



[INDE](#) [FRANCE \(Angers, Charente Maritime, Brest, Normandie\)](#) [THAÏLANDE](#)

INDE

Laurent Lecesve (HYES) vient de rentrer d'Inde où il a visité notamment la ferme de Maduraï qui a pris la suite de celle lancée par Antenna il y a 20 ans et que j'étais allé aider lors de ses débuts en 1996 et 1999, pour le compte d'Antenna Technologie Genève.

Je reporte à mars le compte-rendu de cette visite.

En avant-première voici quand même la photo de Laurent en compagnie de l'équipe de production dirigée par Arthi, à côté de lui sur la photo, devant leurs bassins qui continuent à être agités manuellement.

JPJ



FRANCE

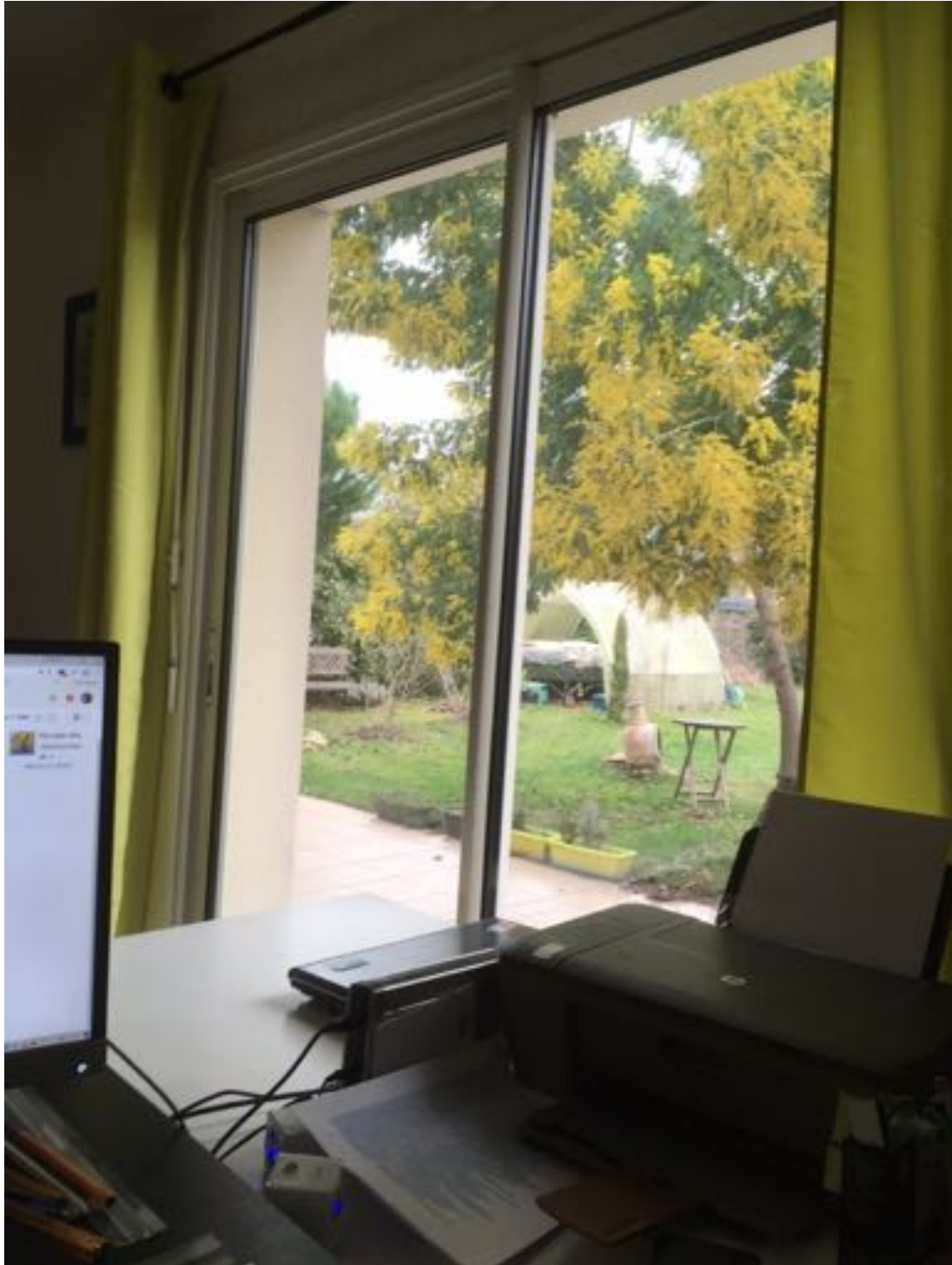
Angers

Le 19 février il faisait un temps pré-printanier à Angers. Le soleil, déjà fort mais encore bas sur l'horizon m'a fait découvrir un phénomène que je n'avais jamais observé : une foule de fils d'araignées horizontaux à 10 cm du sol (pas des toiles d'araignées), prenant appui sur les brins d'herbe encore petits de la pelouse autour de mon bassin, et j'ai retrouvé les mêmes fils au coucher du soleil dans les arbres au bord de la Loire. Alors ça m'a fait penser à toute cette vie qui habite notre atmosphère, notre milieu de vie, et qui peut pénétrer dans nos bassins. Cette aération des bassins est au mieux tamisée sur une moustiquaire : si on voulait empêcher toute pollution il faudrait stériliser l'air comme dans une hotte de laboratoire, et il n'en est pas question. Mieux vaut savoir que nos milieux de cultures sont exposés à des tas de micropolluants et se débrouiller pour vivre avec : poussières, microbes, microaraignées, microinsectes, grains de pollens !

Après tout nous faisons de même en respirant.

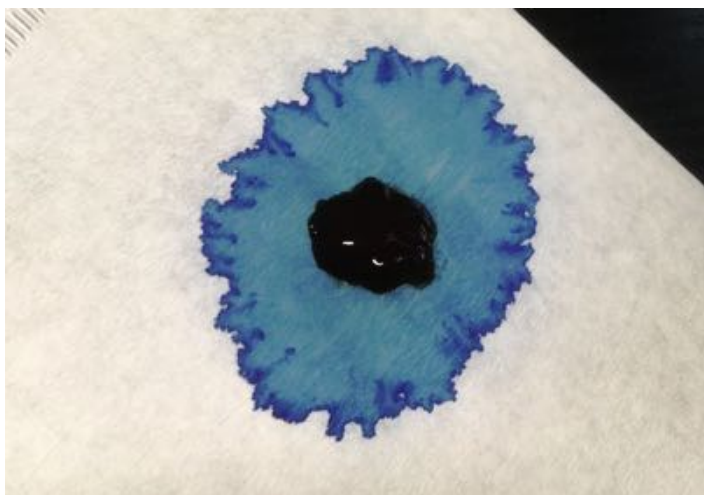
Mon petit bassin, laissé sans soin, couvert à 30%, est stabilisé entre 10 et 18°C, avec des pointes à 20°, pH 9,6 et Secchi 1,2 soit en Paracas 0,5 g/l récoltable. Vérifié que la filtration est excellente, filtrat clair, absence de droites et de phormidium. Il est vrai que l'écumeur est branché.

Notre mimosa qui avait fleuri dès décembre en 2015 a attendu cette année fin février, sagement :



Laurent Lecesve est venu participer au Salon du Bio à Angers.

Il m'a remis un échantillon de sa spiruline produite à Bouquetot près de Caen, que j'ai soumise au test de C-phycoyanine (voir Manuel).



Le résultat est magnifique :

JPJ

Charente Maritime

Le printemps est proche à Consac aussi, puisque Nathalie de Poix rapporte avoir déjà produit 65 kg de spiruline sur ses 1200 m². Cela paraît beaucoup mais au fond c'est compréhensible : si je récoltais mon bassin à Angers je récolterais 90 kg sur la même base (après hiver sans récolte).

JPJ

Brest

L'entreprise TAM à Plougastel-Daoulas a converti une grande partie de ses 9 ha de serres de tomates en production de spiruline, ce qui va faire d'elle un des deux plus grands producteurs de spiruline en France. D'après un article de presse locale une bonne partie de cette production serait destinée à l'extraction du composant le plus intéressant de la spiruline, le pigment bleu magnifique dénommé C-Phycocyanine, dont on attend la confirmation des vertus grâce à un test scientifique qui sera réalisé cette année en France (résultats en juillet 2017). D'où la marque de cette spiruline : Cyane et le nom du site Internet qui lui est dédié : <http://cyane.eu> qui donne en en-tête cette belle photo aérienne des serres de l'entreprise :



Qui aurait pensé il y a 10 ans que le Finistère connaîtrait ce développement ?

Normandie

Ouest-France Entreprise consacre un article (du 16 février, modifié le 26 février) à la nouvelle ferme de spiruline de Corinne Malardé et Christine Cassier située à Etreham dans le Calvados (Voir http://www.ouest-france.fr/normandie/bayeux-14400/etreham-la-spiruline-devient-une-friandise-4805524?utm_source=neolane_of-fe_newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=of-ofe_newsletter&utm_content=20170227&vid=11667). Une surface de bassins de 400 m² est annoncée avec une productivité de 1 kg/an/m², pas mal en Normandie.

Avec nos meilleurs vœux, Corinne et Christine !

THAÏLANDE

L'équipe **Food & Globe** (voir <https://foodandglobe.com/>) a visité la Boonsom Farm บุญสมฟาร์ม สาขาเขาคิชฌกูฏ ! Extrait de leur blog :

« Après 2 heures de scooter sous la pluie nous avons rencontré le Docteur Jiamjit qui a découvert la spiruline en Thaïlande et développé la méthode de culture qu'elle inculque à de nombreux fermiers autour du monde.

Ça valait vraiment le coup de se mouiller et se perdre dans la campagne ! Cette scientifique passionnante n'a cessé de vanter et nous démontrer les mérites d'une algue aux 1000 vertus (lutte contre la malnutrition, booste le corps au quotidien et face à la maladie, etc).

Cette femme engagée lutte au quotidien pour faire connaître la spiruline et la rendre accessible à tous ! Un bel exemple d'engagement pour l'alimentation de demain. »,

illustré d'une belle photo souvenir :



(Jiamjit est la dame à droite)

J'admire ces jeunes venus de si loin, en scooter sous la pluie, à la recherche de la ferme des Boonsom : je sais par expérience qu'il n'est pas si facile de la découvrir !

JPJ
