

« 2022 ? Eh bien disons que ce fut la copie presque conforme de 2021, quelques soucis techniques en moins, ce qui est toujours bon à prendre. Pour le reste, peu voire pas d'évolutions : le retour « à la normale » appelé de nos vœux (comme de ceux de nombreux spiruliniers et plus largement agriculteurs et plus largement travailleurs indépendants et plus largement pas mal de monde) n'a pas eu lieu et semble s'éloigner toujours plus, contexte morose aidant. Alors pour 2023 nous ne l'attendons plus, cela nous évitera d'être déçus 😊.

Nous vous souhaitons une nouvelle année pleine de satisfactions, petites et grandes : après tout, seuls ces petits bonheurs méritent de rester dans nos mémoires. »

Clotilde et Régis

## 10 ans déjà !

La Spiruline du Dauphiné est officiellement née le 1<sup>er</sup> avril 2012 d'une idée saugrenue de Régis 😊. Il s'en est passé des choses en 10 ans ...

D'un terrain improductif et pentu est sorti un outil de travail performant, malgré 2 débâchages (de la serre) et 1 inondation (du labo).

D'un seul associé nous sommes passés à une associée seule, avec entre-temps toutes les configurations possibles intégrant 1 ou 2 associé(s) et 1 ou 2 salarié(e)(s). De la spiruline seule nous sommes passés à la spiruline et aux fruits séchés.

D'un stand lourd (barnum de 60 kg, grilles d'expo de 3 x 15 kg) nous sommes passés à une présentation plus légère ... et maniable ... et « jolie ».



De 185 kg produits nous sommes passés à 650 en 2022, avec entre-temps 5 ans à plus de 800 kg.

De 165 kg vendus nous sommes passés à un peu moins de 500 kg en 2022, avec entre-temps 3 ans à plus de 750 kg.

De 25 boîtes-sachets vendus sur le 1er événement nous sommes passés à 3 (sur 2 événements différents en 2022), avec un maximum de 142 (SaintéLyon 2018).

De 300 visiteurs / 134 boîtes-sachets lors des 1ères portes ouvertes de Régis en 2013 nous sommes passés à 642/182 sur « notre » marché 2022 avec un maxi (marché 2017) de 1008/325 et un mini (Clé des Champs 2021) de 94/85.

Des hauts et des bas donc, l'essentiel étant de profiter à fond des premiers et de gérer avec adaptabilité, humilité et humour les seconds.

Alors que dire ? Eh bien que je suis super fière de Régis, puis de nous, de tout le chemin parcouru, de tout ce que nous avons mis en place au niveau production, communication, commercialisation ainsi que de tout ce que vous, vous ne voyez pas.

Mais aussi et surtout que nous sommes fiers de vous proposer un aliment de qualité, dont vous nous dites tout le bien qu'il vous fait.

Juste trois mots pour finir : merci à vous 😊.



## La production 2022

Chaque campagne est différente, chaque campagne a ses spécificités et chaque campagne peut se résumer en quelques mots. Pour celle-ci ce sera : « la vache, qu'est-ce que nous en avons bavé ! » 😊.



Le démarrage a pourtant été classique : la 1<sup>ère</sup> récolte « test » de mars s'avérant peu concluante sur 2 des 3 bassins hivernés, nous les avons relancés à partir du 3<sup>ème</sup> ... qui nous a lâchés juste après. Dès le 11 avril, nous étions ainsi en ordre de marche, prêts à rentrer vraiment dans la saison de production ... ou plutôt prête devrais-je dire, Régis étant passé à temps plein à l'extérieur depuis le 1<sup>er</sup> mars.

Le printemps s'est déroulé très tranquillement, notre nouvelle souche étant bien moins productive que la précédente ... du moins était-ce notre ressenti, induit en fait par une mauvaise gestion de notre part. Habités à une spiruline ultra-flottante qui se concentrait en surface, nous facilitant ainsi la récolte, nous n'avons pas su nous adapter avant le mois de juin, au début duquel nous sommes de plus passés à 4 bassins en production.

Précédemment en effet, nous pompions l'eau des bassins pendant 10 minutes (2 bassins par 2 bassins), laissant ainsi monter le niveau d'eau sur les tables de récolte à environ 15 cm, avant de racler pendant 1h (cela permet de dégager la spiruline qui se dépose sur la toile de filtration et en bloque les micro-trous) et de laisser égoutter la biomasse obtenue pendant une vingtaine de minutes.

Avec notre nouvelle souche il nous faut pomper et racler en simultané pendant une heure, puis pendant 30 minutes racler pour finir d'évacuer l'eau avec un temps d'égouttage très restreint.

Vous me direz :  $10' + 1h + 20' = 1h30 = 1h + 30'$ . Oui c'est exact. Sauf qu'avant il était possible de racler en alternance 2 bassins (donc 1 personne suffisait à gérer 2 bassins) alors que maintenant c'est en simultané : il faut donc une personne par bassin, ce qui change la donne d'autant plus que cette année nous passions de 3 (Régis, Manon et moi) pour gérer 4 bassins à 2 (Manon et moi).



Résultat ? Eh bien un lever avancé d'une demi-heure les jours de récolte de juin à novembre et un départ pour le travail différé d'une quinzaine de minutes pour Régis qui devait passer de 20 minutes de présence « obligatoire » précédemment à 1h. Bien évidemment cela s'est ressenti sur son heure de retour le soir, bien évidemment cela s'est ressenti sur notre niveau de fatigue ... et bien évidemment la loooooongue période chaude voire parfois caniculaire a aussi laissé des traces.

D'autant que la spiruline appréciant peu les fortes chaleurs permanentes (comme nous, elle aime bien redescendre en température la nuit pour se reposer ☺), elle produisait au ralenti. Au 15 août nous n'en étions qu'à 360 kg produits sur un objectif de 500, avec en théorie un retour à 2 bassins dès septembre (Manon attaquant les cours à la fac) et une production automnale toujours hasardeuse car fortement liée à la météo qui peut parfois être capricieuse ... preuve en est octobre 2021.



Nous avons donc pris la décision logique de maintenir 4 bassins en production, imposant à Régis de poser des ½ journées de RTT pour récolter avec moi (même dopée à la spiruline, 4 bassins seule ce n'est pas gérable). Et là, surprise : une météo on ne peut plus adaptée à la production de spiruline nous a accompagnés non pas jusque fin septembre, non pas jusque fin octobre mais jusque début novembre ! A tel point que nous n'en pouvions plus et n'avions qu'une hâte : que la pluie et le froid arrivent. En effet, même en baissant le rythme de récolte de 3 à 2 par semaine pour ne pas trop pénaliser Régis (qui, RTT ou pas, avait toujours la même quantité de travail à gérer pour son job extérieur), la spiruline produisait, produisait, produisait et comme les Shadocks nous pompions, pompions, pompions ☺. Bilan : 290 kg récoltés du 17/08 au 04/11, avec un record absolu battu très largement pour septembre-octobre avec 207kg !!!

Au final, nous finissons à 130 % de l'objectif, avec 650 kg produits ... qu'il va maintenant falloir vendre ...

## La commercialisation 2022

... sachant qu'après une année 2021 difficile, c'est toujours là que le bât blesse ☹.

Malgré 43 événements (dont 26 en 15 weekends de fin août jusqu'à mi-décembre soit 2 et parfois 3 événements la même fin de semaine), malgré une énergie folle déployée (nous enchaînions semaines et weekends de travail sans répit ... pas de récup' pour les agriculteurs), malgré une organisation exténuante (préparer/charger/décharger/ranger x 2-3 ... et recommencer), malgré le temps passé sur la comm' (apparemment peu efficace), malgré une présence accrue de partout (à tel point que j'ai passé plus de temps avec certain(e)s d'entre vous en cumulé les 4 derniers mois qu'avec les enfants ☺) ... rien à faire, impossible de redémarrer la machine.





Pire, il nous a fallu une débauche d'énergie supérieure à celle des années précédentes (et nous n'avions déjà pas les deux pieds dans le même sabot) pour aboutir à un résultat encore en retrait de 5 % par rapport à 2021.

De plus, des événements censés être rentables de par leur dimension (UT4M, Foire de Beaucroissant, SaintéLyon ...) ou leur localisation (Prenez la clé des Champs, notre marché) se sont transformés en échec parfois cuisant, d'autant plus cuisant que leur coût (financier et/ou en temps de travail) est élevé.

Les ventes par les magasins de producteurs ont continué leur chute inexorable (divisées par 5 en 5 ans) et maintenant même les autres magasins (bio et/ou de sport) sont touchés (deux gravement puisqu'ils ont même dû mettre la clé sous la porte ☹).

Et cette année nos Fruit'Andises n'ont pas été à la fête non plus, accusant un repli de 30% (pommes et poires) à 50% (kiwis).

Alors à un moment (et encore aujourd'hui ☺) plein de questions nous ont assaillis : cela vient-il de notre spiruline, peut-être plus au goût du jour ? Cela vient-il de notre stand / de notre site / de nous, pas assez visibles / compréhensibles / abordables ? Cela vient-il d'un manque de communication et/ou d'une mauvaise communication ? Cela vient-il de notre tête qui ne vous revient pas (là nous n'y pourrions rien ☺) ? Cela vient-il du prix de notre spiruline, pourtant inchangé depuis début 2018 ? ...



Malheureusement les réponses partielles que nous avons aujourd'hui ne nous apportent ni solutions ni même pistes de réflexion : que les contextes économique et général soient moroses, qu'une grande majorité de spiruliniers fassent les mêmes constats que nous (et au-delà une grande majorité de nos collègues agriculteurs vendant en direct ... et au-delà nos amis artisans ... et au-delà les organisateurs d'événements ... et au-delà bref, plein de monde), que la concurrence étrangère déloyale soit de plus en plus prégnante ... tout ça c'est très bien mais maintenant on fait quoi ?



Si vous avez la réponse, nous prenons ☺. En attendant, nous allons continuer sur notre lancée parce que nous ne voyons pas d'autre option que de toujours remettre sur le métier notre ouvrage et de toujours autant nous impliquer (je vous avouerai que « plus » semble difficile, nous sommes au taquet en terme de temps de travail).

Pour 2023 donc, nous restons en configuration événements +++ (une quarantaine de prévus à ce jour, je vous invite à aller voir l'agenda en dernièreS pageS ... oui du coup il en prend plus d'une) histoire qu'à force de nous voir les clients se rappellent que nous existons (quoique je pense que certain(e)s arrivent à saturation ☺) et surtout que la spiruline c'est bon pour plein de choses, d'autant plus quand elle est cultivée en France, d'autant plus quand elle l'est localement.

En terme de production nous réduisons celle de Fruit'Andises du pourcentage de ventes en moins ce qui nous allège un tout petit peu la période hivernale ; pour la spiruline en théorie une récolte sur 2 bassins toute l'année devrait suffire compte-tenu du stock disponible à ce jour (quasiment un an d'avance ...). Et « au pire » si nous devons repasser à 4 bassins ce serait une excellente nouvelle 😊 !!!

Je relis le Spirul'Info précédent dans lequel j'écrivais : « Pour le reste, nous avons choisi de changer notre fusil d'épaule et de revoir nos ambitions à la baisse [...]. 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 [...]. Cela devrait nous permettre de retrouver un rythme de vie plus serein, ou du moins une répartition pro/perso plus équilibrée. ». Wah ha ha 😊 !!!

## Et pour le reste ?

Vous vous rappelez des petits bonheurs dont je vous parlais dans l'édito ? Eh bien, professionnellement, nous avons eu la chance d'en avoir pas mal cette année. N'y voyez aucune hiérarchie, je les ai juste pris par ordre chronologique 😊.

### La collecte des colis par la Poste

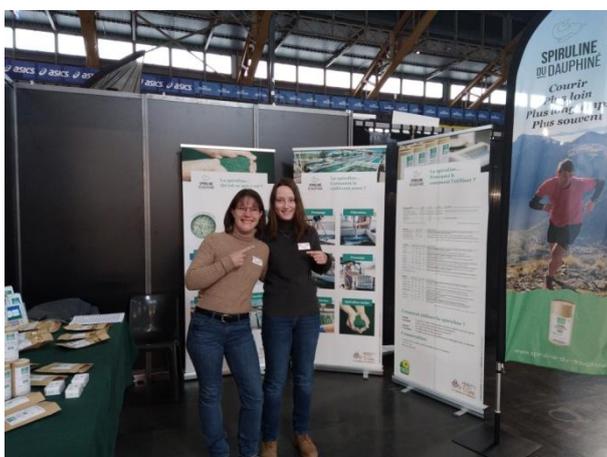
Lorsque début mars Régis a vu son temps de travail passer à 100 % à l'extérieur, je me suis vite trouvée confrontée au constat que le temps que je fasse l'aller-retour à la poste chaque jour (soit entre 20 et 35 minutes selon le nombre / type de colis et le nombre de clients présents à l'Agence Postale) le travail n'avancait pas tout seul ... Quant aux jours de récolte, il était tout à fait impossible que je m'absente en laissant la spiruline toute seule 😊.

Notre factrice (merci Nath) m'a alors proposé de rencontrer la nouvelle responsable commerciale de notre secteur qui a su nous proposer une offre correspondant tout à fait à nos besoins (merci Ingrid) à un coût équivalent à celui généré par les allers-retours avec le Partner (et encore sur la base des « anciens » prix des carburants). Affaire fut donc faite et franchement quel gain de temps et quel confort ! Avec une collecte du lundi au vendredi entre 10h et 11h30, c'est de plus beaucoup plus souple que les horaires d'ouverture de l'AP ... même si bien sûr je suis toujours un peu tristounne de ne plus voir ma copine Fousilla (merci à toi) qui a toujours été très efficace et réactive ces dernières années.

Quant au bilan, rien à redire au jour où je rédige (15/12) : sur 627 envois, tous sont arrivés à bon port (même les 3 égarés qui ont pris quelques chemins de traverse) et dans 96 % des cas dans les délais.

### Travailler avec Manon

Un régal ! C'est toujours agréable de travailler en binôme avec quelqu'un à qui il n'est pas nécessaire de préciser ce qu'il a à faire, avec lequel tout est fluide et s'articule sagement, qui devance souvent tes demandes, qui est sérieux et d'une redoutable efficacité, qui ne baisse jamais les bras devant la quantité ou les conditions de travail, compliquées cette année par la sécheresse et les chaleurs excessives.



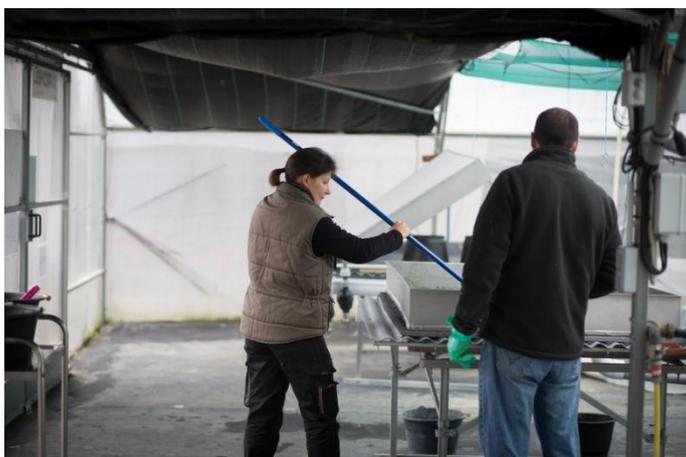
Nous nous sommes franchement éclatées cette année et ce travail intensif pendant 3 mois nous a encore rapprochées ... que ce fut difficile de la voir partir pour la fac (en plus du petit coup de vieux généré par ces 3 petites lettres 😊) ! D'autant que les weekends bien chargés en événements ne nous ont pas permis de trop profiter les uns des autres ... sauf lorsque par exemple j'ai embarqué Manon sur le Salon de la SaintÉLyon avec moi.

## Les balades vespérales

Bonne idée impulsée par Manon et adoptée de juin à septembre : en journée la chaleur était telle qu'il était impossible de profiter de l'extérieur et la quantité de travail était telle qu'il était impossible de se poser. Alors presque tous les soirs après le dîner nous partions en balade de 5 à 10 km, avec ou sans les garçons, avec ou sans le chien et même parfois l'une sans l'autre ☺. Quel agréable sas de décompression indispensable (d'où leur classement dans les bonheurs professionnels et non personnels) après nos journées de travail si remplies ! Et nous nous en sommes souvent mis plein les yeux avec de magnifiques couchers de soleil et, la saison avançant, plein la panse entre mûres et prunes sauvages. Que de bons souvenirs ...



## Les photos de Bruno



Partant du constat qu'en 10 ans (en fait 7 ☺) nous avons vieilli et nos outils de communication également, il était temps de poursuivre le « relooking » entamé fin 2020 avec la refonte de notre site internet et la mise en place de notre nouvelle charte graphique. Les photos présentes sur notre site comme sur nos bâches explicatives / roll up remontaient à un certain 29 octobre 2015 : il faisait très froid et très couvert, ce qui explique les multiples polaires, écharpes et doudounes dont nous étions affublés.

Autant cette idée a pris son temps pour faire son chemin, autant le choix du photographe ne nous a demandé aucune réflexion : nous nous sommes naturellement tournés vers [Bruno Lavit](#) dont j'apprécie le travail depuis des années par réseaux sociaux interposés ... et le monsieur au moins tout autant (et pas que par les réseaux, en vrai aussi ☺).

Après une sympathique journée de shooting le 3 août et le tri des photos dans les jours suivants, il nous a fallu attendre quelques semaines que notre agence de comm' préférée (coucou [Hey!Oh](#)) trouve un créneau pour s'occuper du dossier ce qui fut fait début novembre. Je pense que certain(e)s ont pris un petit coup de chaud pour respecter la deadline fixée à la SaintÉLyon ☺ ...



Je vous invite à vous balader sur notre [site](#) pour apprécier le travail de Bruno ; pour celui de Hey!Oh eh bien ... venez nous voir sur les événements ☺.

Un très grand merci à Bruno dont le regard toujours pertinent fait des merveilles et aux équipes d'Hey!Oh et [e-denzo](#) pour la réactivité une fois le moteur démarré.

## Notre nouvelle souche

Le fait que je ne l'appelle plus « la souche de Vincent » vous donne un indice ☺. Alors oui j'ai râlé (Régis non) pendant des semaines que je ne m'y ferai pas : entre sa couleur vert très foncé, sa mauvaise flottabilité, sa moindre productivité (une fois la méthode de récolte adaptée, c'est léger mais néanmoins patent), la réorganisation du travail générée et sûrement (soyons franche) la vexation d'avoir perdu notre précédente souche par partiel manque de réactivité ... rien n'allait.



Mais finalement, je dois bien reconnaître qu'elle a des côtés super sympas : elle filtre vite (certes il faut être présent 100 % du temps mais nous n'avons rencontré aucun souci pour la première campagne en 10 ans), elle presse tout aussi vite, le matériel qu'il soit de récolte ou de mise en forme est vite nettoyé tout comme la ligne d'eau des bassins, elle ne « bourre » pas dans le matériel de mise en forme, elle ne colle pas aux claies de séchage ...

En fait, je n'ai plus qu'un reproche à lui faire (pour celles et ceux qui connaissent mon côté marmotte vous comprendrez que c'est difficile à pardonner) : réduire mon temps de sommeil de 30 minutes ☺.

## Pour finir ...

Ce n'est pas que je ne veuille pas, mais clôturer sur ces notes positives ferait presque oublier un phénomène majeur qui ne nous a que légèrement impactés par rapport à beaucoup de nos collègues agriculteurs : la sécheresse. La contrainte professionnelle fut pour nous légère avec une cinquantaine de m<sup>3</sup> d'eau prélevée/prélevés (désaccord entre les relecteurs, je vous laisse choisir ☺) sur le réseau au lieu de notre source qui montrait de grands signes de faiblesse, pour un coût certes inhabituel mais faible.

Mais quelle tristesse en regardant les paysages brûlés lors de nos balades du soir, en découvrant des paysages jaunis à l'infini lors de nos déplacements, en voyant les conséquences en terme de récoltes et d'impact financier pour nos collègues ☹.

Et malheureusement à ce jour nous sommes loin d'en être sortis : les pluies d'automne (quel automne ?) et de début d'hiver sont loin - très loin - d'avoir eu un quelconque impact sur le niveau des nappes et même des cours d'eau, ce qui, pour l'instant, n'augure rien de bon pour 2023.

Croisons les doigts et espérons que la situation s'améliore (et en douceur, sans dégâts) : s'il y a bien un domaine dans lequel l'homme aujourd'hui subit ou dit merci, c'est celui-ci ...



# Agenda 2023

Comme chaque année, un petit tour sur notre [site internet](#) et/ou notre [page Facebook](#) et/ou notre [compte Instagram](#) le moment venu peut s'avérer utile pour confirmer notre présence et avoir de plus amples détails sur les lieux et horaires 😊.

- 10 au 12 mars Grenoble - Alpexpo - Championnat de France de tir à l'arc - Première Compagnie d'Arc du Dauphiné
- 17 et 18 mars Lyon - Ecole de Diététique et Nutrition Humaine - Salon de la Nutrition
- 1er avril Eybens - Salle des Fêtes - Grenoble-Vizille - Idée Alpe
- 8 avril (matin) St Etienne de St Geoires - Les Jardins du Mareytang - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 10 avril \* Oyeu - GP d'Oyeu - Cyclo Club de Gières
- 14 au 16 avril Monferrat - Camping Détente et Clapotis - Trail du Lac de Paladru
- 22 et 23 avril Seyssins - Parc François Mitterrand - Trail des Trois Pucelles
- 30 avril Vizille - Ecole primaire du Château - Révolution Trail Xpérience - Liike et Sou des Ecoles du Château
- 8 mai\* Voiron - Course de la Résistance - Département de l'Isère et Idée Alpe
- 12 au 14 mai St Honoré - Skyrace des Matheysins
- 14 mai Pisieu - Ferme des Rivaux - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 27 et 28 mai La Côte St André - Château Louis XI - Salon des Étangs - Étangs Isère
- 4 juin\* Vizille - Parc du Château - Rendez-vous aux Jardins 2023 - Département de l'Isère
- 9 au 11 juin Méaudre - Euro NordicWalkin'Vercors 2023 - KCIOP
- 11 juin St Michel de St Geoires - Ferme Mabily - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 18 juin **CHEZ NOUS - Marché de producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône**
- 25 juin St Etienne de St Geoires - Trail du Contrebandier - Oxygène
- 7 au 9 juil. Treffort - Base Nautique - Trail des Passerelles du Monteynard - Idée Alpe
- 14 et 15 juil. Oz en Oisans - Oisans Trail Tour - Idée Alpe
- 27 août\* Vizille - Parc du Château - Solida'toques - GrésiCadeaux
- 28 août\* St Martin d'Uriage - Foire agricole de Pinet - ADASMU
- 10 septembre Anjou - Ferme de Saint Sauveur - Marché de producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône
- 15 au 17 sept. Beaucroissant - Foire de Beaucroissant
- 23 septembre Paladru - Triathlon du Lac de Paladru - Idée Alpe
- 24 septembre Manthes - Le Jardin de Fantine - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 30 septembre \*Susville - Salon de l'Agriculture et de l'Alimentation de la Matheysine - CC de la Matheysine
- 8 octobre Grenoble - Parvis Minatec - Grenoble Ekiden - Idée Alpe
- 8 octobre\* Charnècles - Marché d'Automne
- 11 octobre\* Lyon - Place Bellecour - Marché du Goût - Auvergne Rhône-Alpes Gourmand
- 14 octobre\* Faramans - Fête de la Chataîgne - CERF
- 15 octobre St Siméon de Bressieux - Safran du Dauphiné - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 14 et 15 oct.\* Lyon - Parc de Gerland - NordicWalkin'Lyon - KCIOP
- 29 octobre CHEZ NOUS - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran**
- 18 et 19 nov.\* Noyarey - Salle Poly'Sons - Salon des Vins et de la Gastronomie - Les Charpichons

- 26 novembre Penol - Ferme de Pré Bouvier - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran  
 1<sup>er</sup> et 2 déc. Lyon - Halle Tony Garnier - Salon du Trail Running - Saintélyon 2023 - Extrasports  
 2 et 3 déc.\* Bourgoin Jallieu - Salle polyvalente - Salon Saveurs du Dauphiné - Mairie de Bourgoin  
 3 décembre\* Vizille - Parc du Château - Marché de Noël - Département de l'Isère  
 7 décembre Moirans - Centr'Alp - Marché de Noël  
 10 décembre Pisieu - Le Rucher des Orchis - Marché de producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône  
 17 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, La Ferme des Lônes à St Pierre de Bœuf, Monde Bio à Salaise sur Sanne, Running Conseil à Echirolles, Boutique Naturelles à Beaurepaire, La Cave du Château à Vizille