou faciale ou le son de sa voix (dit élément d'inhérence) »

Cool sur le principe, mais parfois difficile dans sa mise en œuvre. Entre les banques en retard (la nôtre « privée » par exemple), les numéros de téléphone erronés, les mots de passe oubliés et la complexité apparente de la procédure pour les personnes peu à l'aise avec tout ça, nous perdons depuis plusieurs semaines des commandes 🚫. Je fais le maximum pour essayer de rattraper tout le monde, mais souvent trop tard, n'étant pas en permanence ni devant l'ordinateur ni le nez sur notre site. Heureusement, les habitués soit s'obstinent, soit contournent en utilisant un autre mode de paiement (chèque, virement), soit me contactent ... continuez comme ça 😊.

### Les conditions météo → 😊 puis 🚫 🚫 🚫

Je ne reviendrai pas sur le sympathique printemps que nous avons connu jusqu'au gel noir d'avril ... même si cela aura été au final la période la plus potable de l'année.

Si le gel n'a pas occasionné de dégâts professionnels chez nous, notre potager et nos fruitiers en ont bien souffert. Mais cette année, ce sont surtout l'eau et le vent qui nous auront pénalisés. Alors que le printemps semblait annoncer une sécheresse, que d'eau que d'eau que d'eau il sera finalement tombé. Certes nous n'avons été inondés qu'une fois et sans dégât, mais les pluies régulières ont pénalisé autant la production de spiruline que mon temps de travail. Eh oui, pluie / soleil / pluie / soleil = herbe qui pousse, qui pousse, qui pousse ... bref, aucun répit même estival dans les chantiers de tonte 🚫.





Pour finir, la bâche de la chapelle gauche de notre serre, fragilisée par la grêle d'août 2018 et par son grand âge, n'a pas résisté aux assauts du vent, fréquent et souvent violent cette année. Résultat : débâchage - inopiné bien sûr - le 8 septembre, rebâchage le 10. Quelle efficacité de notre équipe de rebâcheurs attirés ☺. Un grand merci à vous les amis.

Depuis, même si cela ne nous génère pas de souci particulier, le temps morose alternant entre pluie, neige, neigeouille et grisaille nous tape sur le système comme à tout le monde d'ailleurs ... heureusement que la spiruline est bourrée de vitamine D ☺ !

Après cette année parfois compliquée, l'hiver avec sa routine « fruits le lundi, plein d'autres choses les autres jours » mais sans gros chantiers nous permet de nous poser un peu, de retrouver notre sérénité et d'envisager l'avenir avec beaucoup de calme et ... de mordant également, comme toujours ☺ !



# Agenda 2022

Cette année encore et à ce jour cela reste 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](#).

- 26 mars\* Bron - Parc de Parilly - Ekiden de Lyon - Lyon Sport Métropole Jogging Aventure
- 2 avril Grenoble - Halle Clémenceau - Grenoble-Vizille - Idée Alpe
- 10 avril Vizille - Ecole primaire du Château - Révolution Trail Xpérience - Liike et Sou des Ecoles du Château de Vizille
- 16 avril St Etienne de St Geoirs - Les Jardins du Mareytang - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 16 et 17 avril Monferrat - Camping Détente et Clapotis - Trail du Lac de Paladru
- 18 avril \* Oyeu - GP d'Oyeu - Cyclo Club de Gières
- 23 et 24 avril Seyssins - Parc François Mitterrand - Trail des Trois Pucelles
- 7 et 8 mai CHEZ NOUS – Prenez la Clé des Champs - Portes Ouvertes**
- 22 mai Bellegarde Poussieu - Chèvrerie CCH et Cie - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 28 mai Gières - La Giéroise - Cyclo Club de Gières
- 28 et 29 mai Bourgoin Jallieu - Salle polyvalente - Salon Saveurs du Dauphiné - Mairie de Bourgoin
- 18 juin La Chapelle en Vercors - Drayes du Vercors
- 26 juin St Etienne de St Geoirs - Trail du Contrebandier - Oxygène
- 3 juillet\* La Côte St André - Braderie - CSA Commerces Plus
- 8 au 10 juil. Treffort - Base Nautique - Trail des Passerelles du Monteynard - Idée Alpe
- 15 et 16 juil. Vaujany - Oisans Trail Tour - Idée Alpe
- 28 août\* Le Mottier - Fête de la Patate - Pa & Tâte
- 28 août\* St Martin d'Uriage - Foire agricole de Pinet - ADASMU
- 4 septembre Manthes - Le Jardin de Fantine - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 9 au 11 sept. Beaucroissant - Foire de Beaucroissant
- 18 septembre St Siméon de Bressieux - EARL du Sozée - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 24 septembre Paladru - Triathlon du Lac de Paladru - Idée Alpe
- 7 et 8 oct.\* Cublize - Ultra Trail du Beaujolais Vert
- 9 octobre Grenoble - Parvis Minatec - Grenoble Ekiden - Idée Alpe
- 9 octobre\* Charnècles - Marché d'Automne
- 15 octobre\* Faramans - Fête de la Chataîgne - CERF
- 30 octobre CHEZ NOUS - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran**
- 26 novembre Beaurepaire - Salle polyvalente - Marché de Noël
- 2 et 3 déc. Lyon - Halle Tony Garnier - Salon du Trail Running - Saintélyon 2022 - Extrasports
- 13 décembre\* Moirans - Centr'Alp - Marché de Noël Bienvenue à la Ferme
- 18 décembre Brézins - Ferme Les 13 Fontaines - Marché de Noël du Viennois au Chambaran

\*événement, date ou 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 Lômes à St Pierre de Bœuf, Monde Bio à Salaise sur Sanne, Biomonde à Renage, Running Conseil à Echirolles, Biovrac Shop à Chavanay, Boutique Naturelles à Beaurepaire, La Cave du Château à Vizille