



FRANCE

Georges PHILIPPART est installé en spiruline depuis 2014 à Villeneuve en Minervois (au nord de Carcassonne, Aude) et cherche un acheteur ou un associé à compter de 2016, car il a des problèmes de santé et ne se sent pas de refaire une saison tout seul.

Sa ferme consiste en 3 serres dont:

- une avec 2 bassins de 130 m² chacun, total 270 m², prête à produire
- une serre de 9.30m de large x 40m de long pour futurs bassins
- une serre de 9.30 m x 15m de long que j'utilise pour mettre mon séchoir
- un hangar de 4m x 5m utilisé comme labo avec panneaux solaire et un forage de 80 m de profondeur avec installation d'eau

Si vous connaissez quelqu'un que ça intéresserait de bénéficier d'une ferme déjà installée (ou de se faire la main) , n'hésitez pas à relayer l'info. Ensuite, la forme de collaboration devra être étudiée avec Georges qui reste à votre disposition pour toutes informations complémentaires et photos.

Ses coordonnées : Georges PHILLIPART : [06.49.79.14.18](tel:0649791418) ; georgesacuarius@hotmail.com

Gilles Planchon continue son activité de **production de souches pures** pour les fermes partenaires de Hyes mais aussi pour de plus en plus de producteurs et de cultivateurs domestiques .

François Haldeman est venu chercher de la Paracas en contrepartie de sa contribution au financement participatif Ulule et il estime que cette activité de pépinière (ou d'écloserie) est très important pour la Profession. La production de souches est une activité que Gilles a lancé il y a quelques années et qui commence à donner ses fruits.

Pour passer commande et se faire livrer par colissimo 1 à 5 litres de souches :

<http://spirulinasolutions.fr/produit/inoculum-de-spiruline/>

Le lycée de Bréhoulou à Fouesnant (Bretagne) organise ce printemps, avec le CFPPA d'Hanvec, une formation de 35 h intitulée "initiation à la production de spiruline" destinée aux porteurs de projets de production de Spiruline. Cette formation se déroulera au lycée de Bréhoulou.

La date de mise en oeuvre de la formation n'est pas encore fixée, nous attendons encore la validation définitive par le FAFSEA. Ci-dessous le programme de formation prévu, pouvant encore être modifié à la marge. Informations transmises par :

Jérôme MAHIEU

Professeur Certifié en AQUACULTURE

Lycée de BREHOULOU, 29170 Fouesnant

Tel : [++33\(0\)298560004](tel:++33(0)298560004)

Fax : [++33\(0\)298566261](tel:++33(0)298566261)

Mobile : [++33\(0\)687498573](tel:++33(0)687498573)

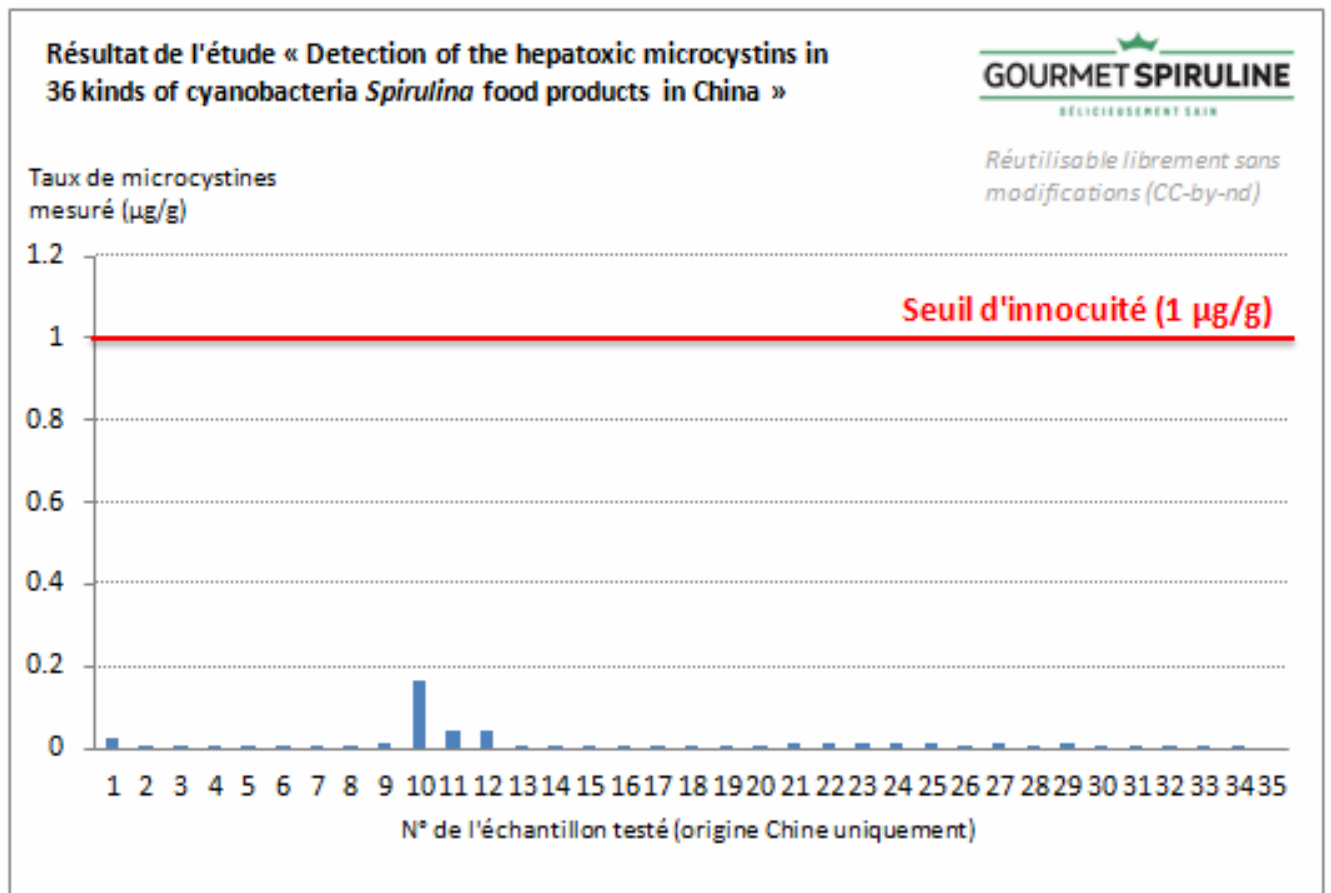
FORMATION 1 « INITIATION » (35h)			
Maitrise de la production et de la mise en marché de la spiruline			
Concevoir les structures de production adaptée au projet individuel. Maîtriser la gestion du milieu d'élevage et l'itinéraire technique de la culture de la spiruline. Connaître les marchés et définir une stratégie de mise en marché dans le respect des conditions sanitaires réglementaires.			
OBJECTIFS	SOUS OBJECTIFS	VOLUME HORAIRE	ATTRIBUTION DES HEURES
Objectif 1 Présentation de la filière Structuration du projet individuel. Conception des structures de production adaptée au projet.	- Présentation générale de la filière - Présentation des projets individuels, - Accompagnement au dimensionnement technique et économique des projets de production, discussion des choix. - Etude des structures, matériaux et matériels utilisés dans la conception de l'unité de production et incidence des choix sur la production.	7 heures	- Techniques aquacoles (3h cours) - Aqua équipement + équipementier (2h cours) - Economie (2h accompagnement projet perso)
Objectif 2 Maîtriser la gestion du milieu et la production de spiruline.	Connaissances fondamentales de la chimie de l'eau adaptée à la production de spiruline - Compréhension des besoins de la spiruline et réalisation du milieu nutritif - - Connaissance fondamentale de la spiruline et des micro-organismes rencontrés dans le processus de production et de mise en marché impact sur la qualité du produit. - Réalisation d'une récolte et apport nutritif à la culture	17 heures	-Techniques aquacoles (7h cours, 4h TP, 2h TD) - Biologie (2h cours, 2 h TP observation)
Objectif 3 Maîtriser la mise en marché de la spiruline et contrôle qualité.	- Réalisation des manipulations mise en oeuvre dans la mise en marché de la spiruline (pressage, séchage, conditionnement). - Connaissance des marchés et de la réglementation. - Maîtrise du coût de production - Maîtriser le risque sanitaire et la qualité du produit durant tout le processus de production et de mise en marché.	11 heures	-Techniques aquacoles (4h cours, 4h TP) - Gestion (3 h)
Total		35 heures	• Tech aqua + intervenant = 24h • Bio = 4h • Aqua équipement + équipementier = 2h cours • Gestion = 5h

Spiruline BIO en France

Le 22 janvier a eu lieu à l'INAO à Paris la deuxième réunion du Groupe de Travail chargé d'étudier la proposition de la FSF d'un Cahier des Charges Spiruline Bio française. L'ambiance a été bonne et il semble acquis que la spiruline Bio made in France va enfin naître, mais ce sera dans le cadre européen, ce qui est encore mieux. Nathalie de Poix y était (c'est elle qui est chargée de présider la FSF pendant l'année sabbatique de Jeff Thévenet).

Etude rassurante des microcystines dans la spiruline chinoise

GOURMET SPIRULINE communique aimablement l'information suivante :



On serait encore plus rassuré de savoir que les autres cyanotoxines sont également généralement absentes... mais il n'y a pas de normes les concernant.

Sur les 36 échantillons testés, seulement 3 % sont hors norme.

On serait encore plus rassuré de savoir que les autres cyanotoxines sont également généralement absentes... mais il n'y a pas de normes les concernant.

BURUNDI

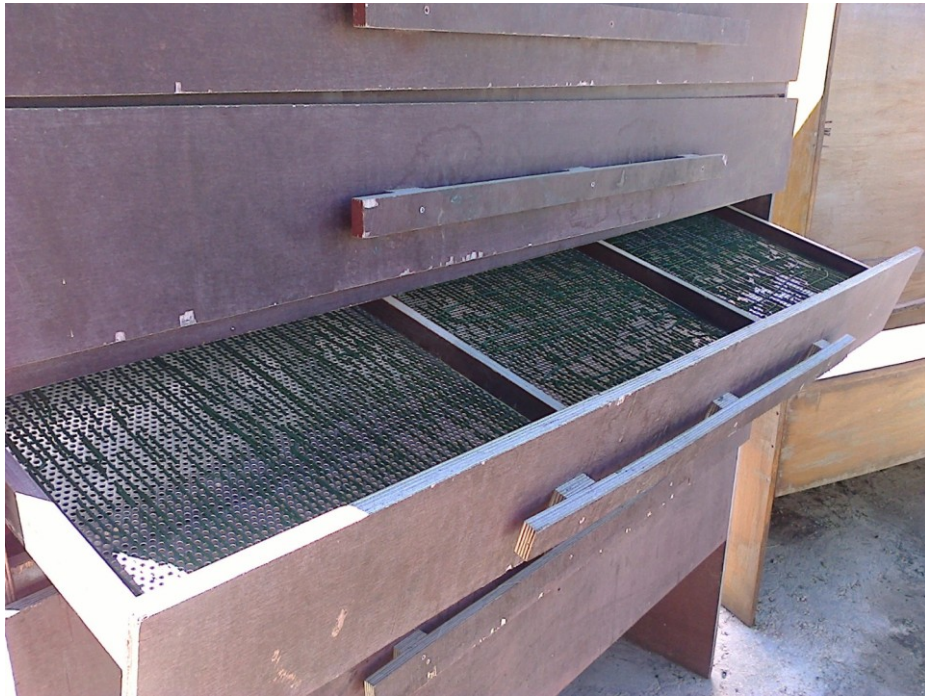
Les nouvelles du Burundi sont parfois alarmantes... mais la vie continue et le projet soutenu par Antenna France avance malgré tout : deux bassins sont maintenant construits, mis en eau et la production de spiruline va démarrer ces jours-ci. Il rest bien sûr encore des structures à terminer, mais le projet est bien en main avec notre nouveau chef de projet **Jean-François Deleval**.

HAÏTI

Chantal Dengis, à son retour d'un nouveau voyage à Haïti, nous rapporte de bonnes nouvelles de sa petite ferme très artisanale de Port au Prince qui poursuit son activité comme le montrent ces belles photos :



Photo très touchante !





Quelle belle couleur !



NIGER

La ferme de **Dogondoutchi** marche encore et heureusement ! Antenna France nous signale que d'après les derniers rapports de l'année ils ont produit 382 kg en 2015 dont près de 70% distribués en zone rurale via l'Hopital de Dogondoutchi. La commercialisation reste un problème, comme très souvent ! et Antenna est en train d'étudier un projet de structure commerciale à Niamey.

D'après **Soeur Odile Lesenne**, qui a passé de nombreuses années à Bermo la **ferme de Bermo** (démarrée en 2000) continue à produire pour le dispensaire local, avec les moyens du bord.

La ferme de "Mémoire de Femmes" à **Agadez** a démarré et espère atteindre l'autonomie en 2017. Voir son site <http://www.memoires-de-femmes.org>.

JPJ
