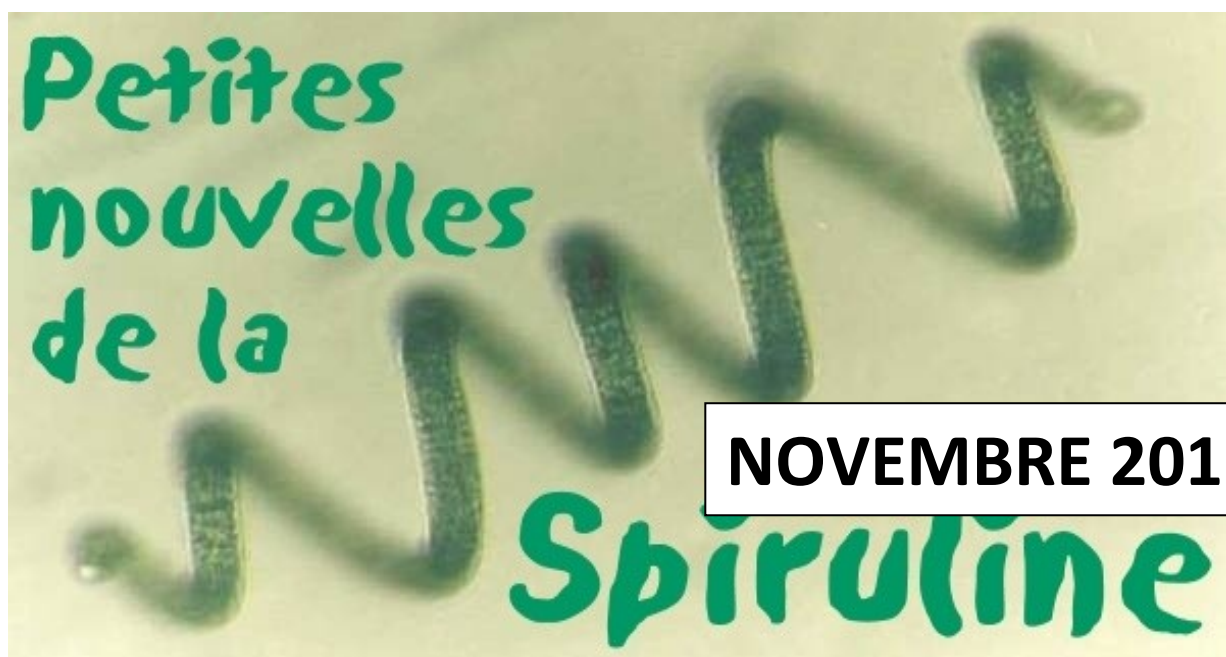




[FRANCE](#) ([Rencontres FSF](#), [ALG&YOU](#), [Autour d'Anjou](#), [Fixation d'Azote](#), [Santé](#)) [KENYA](#)

FRANCE

Rencontres FSF 2017

Ces célèbres journées annuelles viennent juste de se terminer, pour la deuxième fois à Mèze, un site beau et pratique :



Petites Nouvelles de la Spiruline Novembre 2017

L'édition 2017 se caractérise notamment par une journée entièrement consacrée à la solidarité avec les pays en développement (surtout Afrique pour le moment), avec la participation effective de nombreuses ONG (dont Antenna-France et Technap) et de Tona Agbeko, leader de la spiruline au Togo.



Elle se caractérise aussi par un air de maturité, de calme qui contraste avec l'actualité notamment celle de la spiruline industrielle qui fait ses premiers pas en France et face à laquelle la spiruline « paysanne » montre qu'elle ne se sent pas menacée mais sûre d'elle grâce à ses nombreux atouts. Tous les spiruliniers n'étaient pas présents mais ils étaient très nombreux, notamment les plus récents, avec un pourcentage élevé de spirulinières ; et les personnes en fauteuil ne paraissaient pas du tout gênées sur leur bureau mobile :



Petites Nouvelles de la Spiruline Novembre 2017

La Corse a maintenant son représentant au collège ; et parmi les présents on note Claire Corand, une spirulinière française exerçant aux Philippines et une portugaise exerçant aux Açores. Etais aussi présent un français qui va s'installer en Espagne, mais loin de Nicolas Mazurier déjà producteur près de Valencia.

Enfin on doit noter la présence active de Paula Rivero Rodriguez, jeune biologiste espagnole spécialisée en Biotechnologie des Microalgues, actuellement dans l'équipe de Gilles Planchon.

Par ailleurs le Secrétariat de la FSF a recruté Kiran, une indienne du Maharashtra (l'Etat indien où se trouve le Lac Lonar) pour soulager la Secrétaire en titre. Et Morgane a démontré son efficacité à réaliser des enquêtes socio-économiques sur l'activité de la FSF.

Tout cela contribue à la bonne impression d'ensemble et augure bien de l'avenir.

JPJ

Lancement précommercial de la Phytotière d'Alg & You (BLOOM)

Petit extrait de la publicité d'Alg & You ces jours-ci :



LA SPIRULINE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FRAÎCHE !

Mais cette fois c'est lancé : 4 clients-testeurs " lambda " ont une BLOOM dans leur cuisine et ils viennent de faire leur première récolte hebdomadaire de 75 g de fraîche (à 20% de sec). Au bout d'un an ils peuvent espérer avoir récolté ainsi l'équivalent d'un kg de spiruline sèche d'une valeur de 150 € au détail.

Comme la machine coûte 600 € ils peuvent espérer avoir remboursé leur investissement en 4 ans (sans compter les frais d'électricité, minimes, pour

Petites Nouvelles de la Spiruline Novembre 2017

actionner les compresseurs d'agitation, l'éclairage et la pompe à vide du filtre de récolte).

Contrairement à ce qu'on pouvait rêver, la récolte semble en fait manuelle et très classique, ce qui est un gage de bon fonctionnement, moyennant une formation pour en acquérir la maîtrise.

Mais qui va payer les analyses, au moins microbiologiques ? En fait il ne peut guère être question d'analyses car les échantillons à envoyer au laboratoire consommeraient une bonne partie de la récolte... On fera peut-être une analyse trimestrielle ? Qui aura la responsabilité de la qualité alimentaire du produit consommé entre deux analyses ? Et qui se chargera de la vaisselle hebdomadaire du matériel après récolte ? Il faudra être soigneux et maintenir sa cuisine et son frigo très propres en tous cas pour faire durer une semaine la récolte. Faudra-t-il rédiger un GBPH adapté au ménage ?

Collaboration Alg&You / Antenna-France

Communiqué de presse :

Les préventes de la phytotière Bloom ouvrent bientôt



Après trois ans de Recherche & Développement, les équipes d'Alg & You se préparent au lancement des préventes de Bloom, le premier cultivateur d'intérieur de spiruline fraîche. Les **préventes débuteront le 14 novembre** sur le [site Internet d'Alg & You](http://site.Internet.d'Alg.&You), pour une livraison de l'appareil prévue fin 2018.

Alg & You sera également au **Salon Marjolaine** du 4 au 12 novembre à Paris afin de présenter Bloom au grand public. Elle ouvrira pour l'occasion des « préventes flash privées » pour toutes personnes se rendant sur le stand et désirant acquérir Bloom.

« L'ouverture des préventes est un grand moment pour notre startup, cela va stimuler notre aventure. Après plusieurs années de travail exaltant, nous présentons Bloom ! Notre équipe et nos Early Adopters sont récompensés de leur implication. A présent, grâce aux préventes de Bloom, nous faisons grandir la communauté des producteurs-consommateurs de spiruline fraîche », mentionne Georges Garcia, président d'Alg & You.

Un partenariat solidaire avec Antenna France pour lutter contre la malnutrition

Aujourd'hui, on estime que 2 milliards de personnes souffrent de la malnutrition dans le monde. Alg & You souhaite contribuer à son échelle à lutter contre ce fléau, en s'associant à l'association Antenna France. Pour chaque Bloom vendue, **3 enfants atteints de malnutrition pourront bénéficier d'une cure de spiruline pendant 6 semaines.**

Antenna France est une association de solidarité internationale engagée dans le combat contre la malnutrition et l'extrême pauvreté. Son action cible 8 pays d'Afrique et d'Asie. Sa mission est de mettre en place des fermes de production et de distribution de spiruline, pérennes, économiquement viables et créatrices d'emplois locaux.

À propos d'Alg & You

Alg & You est une startup de l'économie sociale et solidaire, conceptrice du premier cultivateur d'intérieur de spiruline fraîche : la phytotière Bloom. Son but est de faciliter l'accès à l'autonomie alimentaire et de répondre à des enjeux contemporains tels que la lutte contre la malnutrition et la réduction de nos impacts environnementaux.

Contacts presse

Antenna France
Diane de Jouvencel
Déléguée Générale
diane@antenna-france.org

Alg & You
Marina Gente
Responsable communication
marina.gente@alg-and-you.com

Nouvelles fermes de spiruline en Anjou et voisinage

Après l'implantation de plusieurs producteurs en Bretagne et en Vendée puis jusqu'à la frontière belge ces dernières années, il se dessine un courant similaire plus à l'Est, en Anjou et jusqu'au Mans, voire dans l'Aube. Bienvenue !

Il y a aussi un projet sérieux en Poitou et... celui des Volcans du Puy de Dôme est en production : félicitations Amandine !

Fixation d'azote

Le mois dernier nous vous annoncions que le petit bassin d'Angers semblait fixer de l'azote sur une période de 15 jours en octobre à une vitesse correspondant à 25 g de spiruline/jr/m². L'expérience a été poursuivie sur novembre et cette vitesse se confirmant l'essai va continuer.

Une constatation allant dans le même sens a été faite sur la ferme des de Poix à Consac : en fin de saison, avec une concentration en nitrate nulle dans le milieu, et arrêt de toute alimentation azotée, la croissance de la spiruline se poursuit et permet une récolte à Noël. Cela nous encourage aussi à poursuivre nos mesures et notre rêve... tout en craignant la traversée de l'hiver.

Santé

A Mèze on parle beaucoup à table...

Un jour un père de famille nous a ainsi expliqué que son fils de 4 ans souffrait de mucoviscidose, une maladie rare (pas tellement rare d'ailleurs), très grave et invalidante.

Or il lui a donné de la spiruline et... les symptômes ont disparu.

Il faudrait vérifier ce cas et ne pas oublier ce que le Dr Jean Dupire a écrit à la page 54 de son livre (édition 2011) : « L'apport nutritionnel reste avant tout préventif et n'a pas vraiment une vocation curative » puis à la page suivante : « La spiruline n'a donc pas d'indication thérapeutique ! » et à la page 56 : « Gardons l'idée que la spiruline est plutôt un élixir de bien-être ».

C'est très prudent, mais les miracles existent.

Petites Nouvelles de la Spiruline Novembre 2017

A noter que dans son livre (édition 2016) le Dr Vidalo est plutôt optimiste, n'excluant pas une action curative de la spiruline dans certaines pathologies dont Alzheimer, cancer ou sida (page 306). Il termine en donnant une longue liste de publications récentes sélectionnées qu'il faudrait être spécialiste de la santé pour comprendre et évaluer...

JPJ

KENYA



Ces deux beaux bassins sont les premiers de la nouvelle ferme de spiruline en Afrique de l'association humanitaire de Piet et Yet (+ enfants et amis) dénommée Secteur 10 d'après le nom de leur première ferme au Burkina Faso située à Ouahougiya.

Leur nouvelle ferme est située au sud du Kenya, près du village de Muhaka.
Bravo !
