



MARS 2017

[INDE](#) [FRANCE \(LOT, ANGERS\)](#)
[MADAGASCAR](#)

INDE



La photo ci-dessus est originale et transmet un message fort, évoquant une continuité de la spiruline des Aztèques au Spatial que je vois représentée pour la première fois. De retour d'Inde le mois

dernier (voir PN de février) Laurent Lecesve nous a régalez de détails et de photos sur sa visite à la nouvelle ferme de spiruline qu'Antenna Nutritech a démarrée à Madurai en remplacement de celle que nous connaissions depuis 1994. Elle exploite actuellement 200 m² mais va passer à 400. Elle continue à agiter manuellement mais fait le séchage dans un séchoir chauffé à l'eau chaude solaire stockée (ce qui le rend indépendant de la météo).

La ferme est gérée par un couple sympathique, Arthi (qui s'occupe de la production) et son mari Selvendran qui gère la partie commerciale et administrative. Arthi a gardé le souvenir de mes interventions dans les années 90 et j'avoue que cela me touche. Sur la photo de l'équipe, ci-dessous, le couple est à droite : les sourires dénotent une excellente ambiance !



Sur la photo suivante on peut voir que la biomasse récoltée est soumise à un léger rinçage à



l'eau avant le pressage :

(On voit sur cette photo le détail des supports de la couverture amovible des bassins)



Le pressage n'est pas très poussé semble-t-il. Quant à la mise en forme elle continue à se faire à la « méthode indienne » qui nécessite une biomasse facile à étaler en couche mince :



Sur la photo suivante on voit les capteurs solaires tubulaires fournissant l'eau chaude pour le séchage :



On n'attend pas que la construction soit terminée pour s'en servir. Elle permet de prendre des photos montrant l'intégration de la ferme dans son environnement agricole :



A gauche de la photo on voit que les capteurs solaires sont du type à tubes à surface sélective « à haute température » produisant de l'eau à 80°C ce qui facilite son stockage.



Une partie de la production sert à la fabrication de bonbons de 3,2 g à la spiruline dosés à 0,21 % de protéines qui connaissent un grand succès parmi les enfants auxquels il sont destinés. J'en ai consommé un avec plaisir surtout sachant le bien qu'ils peuvent faire à la santé des enfants. J'ai vu au microscope que les spirulines contenues sont bine spiralées.

Avec l'autorisation de Laurent Lecesve, auteur des photos,

JPJ

FRANCE

Lot L'association **Spiruline et Progrès** a tenu son AG le 10 mars dans la salle de réunion du Gite de Galance à Marcilhac/Célé :



Elle a été suivie d'exposés techniques, puis d'agréables retrouvailles à l'apéro en plein soleil, et même d'un « banquet » de circonstance :





Puis les participants se sont rendus à la ferme du président de l'association, Adrien Galaret, à Nougayrac, pour un atelier pratique et d'autres réjouissances. La pratique a consisté à faire de la solution de potassium et de l'acide phosphorique acceptables en culture de spiruline Bio selon les cahiers des charges qui seront officialisés, on l'espère, cette année.



Que c'est beau la campagne lotoise, même en hiver !



L'atelier a été très « pratique », mais je ne dévoilerai pas le contenu de ces bouteilles.

JPJ

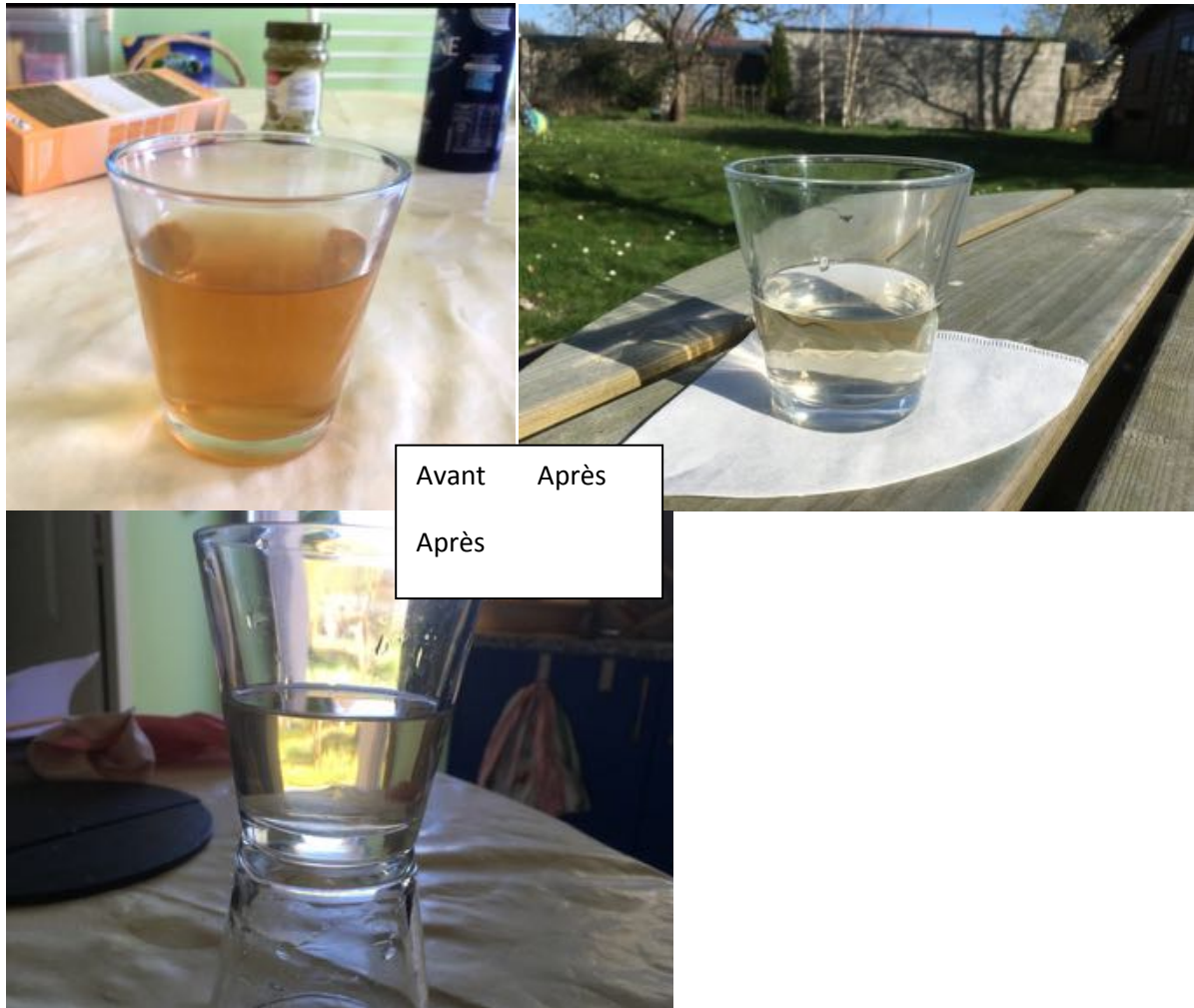
Angers

Décoloration d'eau de cendre

Selon une idée qui avait germé lors de l'atelier Spiruline et Progrès j'ai fait un essai de décoloration d'eau de cendres à la poudre de charbon végétal (issu de noix de coco) activé alimentaire (achetée sur Amazon.fr) :



Et le résultat s'avère très positif pour un test fait à la va-vite sur un coin de table comme le montrent ces photos :



Epuration hivernale

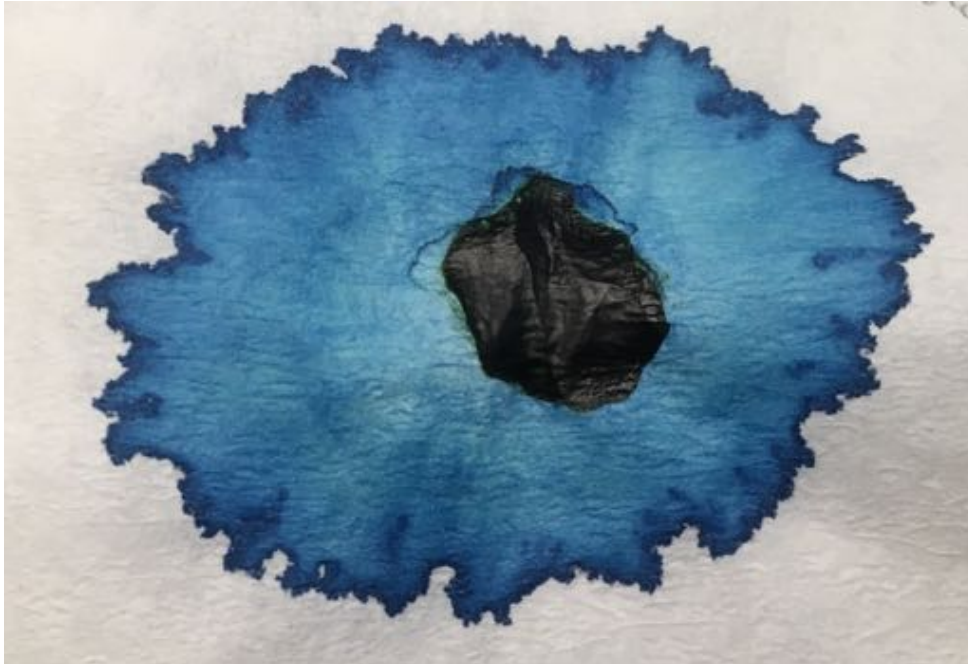
A mon retour du Midi j'ai vérifié l'état de ma petite culture et je l'ai trouvée en parfaite forme :
pH = 9,8 Secchi 1,5 Température = 23°C et surtout milieu de culture très propre :
Test de filtration sur 400 g de culture = 308 g en 1 minute, et 383 g sur 400 g de filtrat !
Et ce n'est pas tout : j'ai eu la surprise en mesurant la turbidité au Secchi noir de trouver 38 cm.
Il est vrai que j'ai laissé l'écumeur en marche tout l'hiver. La souche est une Paracas classique, avec 0,5 % de doites.

JPJ

Test Phycocyanine

Il est fréquent que le « bleu » sorte difficilement, même après congélation-décongélation. Mais si la spiruline (sèche) est mise à tremper dans un mélange eau/glycérol à 50/50 en poids le bleu sort beaucoup plus facilement et rapidement.

Voici par exemple une très belle tache obtenue par ce moyen avec un échantillon en provenance de HYES :



Naissance d'un nouvel art ?

JPJ

MADAGASCAR

Espérance-Joie des enfants est une ONG française très active à Madagascar, notamment dans le domaine de la nutrition et de la spiruline. Elle exploite par exemple une belle ferme de spiruline de 840 m² de bassins à Antsirabé (voir <http://www.esperanzajoiedesenfants.org>).

En fin de ce mois deux stagiaires français de haut niveau partent y passer de longs mois avec comme but de perfectionner le fonctionnement de la production qui peut certainement être encore améliorée. J'ai eu l'honneur de former à la spiruline l'un d'eux, Robin Lecointre, élève-ingénieur à l'ONIRIS-Nantes avant son départ.

JPJ
