

« Début 2023 nous vous disions ne plus attendre le « retour à la normale » ... nous avons bien fait ! Que ce soit au niveau de la production ou de la commercialisation, cette année ne restera pas dans les annales. Ou alors comme celle à oublier ☺... Nous accueillons donc 2024 avec plaisir et - malgré tout - une motivation et un sourire intacts ! Nous vous souhaitons de pouvoir en faire de même. »

Clotilde et Régis

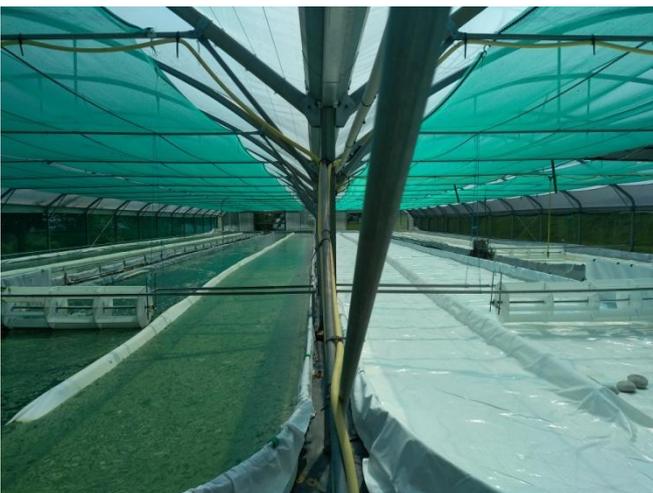
La production 2023

Jusqu'à présent, malgré quelques anicroches intempestives certaines années, neuf de nos dix premières campagnes de production se sont bien voire très bien déroulées. Malheureusement la onzième rejoint 2021 dans les « saisons à oublier » ...

Le début a pourtant été fulgurant, au point de nous déstabiliser : la toute première récolte du printemps, celle dite « de test » qui permet de savoir comment les bassins ont survécu à l'hiver, a atteint 16,7 kg. Un 7 mars. Sur seulement 3 bassins. Le record est de 16,8 kg, sur 4 bassins, le 29 juillet 2019. Waouh !

Et cela a continué. Au point de devoir sacrifier, au bout de quelques récoltes, un bassin qui se portait bien. Parce qu'il m'était impossible seule de suivre le rythme imposé par la spiruline. Et aussi parce que suite à une manipulation malencontreuse j'ai endommagé définitivement une toile de filtration ... une aide à la décision comme une autre ☺ !

Le printemps a donc été une belle période de production : à fin mai, nous affichions 160 kg au compteur pour 85 prévus. Soit près du double. Soit 47 % de l'objectif de l'année. Heureusement ☺.



Heureusement parce que cet été, en revanche, il en fut tout autrement. De début juin à fin août, 25 récoltes au lieu de 40 prévues. 116 kg récoltés au lieu de 220. 34 % de la production annuelle contre 63 % budgétés. Aïe ... En cause tout d'abord la fin de vie des 2 bassins en service, légitime au bout d'un an de bons et loyaux services. Mais le redémarrage a été poussif. Très. Trop. Au bout de 15 jours nous avons fait quelques récoltes « normales » dirons-nous. Très exactement 5, puis plus rien. Nada. Des récoltes oscillant entre 2,2 et 3,5 kg alors qu'entre 6,5 et 8,5 kg étaient attendus eu égard à la jeunesse des bassins et à la météo favorable. A l'issue de la récolte du 16 août à moins de 2 kg il a fallu se résigner.

Tout vider, tout nettoyer, solliciter notre collègue Vincent pour la fourniture de souche alors que lui-même galérait quelque peu pour - enfin - relancer la machine ou plutôt les bassins.

Cette période nous a conduits à beaucoup d'interrogations : qu'avions-nous bien pu faire ou ne pas faire ou plutôt mal faire pour aboutir à cette situation ? Changement d'alimentation de la spiruline (mais sur un seul nutriment, en faible quantité qui plus est), changement d'intervenant (Titouan en lieu et place de Manon ou de moi), météo caniculaire (mais pas de coup de chaud sur les bassins) ... Bien que cela ne soit pas vérifiable, la probabilité est très forte que la mortalité de la spiruline soit finalement imputable à l'eau utilisée pour le nettoyage du matériel de récolte et pour compenser l'évaporation due à la chaleur. En effet, après plusieurs étés (voire hivers, notamment 2022-2023) de sécheresse, notre source a multiplié cette année les interruptions d'alimentation, nous conduisant à nous reporter sur l'eau du réseau. Traitée contre les bactéries. Pour mémoire, la spiruline en est une ... Les années antérieures cela n'avait pas posé de problème, le recours au réseau étant plus ponctuel et l'eau potable moins traitée que cet été. Malgré les faibles volumes apportés à chaque récolte cette année nous aurons payé le prix fort ... et là je ne parle pas du m³ d'eau ☺.

Bien évidemment nous ne sommes pas restés les bras croisés : nous avons géré la relance suivant les conseils du « monsieur eau » de notre Comcom et investi dans un filtre à charbon actif, censé retenir entre autres les molécules de chlore qui seraient a priori à l'origine de nos soucis. Petit investissement, en tout cas beaucoup moins important que la poche à eau de 150 m³ que nous allons installer cet hiver (terrassage : check !). Oui ce ne sera pas très beau, mais notre réserve tampon de 50 m³ ne suffit manifestement plus. Le remplissage se faisant au fil de l'eau (facile ☺) ces 200 m³ devraient permettre de couvrir notre consommation annuelle (environ 450 m³ en configuration 4 bassins et en conditions météo standards ... si tant est que cela signifie encore quelque chose).



Bref, passé(es) (au choix, je n'ai rien trouvé me permettant de trancher entre l'accord ou non) ces semaines peu agréables la production a pu reprendre pour un petit mois et demi avant l'arrivée brutale de l'automne. 67 kg pour 45 prévus, de quoi finir pas très loin de l'objectif des 350 avec 342 kg au 23 octobre. Ouf !



Comme tout revers de médaille a son avers (ou son obvers, j'adore apprendre de nouveaux mots ☺), je n'oublie pas les très bons moments passés en compagnie de Manon de mai à juillet puis de Titouan de juillet à septembre qui ont assuré le rôle de binôme auprès de leur maman ... et assuré tout court. Ni cette belle demi-semaine passée en leur compagnie et en celle de Maman Clo et Papa Clo, même si Régis et moi n'avons pu en profiter en commun que 3 jours. Que du bonheur !

La commercialisation 2023

Je regarde ce titre et je fais « pffffff ... » 😊 ! J'avoue ne pas trop savoir quoi dire ...

Disons que 2023 ressemble à s'y méprendre à 2022, y compris au niveau du bilan : beaucoup d'énergie déployée, une présence encore accrue sur le terrain (avec 47 manifestations cette année nous sommes au taquet) mais des ventes qui stagnent, des événements théoriquement rentables qui se transforment en « pires de l'année », des magasins dont les ventes en spiru sont tellement faibles qu'il faut récupérer du stock qui « périment » (un comble avec une DDM de 2 ans ...) et des Fruit'andises en net recul si tant est que cela soit encore possible (ça l'est donc pourtant).

47 manifestations mais il en a manqué une. Qui nous tient à cœur. Dont l'annulation nous a fait mal, autant personnellement que professionnellement que financièrement : notre Marché des Fermes du 29 octobre n'a pas pu avoir lieu. Les intempéries subies en un mois (300 mm d'eau soit près de la moitié de la pluviométrie annuelle en 3 épisodes pluvieux, dont 200 mm à 4 jours d'intervalle les 19 et 23 octobre ...) ne nous ont laissé aucune chance. Parkings inondés, labo itou, boue sous le hangar, chemins défoncés ... à 5 jours du marché, alors que tout était prêt ou presque, il a fallu se résigner la mort dans l'âme. Et gérer cette annulation tant au niveau communication qu'au niveau pratique : avec Titouan, nous avons passé 48h quelque peu compliquées (merci bonhomme pour ton aide précieuse). Alors bien sûr rien à voir avec les dégâts dans le nord de la France, ça fait juste râler. Il manque 20 kg au compteur des ventes cette année : hasard ou pas, c'est le bilan moyen de nos ventes sur notre marché.



Ça fait d'autant plus râler que nous avons souffert de la sécheresse une bonne partie de l'année, avec les conséquences sur la production évoquées plus haut. Nous en avons souffert bien que j'aie réussi à avoir de la pluie sur 15 des 31 événements que j'ai assurés (contre 2/14 pour Régis et 0/2 pour ceux en doublon) ... Véridique ! Ce n'est pas dans mon intérêt de vous dire d'éviter les manifestations sur lesquelles je suis présente mais bon, équipez-vous, on ne sait jamais 😊 !

J'en oublierais presque d'évoquer le succès des Marchés de Producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône : nouveaux venus au calendrier (et nouvelle association d'ailleurs), les deux qui ont eu lieu en 2023 (dont le premier le 18 juin chez nous) ont rencontré un franc succès ... de bon augure pour les cinq qui sont programmés pour 2024 (voir l'agenda ci-après). A noter que les ventes de ces deux marchés, de la foire de Beaucroissant, de la Skyrace des Matheysins et du Révolution Trail Xpérience organisé par Liike ont accroché, voire dépassé, celles des grosses cylindrées comme l'UT4M et la SaintÉLyon au résultat particulièrement décevant ... De quoi nous donner matière à réflexion pour 2024 ! Quoiqu'il en soit, qu'il est loin le temps où, en 2018, nous avons fait le choix de ne plus participer aux événements n'atteignant pas les 4 kg vendus : aujourd'hui lorsque nous sommes au-dessus c'est apéroooooooooooooo 😊 !

Pour 2024 donc, un peu de tri s'est imposé concernant notre présence sur les marchés, foires et salons : 37 sont d'ores et déjà programmés; ce nombre ne devrait évoluer qu'à la marge ... et en fonction de notre capacité à savoir dire non 😊.

Pour la production, en tablant sur une moyenne de vente de 40 kg par mois il faudra probablement s'orienter sur une production en 2/4/2 (nombre de bassins par tiers de saison) pour viser les 500 kg afin de faire le joint avec la campagne 2025. Nous nous déciderons en mai en fonction de la commercialisation réelle sur les 5 premiers mois et de la production sur le printemps.



Enfin, concernant les Fruit'andises, le sort des kiwis est scellé pour cet hiver : 22 kg vendus en 2021, 9 en 2023 ... Nous n'allons pas nous obstiner, d'autant que leur conservation est plus difficile que celle des pommes et des poires (même si Régis consomme le reliquat de stock de ... 2021-2022 avec plaisir) et leur épluchage particulièrement douloureux ; désolés pour les accros ! Quant aux pommes et poires nous réduisons tellement la voilure que nous avons d'ores et déjà fini les chantiers d'épluchage / séchage. 2024 sera décisif pour cet atelier.

A part ça

Oui alors, j'en conviens, la lecture des parties précédentes ne vous aura probablement pas mis le smile (ou alors vous êtes un poil sadique 😊) ; je vais y remédier de ce pas. Quelques « chantiers » menés au départ sous la contrainte nous ont finalement bien fait sourire.

L'Info Tri

Nous avons découvert par hasard en début d'année qu'en tant qu'agriculteur commercialisant des produits directement destinés à la consommation des ménages nous étions tenus de rentrer dans les clous de la réglementation Info Tri. Oui, vous savez, le bonhomme (son petit nom c'est Triman) qui vous indique dans quel bac jeter les emballages ?

Me voilà donc partie dans les méandres de la logique franco-française :

- Il est proscrit d'indiquer juste « emballage à mettre dans le bac de tri » ; il faut individualiser : « boîte », « sachet » et comme nous fournissons des modes d'emploi c'est même « boîte + dépliant » et « sachet + dépliant » ... auquel il faut ajouter « sachet » tout court pour les fruits
- Il faut aussi gérer les suremballages, j'entends par là les cartons et enveloppes d'expédition (« carton + calage » et « enveloppe ») et les sacs en papier que nous vous donnons parfois sur les événements à votre demande (« sac »)
- Les boîtes que nous utilisons sont recyclables avec un couvercle compostable, mais la réglementation nous demande de ne pas vous compliquer les choses donc de vous indiquer de tout mettre dans le bac de tri ...
- ... y compris les sachets doublés alu, non recyclables aujourd'hui, l'idée étant de fournir aux centres de tri des matériaux non recyclables pour qu'ils puissent travailler sur des solutions pour les recycler

Simple, non ?

Le plus fun ? Découvrir que la dernière série de cartons d'emballage commandée courant 2023 comporte déjà le Triman. C'est top. Après, il est positionné juste sous le passage du scotch. Ça c'est ballot 😊. Et aussi coller sagement les étiquettes sur le fond des petits sacs kraft reçus eux aussi en cours d'année. Puis un jour découvrir en ouvrant un sac que la Triman est caché dans la pliure. Si, si ...



Le CPS du camping

Soit le Cahier de Prescriptions de Sécurité. Obligatoire suite à la visite de la commission de sécurité (préfecture, DDT, RTM, pompiers, gendarmerie ...) en date du 2 mai 2022 qui nous a donné un avis défavorable concernant la gestion de la sécurité en cas d'incident nucléaire, d'explosion du pipe-line qui traverse le terrain ou de débordement du ruisseau.

Début 2023 donc, je me suis attelée à la rédaction dudit CPS, avec une certaine réticence motivée par quelques incohérences (de mon point de vue bien sûr) :

- En cas d'incident nucléaire, tout le monde doit se confiner dans sa caravane ou son mobil-home et moi à la maison ... mais je dois sortir sur demande de la préfecture pour distribuer les comprimés d'iode aux campeurs. Ah bah merci 😊.
- Concrètement si le pipe-line explose il n'y aura plus grand-chose à sauver ...
- Enfin de l'aveu de la préfecture le ruisseau « s'apparente plutôt à un ru sans débit ».



Commune de MOISSIEU SUR DOLON



Nous avons ensuite dû acquérir des lampes et les disposer le long du parcours d'évacuation, disposer un fléchage emmenant les campeurs jusqu'aux points de rassemblement, acheter un mégaphone ... Tout ceci alors que le camping n'est pas encaissé et est en légère déclivité qui permet à l'eau de s'évacuer rapidement.

Bref, nous avons fait le nécessaire. Avant que suite, à une manip malencontreuse, je perde tous mes fichiers informatiques. Croyez-le ou non, les seuls dont je n'avais pas de sauvegarde étaient ceux concernant le camping. Si, si ...

Cet automne donc, j'ai rerédigé le CPS, refait le plan d'évacuation, rerédigé les consignes de sécurité ... mais cette fois-ci avec nettement plus d'entrain : inondé auparavant 3 fois en 25 ans, le camping l'a été cette année 3 fois en un mois ! Lors du premier gros épisode pluvieux le 18 septembre, 10 minutes de pluie de plus auraient conduit à l'évacuation même s'il n'y avait pas de réel danger pour les campeurs. Lors de l'épisode du 23 octobre, eh bien, heureusement, le camping était fermé : si les emplacements n'ont pas été menacés, il en est tout autrement des chemins d'accès, pour l'un d'eux décaissé sur 60 cm ...



Vous savez quoi ? Eh bien cela fait quand même un peu suer quand les circonstances donnent raison aux titilleurs de tout poil 😊.

Haies - berges de l'étang

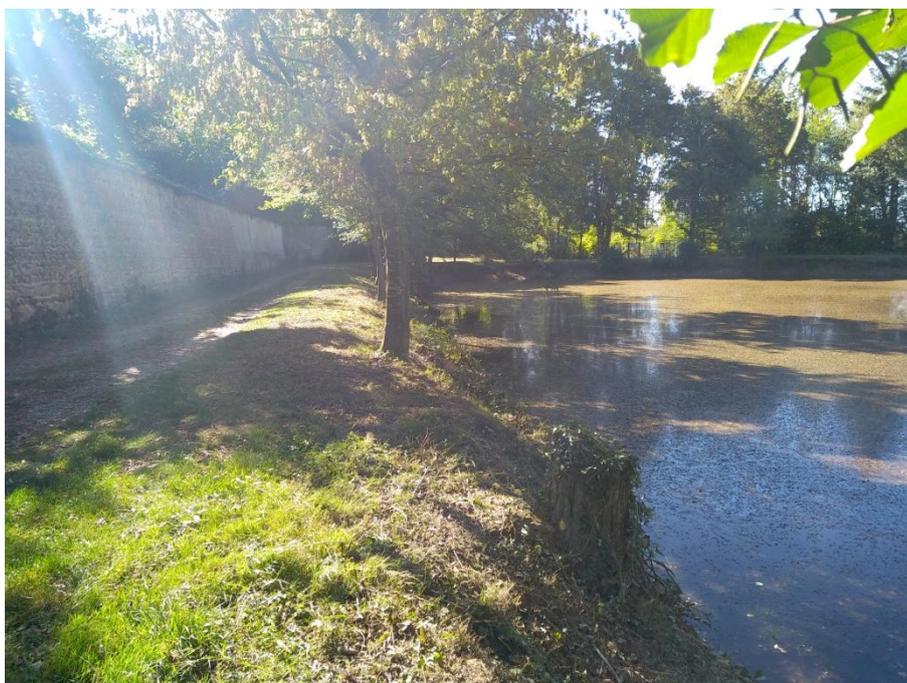
Avec le manque d'occupation généré fin août par l'absence de récoltes, Titouan et moi avons proposé à Régis de le soulager de quelques occupations « de weekend ». Consignes comprises par Titouan : « tailler les haies et nettoyer les berges de l'étang ». Waouh, vastes chantiers !

Deux jours et demi de taille-haie, sécateur, débroussailleuse, tronçonneuse pour moi, deux jours et demi de fourche et tracteur pour Titouan. Dans des conditions parfois loufoques : je suis devenue pro dans la propulsion en hauteur de taille-haie pour couper les branches bien plus hautes que moi comme dans la taille des rejets des souches autour de l'étang la tête en bas, assurée par Titouan.

Bilan : haies taillées presque au cordeau, berges dégagées, un tas de déchets verts monstrueux et des courbatures dans tout le haut du corps.

Ce qui est drôle ? Les consignes données par Régis étaient : « tailler les haies et les rejets des arbres côté ouest de l'étang » ... rien à voir avec nettoyer les berges côté est 😊.

Cela étant, quels bons moments passés avec Titouan !



Agenda 2024

Comme toujours, 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 😊.

- 17 février Bron - Espace Roger Pestourie - Fête du terroir de Bron - Bron en Fête
- 23 au 25 févr. Grenoble - Alpexpo - Championnat de France de tir à l'arc jeunes - 1^{ère} Compagnie d'Arc du Dauphiné
- 24 mars Bougé Chambalud - EARL Ninou'n'co - Marché de producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône
- 24 mars Vizille - Ecole primaire du Château - Révolution Trail Xpérience - Liike et Sou des Ecoles du Château
- 30 mars Penol - Ferme Piery - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 1^{er} avril Oyeu - Salle des Fêtes - GP d'Oyeu - Cyclo Club de Gières
- 6 avril Eybens - Salle des Fêtes - Grenoble-Vizille - Idée Alpe
- 6 et 7 avril Voreppe - Espace Festif de l'Arrosoir - Salon des Vins et Produits du Terroir - Lions Club Voiron
- 19 au 21 avril Monferrat - Camping Détente et Clapotis - Trail du Lac de Paladru
- 3 au 5 mai St Honoré - Tors - Skyrace des Matheysins
- 8 mai* Vizille - Course de la Résistance - Département de l'Isère et Idée Alpe
- 12 mai Moissieu - La Bergerie aux Hirondelles - Marché de producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône
- 19 mai Brézins - EARL Ramène ta Fraise - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 2 juin* Voiron - Complexe de la Garenne - Trail du Circuit de la Sure - Objectif Sure
- 8 juin Vénérieu - Lac de Vénérieu - Cross Triathlon - APITRI
- 16 juin **CHEZ NOUS - Marché de producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône**
- 23 juin St Etienne de St Geoires - Stade de la Daleure - Trail du Contrebandier - Oxygène
- 12 au 14 juil. Treffort - Base Nautique - Trail des Passerelles du Monteynard - Idée Alpe
- 17 au 19 juil.* Grenoble - Halle Clémenceau - UT4M
- 20 juillet Alpe d'Huez - Oisans Trail Tour - Idée Alpe
- 25 août* St Martin d'Uriage - Foire agricole de Pinet - ADASMU
- 7 septembre Murianette - Mairie - Grimpée Murianette-Pinet - Cyclo Club de Gières
- 8 septembre St Siméon de Bressieux - Ferme du Sozéa - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 13 au 15 sept. Beaucroissant - Foire de Beaucroissant
- 21 septembre Montferrat - Camping Détente et Clapotis - Triathlon du Lac de Paladru - Trialp et Idée Alpe
- 22 septembre Bellegarde - Chèvrerie CCH et Cie - Marché de producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône
- 28 sept. * Susville - Salon de l'Agriculture et de l'Alimentation de la Matheysine - CC de la Matheysine
- 6 octobre Grenoble - Parvis Minatec - Grenoble Ekiden - Idée Alpe
- 6 octobre Brézins - Fête de la Transhumance - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran
- 13 octobre Charnècles - Marché d'Automne
- 13 octobre Vernioz - La Ferme Rousset - Marché de producteurs à la Ferme Entre Bièvre et Rhône
- ?? octobre* Lyon - Place Bellecour - Marché du Goût - Auvergne Rhône-Alpes Gourmand
- 19 octobre* Faramans - Fête de la Chataîgne - CERF

27 octobre CHEZ NOUS - Marché des Fermes du Viennois au Chambaran

16 et 17 nov. Noyarey - Salle Poly'Sons - Salon des Vins et de la Gastronomie - Les Charpichons

5 décembre Moirans - Centr'Alp - Marché de Noël

22 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 Lômes à St Pierre de Bœuf, Monde Bio à Salaise sur Sanne, Running Conseil à Echirolles