



[INDEX](#) [HAÏTI](#) [BELGIQUE](#) [FRANCE](#)
([Alsace](#) [Amazon.fr](#) [Angers](#) [Froid](#))

HAÏTI

Information reçue de Chantal Dengis le 2 janvier, illustrée de belles photos :

« Nous avons en décembre 2016 organisé une semaine de formation sur notre petite ferme de Port-au-Prince, à laquelle ont pris part 18 "stagiaires", issus du Ministère de l'Agriculture haïtien et de plusieurs congrégations religieuses. Ils ont participé à toutes les étapes de l'itinéraire de production, de l'ensemencement au conditionnement, le tout dans l'intérêt et la bonne humeur!! Très chouette expérience qui, nous l'espérons, conduira à l'installation d'autres petites fermes en Haïti ! »

Une ingénieure agronome haïtienne va venir faire un stage en Europe pendant 5 mois.

Voici quelque photos illustrant la session de formation de Port-au-Prince :







BELGIQUE

Ruben Werquin, ingénieur belge déjà bien connu d'un grand nombre de spiruliniers français depuis des années, a diffusé fin 2016 le communiqué suivant qu'il nous apparaît important d'insérer pour ceux qui ne l'auraient pas déjà reçu :

« Avis aux spiruliniers et spiruliniers,
L'asbl Meurice R&D (association de loi 1901) spécialisée dans la production de microorganismes et de biomolécules lance Spirulina Garden, un projet dédié à la culture de la spiruline. Les activités de l'asbl dans ce domaine remontent à 2011 par l'isolement et la mise en culture de spécimens d'*Arthrospira* issus de producteurs français. Depuis, de nouvelles souches se sont ajoutées à la collection qui compte 19 variétés. Les échanges avec les producteurs et l'accès à la littérature scientifique spécialisée alimentent continuellement sa connaissance dans ce secteur pour proposer des solutions adaptées et innovantes. Parmi celles-ci figurent notamment le développement d'une méthode de dosage peu coûteuse en équipements et en réactifs pour quantifier les éléments nutritifs N-P-Fe à l'aide d'un scanner.

Aujourd'hui, Meurice R&D souhaite accroître sa visibilité avec le projet Spirulina Garden au travers de plusieurs axes :

- La création d'un service d'isolement et de collection de souches d'*Arthrospira sp.*
- La production d'inoculum de culture
- L'organisation de formations techniques et théoriques (Dosage des nutriments : principe et application & Ecologie et physiologie du genre *Arthrospira*)

- L'établissement de partenariats et la rédaction de projet de recherche.

Le lien suivant vous donne accès à des documents annexes importants :

<https://drive.google.com/drive/folders/0B41fUIGCBRPeUENuV0VBQXc3bDQ?usp=sharing%0d>

Le document illustrant la collection permanente de souches est disponible gratuitement sur demande et reprend aussi nos tarifs de prestation pour l'isolement, l'hébergement de souches et la production d'inoculum.

L'équipe de Meurice R&D vous remercie pour votre attention et vous souhaite d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année !

Ruben Werquin, ing.

Meurice R&D - UBT

Av. Emile Gryson, 1 – Bât 2, 1070

Anderlecht

Tel : [+32 \(0\)2 526 73 72](tel:+3225267372)

Fax : [+32 \(0\)2 526 73 88](tel:+3225267388)

r.werquin@mrd.ubt.be »

FRANCE

Alsace

Cargill est un géant américain de l'alimentaire qui se décrit ainsi lui-même :

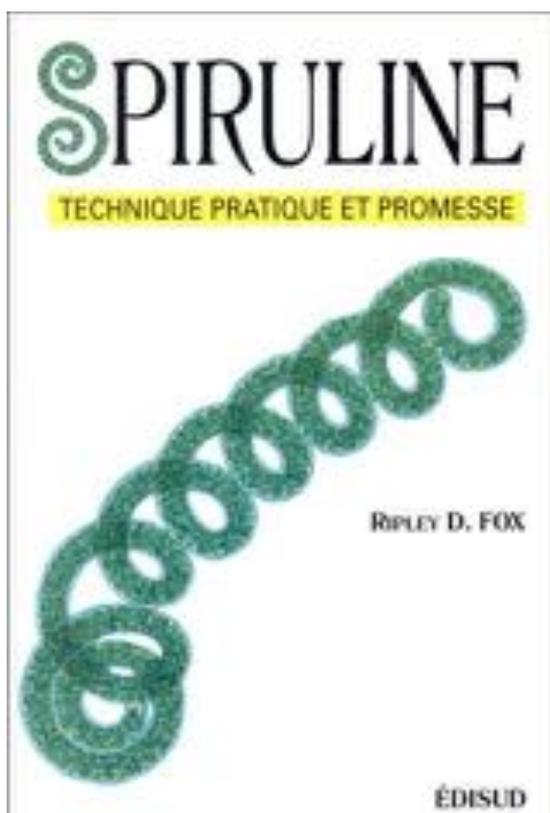
« Cargill fournit au monde entier des services et des produits agroalimentaires, industriels et financiers. En travaillant en étroite collaboration avec les agriculteurs, nos clients, les gouvernements et les communautés, nous aidons les individus à prospérer en mettant à leur service l'ensemble de nos connaissances et notre expertise de plus de 150 ans. 150 000 collaborateurs répartis dans 70 pays s'engagent au quotidien à nourrir le monde de manière responsable, en réduisant notre impact environnemental et en aidant les communautés dans lesquelles nous vivons et travaillons. »

Parmi leurs implantations en France il est une grosse malterie produisant le malt, la matière première principale des brasseurs de bière. Cette malterie est aux portes de Strasbourg et le procédé de fabrication produit de la chaleur et du CO2 excédentaires, ainsi que des effluents contenant des sels minéraux et autres nutriments. Une société dénommée **Algae Natural Food** a été créée en 2014 pour valoriser ces sous-produits en spiruline fabriquée par un procédé breveté à base de photobioréacteurs. Un pilote a déjà fonctionné en 2016 sur le site de Cargill où l'usine de production va être implantée cette année avec une capacité de production équivalente à celle de la FSF, mais qui serait totalement bio bien que, dit-on dans son voisinage, elle utiliserait des lampes pour augmenter sa productivité. Cet atelier créerait une vingtaine d'emplois à terme.

Il sera très proche de la ferme de spiruline de Christine Ohresser, qu'elle inquiète à juste titre.

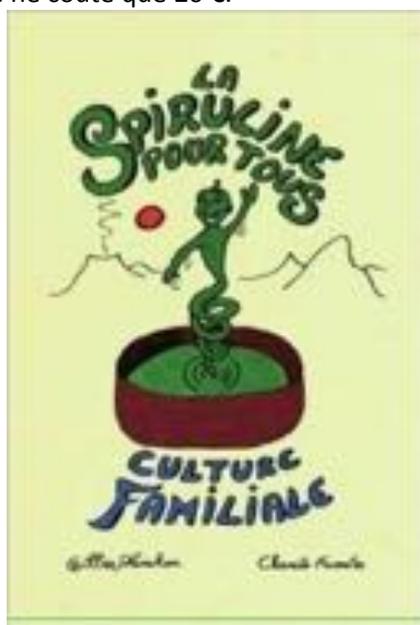
Amazon.fr

Beaucoup de livres sur la spiruline sont maintenant en vente sur Amazon.fr, certains à des prix plutôt élevés si l'on en juge d'après le prix du livre de Ripley Fox :



qui en édition brochée a triplé de prix (à plus de 60 € contre 22 € encore récemment). Quel succès tu as, cher Ripley !

Le livre du Dr Vidalo réédité ne coûte que 20 €.



Le livre de Gilles Planchon :

est à 18 €, tandis que celui du Dr Dupire est à 14,20 € et celui de Benoit Legrain à 8,7 €. Il y en a pour toutes les bourses en somme !

JPJ

Angers

Et que devient mon petit bassin par le grand froid actuel ? A vrai dire je le délaisse, à demi-ombré, sans nourriture. Sa température descend tandis que la vague de froid empire. Le 18 janvier matin elle était de 11 °C et j'ai eu la curiosité de prendre un échantillon : pH 9,94 (mesuré à 20°C), Secchi 1,3 (donc il y a eu un peu de croissance), test de filtration excellent, filtrat très clair avec seulement traces de nitrate, nitrite et ammonium, et couleur de la spiruline vraiment très belle. J'ai nettoyé l'écumeur (il fonctionne synchronisé avec l'agitation) et j'ai refait le plein d'urée.

JPJ

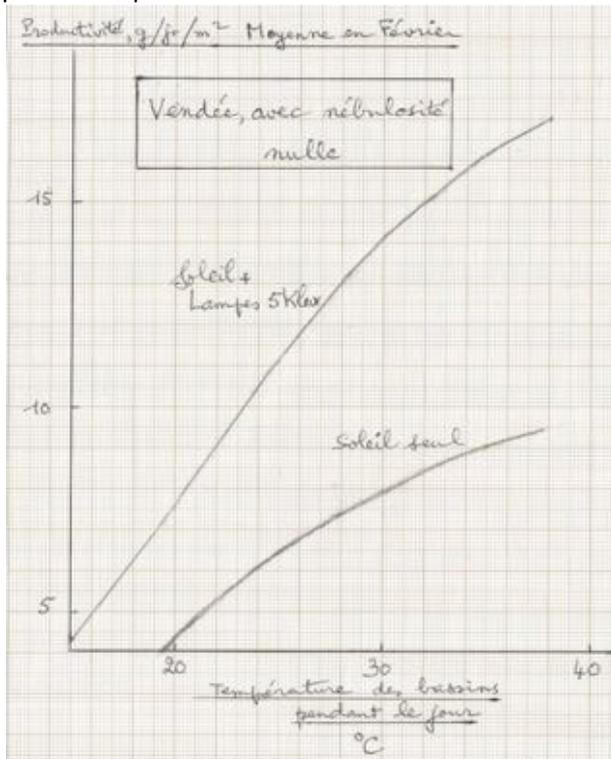
Vague de froid et méthanisation

En cet hiver décidément froid les conditions météorologiques se distinguent par de hautes pressions anticycloniques d'où fréquemment un grand soleil. En janvier le soleil est encore bas sur l'horizon mais il va se montrer déjà beaucoup plus vif en février.

L'idée m'est venue de calculer (grâce au logiciel Spirpac c'est facile) la productivité de fermes équipées de chauffage par méthanisation durant les périodes de plein soleil déjà annoncées pour février. J'ai pris comme modèle la ferme de Vendée-Algues à Treize-Vents en supposant que leur design permette de monter les bassins à 30°C, ce qui n'aurait rien d'extraordinaire (avec double vitrage et écran thermique nocturne on peut certainement monter plus haut les jours de soleil).

Le graphique ci-dessous reproduit les résultats pour une nébulosité nulle, avec soleil seul ou avec un supplément de 5 klux de lampes. Sans lampes on obtient une productivité moyenne de 8 g/jr/m² à 30°C, ce qui est très honnête déjà.

C'est le genre d'opportunité que les chanceux disposant de chaleur quasiment gratuite ne devraient pas laisser passer :



Comment interpréter ce graphique ?

Courbe sans lampes : un jour de plein soleil, à la mi-février, si les bassins sont chauffés à 30°C pendant la journée on produit 8 g/m² (pendant la nuit on laisse refroidir les bassins et on les réchauffe un peu avant le lever du soleil). Pour ce calcul j'ai pris une hauteur de liquide de 9 cm et une aération de base de 0,05 m³/m²/hr.

S'il fait beau un jour sur trois (en année normale en Vendée la nébulosité moyenne en février est de 65 %) la production en février serait de 112 g/m².
