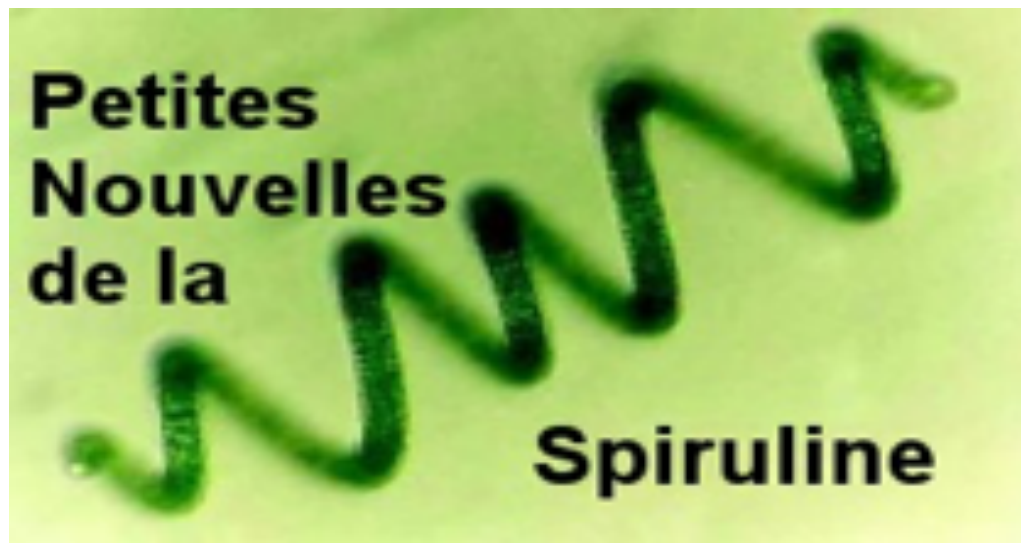


# JUIN 2019



**France – Kenya/Burkina – Togo – Burkina - Brésil**

Jean Paul Jourdan , messenger scientifique au service de la spiruline, a proposé et diffusé au travers des petites nouvelles solidaires de la spiruline, pendant 17 ans une information libre en partage, a la portée de tous sur tous les continents.

Grâce a cette publication beaucoup de vocation de spiruliniers se sont éveillées et les fermes les plus isolée ont pu bénéficier des conseils de jean Paul qui a mis aussi en partage pour tous les avancées de chacun.

C'est sous son œil averti et bienveillant, que Spir'sol, le réseau solidaire de la FSF - Fédération des Spiruliniers de France- reprend aujourd'hui les petites nouvelles souhaitant poursuivre ce travail d'information et de partage.

Avec le temps et l'expérience, les procédés et technique de culture évoluent, les mentalités et comportements alimentaires également, la spiruline fait son chemin, de plus en plus de gens en consomment et ses qualités trouvent de plus en plus d'applications scientifiques .

Nous souhaitons surtout qu'elle reste a la portée de tous et particulièrement des populations les plus démunies comme elle le fait depuis sa découverte .

Spir'sol est le réseau solidaire de la FSF porté par des petits producteurs Français qui ont fait le choix de travailler dans la mutualisation et le transfert des savoirs, qu'ils ont reçu aussi en partage .Nous avons choisi pour pour cette première édition de vous rapporter quelques exemples de fermes solidaire accompagnée par des producteurs Français, des initiatives humaines fortes , solidaires et vitales qui construisent le monde de demain .

**Contact Spir'sol: [contact@spirsol.fr](mailto:contact@spirsol.fr)**

## FRANCE

### Une grande petite nouvelle : déménagement de JPJ

C'était en préparation depuis longtemps mais ce fut un énorme travail !

En fait j'ai été obligé de quitter Angers un peu brusquement suite à la décision de mes coloc de déménager plus tôt que prévu. Mais c'était en préparation depuis longtemps.

Imaginez le travail pour faire place nette de tout mon matériel spiruline et mes dossiers ! Voir par exemple dans les PN d'octobre 2018, page 4, le démontage de ma serre et du bassin, plus le matériel de labo. Une consolation : tout ça va pouvoir re-servir dans un village de la Sarthe.

Le jour du déménagement a été fixé au 30 janvier 2019, et je vous assure que j'ai suivi de près les prévisions du temps autour de cette date ! Nos prières ont été exaucées : le temps fut clément de bout en bout et l'étape de secours que j'avais prévue à Limoges ne fut pas nécessaire (mais merci aux amis qui étaient prêts à nous accueillir en cas de besoin). La caravane comportait un camion de 10 m<sup>3</sup> et un autre de 25 m<sup>3</sup> (loués) plus des voitures. Ce fut un déménagement entièrement familial grâce à la famille de mon fils Jean auprès de qui je vis maintenant. Je dois dire que j'ai été impressionné de voir mes petites filles conduire ces mastodontes, ce que moi je n'aurais pas osé faire ! Le réaménagement a été plus facile mais tout de même un gros travail... de même que les multiples changements d'adresse et les démarches administratives diverses. Vous trouverez ma nouvelle adresse dans les PN de janvier.





**Marcihac sur Célé** est un petit village de 200 habitants au cœur du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy. Une variante du chemin de Compostelle y passe

C'est là que mon fils Jean et son épouse Véronique décidèrent d'y construire un Gîte d'étape et de groupes qui est maintenant opérationnel depuis 5 ans et dans lequel je loue une pièce. Vous pouvez localiser facilement ce gîte car il figure sur Google Maps sous le nom de Gîte de Galance sur la commune de Marcihac sur Célé. Vous pouvez aussi lire le site Web que vous trouvez par Google Chrome à l'adresse: gîte de Galance, Pailhès est, Marcihac-sur-Célé.

Je ne veux pas oublier de mentionner que j'ai de proches voisins spiruliniers. Adrien Galaret par exemple n'est qu'à 15 km et Damien Ricard à 30 km, pour ne citer que les plus proches. Et la salle de réunion de notre Gîte a servi pour l'AG de Spiruline et Progrès encore cette année.

Bonne saison à vous tous!

JPJ

## KENYA / BURKINA FASO

Voici des petites nouvelles du Kenya (et Burkina) données par Jean Stasse

J'ai eu l'occasion de visiter en mars la ferme de Piet et Jet van Winsen au sud de Mombasa, dans le village de Mu haka

J'ai travaillé 25 ans dans différents pays d'Afrique dans le domaine de l'eau. J'ai rarement vu un projet si bien mené. Ce que Piet, Jet et leurs 5 enfants ont réalisé depuis 2 ans force le respect, l'admiration et doit être un exemple pour tous.

Partant de rien, en pleine forêt, dans un village perdu, ils ont construit une ferme comprenant 4 bassins, un bâtiment superbe au point de vue pratique et esthétique avec l'aide des villageois. La propreté est irréprochable. Une augmentation de capacité est prévue prochainement ainsi que l'installation de panneaux photovoltaïques. La production de la ferme est dans les normes.

Une partie de la spiruline sera distribuée pour les enfants souffrant de malnutrition. Le reste, vendu sur le marché kényan et à l'export afin de couvrir, dans la mesure du possible, les frais de fonctionnement.

De petites fermes de spiruline artisanales, implantées dans les villages sont, à mon avis un moyen de lutter contre la malnutrition en Afrique. Ces fermes procurent en plus du travail à la population locale et devraient être beaucoup plus nombreuses. Mon ami le Professeur Jean Léonard, il y a plus de 55 ans, avait vu clairement le rôle que la spiruline pouvait avoir en Afrique. Aujourd'hui, beaucoup plus devrait être fait. Travaillons y comme Jet, Piet et leur famille. Bravo encore pour leur travail au Kenya et au Burkina Faso,

Secteur10 est l'association humanitaire fondée par Piet et Jet Van Winsen, également producteurs de spiruline en France à Hyères (Spiru'force). L'objectif est de rendre l'association plus autonome financièrement par les ventes de spiruline, mais vous pouvez faire un don. Contact: [info@secteur10.fr](mailto:info@secteur10.fr)

Ils ont lancé un premier projet au Burkina dans le "Secteur 10" de la ville de Ouahigouya en 2008, puis un deuxième projet au Kenya à Muhaka en 2014.

- 2 fermes de spiruline dans des zones très peu développées
- 6 bassins, 800 m<sup>2</sup> :
  - Kenya, depuis 2016, 560 m<sup>2</sup> de bassins, 5 salariés locaux, capacité de production annuelle de 700 / 800kg
  - Burkina Faso, depuis 2008, 240 m<sup>2</sup> de bassins, 3 salariés locaux, capacité de production annuelle de 350 / 400kg
- Une dizaine de bénévoles
- Plus de 500 personnes dont beaucoup d'enfants qui reçoivent de la spiruline chaque jour



**KENYA  
Muhaka-  
Kuguwana**



**BURKINA FASO Ouahigouya**  
**secteur10**



## TOGO (Agou Nyogbo)

Un petit mot de Cédric Coquet le 29 avril 2019, Ste Jalle. ( qu'on voit sur les photos du premier bassin de Tona)

Depuis 2004 TONATO AGBEKO orchestre sa ferme Eco Spiruline de manière exemplaire.

Les compétences techniques sont là.

La spiruline pousse en Afrique et il serait assez simple de multiplier les exemples qui fonctionnent.

Reste à favoriser et attendre l'insurrection des consciences pour permettre a tous de vivre dans la paix au plus profond de son être.

La ferme Eco Spiruline se diversifie depuis 2 ans vers une agriculture vivrière et d'export.

La ferme Eco Spiruline met a la disposition ses compétences pour soutenir tout projet d'installation en Afrique de l'ouest et centrale par un accompagnement technique et humains.

Comme l'a chanté Tona aux rencontres d'automne 2018 de la FSF : "BLEWU" (patience).

Un petit historique fait par Tona:

Les personnes formées à la ferme sur la production de spiruline :

Prosper Komla Agbeko, Tchegno Komla Edem, Owusu Kodjo Victor, Ayivi Hilaire pour le Togo.

Marthe Élise Matip et Angel Matip pour le Cameroun,

Eco spiruline a aidé aussi dans l'agrandissement de leur ferme en Côte d'ivoire

Construction de la ferme de Rafierkro et 4 personnes ont été formées après la mise en place de la ferme. Il s'agit de Tiemoko Ouatarra, Elexis, Laurent, Léonard.

Pour la France Le ferme a reçu en stage : Vincent Libeaut, Coralie Aubert dit Caya, Marine Parent, Grégoire Barbel,

La ferme Eco spiruline a accueilli les rencontres panafricaines de la spiruline en 2008 et 2018.

Actuellement nos projets visent à en place des champs permacoles. La couche visée pour cette réalisation est les rastas.

C'est un plan écologique capable de retenir les jeunes dans leur milieu naturel.



**Eco Spiruline à ses débuts : 12 m<sup>2</sup> !**





**Maintenant 700 m<sup>2</sup> !**



et ça continue :

En 2018 un terrain de 6 hectares a été acheté et planté de nombreux arbres et jardins.  
"L'oiseau migrateur se pose là où il y a la PAIX".  
Nous construisons une oasis !

L'équipe Eco Spiruline





**Formation Sud Sud:**



**Edem chef de culture Eco Spiruline en soutien Technique au Mali.**



**Une partie de l'équipe d'Eco Spiruline  
à  
Raffiekro Cote d'ivoire NOV 2016**



**Colloque 2018  
une cinquantaine de participants accueillis à Eco Spiruline pendant une semaine,**



Dont [Ousseini SANFO](#) du projet Cantine au Burkina et [Saidou BAGAYA](#) de Ouahigouya secteur10 au Burkina également

## **BURKINA FASO (Ecole de Boromo)**

Des nouvelles de la Cantine de Spiruline !

Projet soutenu par la ferme de l'Etoile Verte et la Fédération des Spiruliniers de France.

Ousseni Sanfo est instituteur à la maternelle Bissongo, à Petit Balé (Burkina Faso), à mi-chemin entre Ouagadougou et Bobo Dioulasso. Il assure avec ses stagiaires l'éducation de 120 enfants. L'idée est de créer une ferme de spiruline pour nourrir les enfants à la cantine.

"Le projet de Cantine de spiruline au Burkina avance. Jeff est parti deux semaines sur place pour affiner les besoins, rencontrer les gens et faire l'estimatif des travaux avec Koffi, le maçon de Tona qui sait construire les bassins africains en béton. Puis Théo, stagiaire en Licence d'Économie Sociale et Solidaire jusqu'à fin Juin, est parti sur place depuis le 18 Février pour rencontrer les acteurs, chiffrer tous les investissements et le fonctionnement, étudier les débouchés de la spiruline.

La ferme de 160 m<sup>2</sup> produira environ 450 kilos de spiruline "équivalent sèche" par an. La moitié sera distribuée aux 440 enfants de l'école voisine (la cantine est située à 30 mètres des futurs bassins), sous forme d'une ration quotidienne d'une cuillère à soupe de fraîche. L'autre moitié (ce qui est produit pendant les vacances scolaires et le surplus qui n'est pas mangé) sera vendu pour financer le fonctionnement. Les débouchés seront : vente au Burkina sous forme de sachets de 25 grammes, via l'Association Apicole de Balé qui possède un magasin de vente de miel, et vente de spiru solidaire en France par des producteurs volontaires.

Le budget d'investissement restant est de 25000 € : construction des bassins, électrification solaire du projet (labo, agitation, séchage), ombrage, postes de récolte et de pressage, cloturage de la ferme (on est à coté d'une école), achat de matériel manquant (ce qui n'a pas été donné par les spiruliniers), construction de sanitaires...

Nous avons déjà : une grosse partie du matériel de récolte (le container arrive le 15 mai), le labo, le puits pour approvisionnement en eau, tous les devis.

La fin du stage de Théo sera dédiée à la recherche de financements. Nous tableurons sur 30000 € recherchés pour avoir une marge et faire démarrer le projet. Les sources seront : l'Agence des Micro Projets, un financement participatif pour lequel vous pourrez faire tourner l'information auprès de vos contacts, des dons, des collectes auprès des clients des spiruliniers.



La construction des bassins et le démarrage de la ferme sont prévus pour la fin de l'année.

Je serai sur place pour ensemencement des bassins, et cherche quelqu'un qui voudrait rester quelques temps supplémentaires pour se faire la main sur une culture de spiruline : avis aux amateurs ! Si vous connaissez une personne intéressée...

L'ensemble des acteurs de ce projet remercie tous ceux qui ont donné des sous ou du matériel, et tous ceux qui désirent participer par des dons ou leur présence.

A bientôt pour la suite de cette aventure !

Jeff

La cagnotte Leetchi si vous souhaitez soutenir:

<https://www.leetchi.com/c/projet-de-construction-dune-ferme-de-spiruline-a-lecole-maternelle-bissongo-de-kagrin-burkina-faso>



**Et oui c'est la cantine !**



**L'Emplacement des bassins**

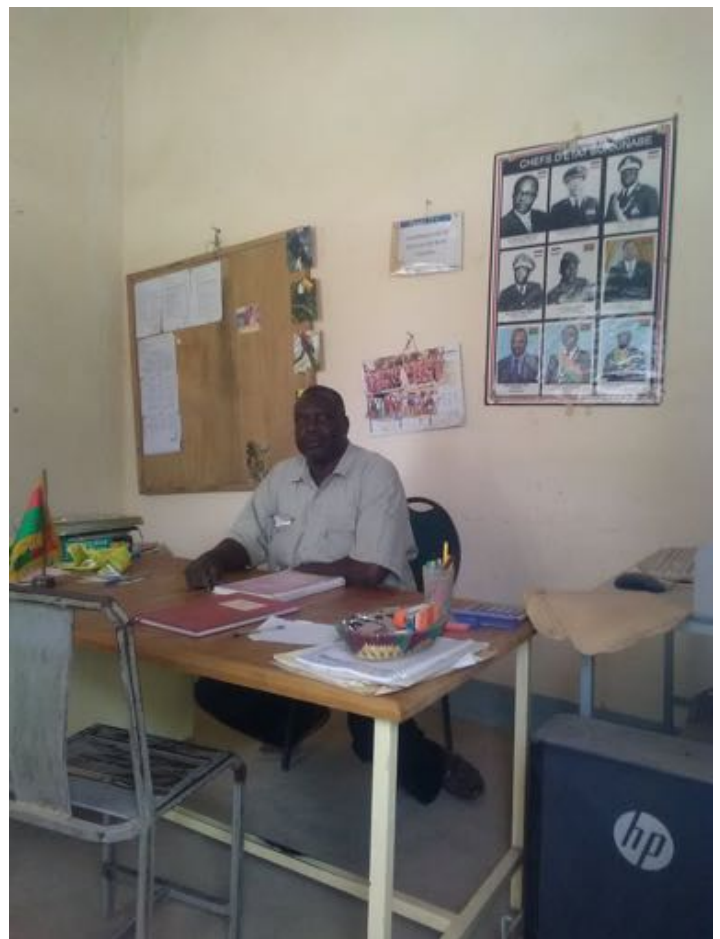
**Réunion à l'association**





**Une classe de ... 146 élèves !**

**Et Ousseini SANFO l'instituteur**





## **BRESIL (Anápolis)**

Un petit message de Thierry CONROI

Opportunité unique: Recherche associé **actif** pour exploitation de spiruline au Brésil

L'exploitation comprend :

- 10 000 m<sup>2</sup> de terrain, à 10 km d'une grande ville et 60 km d'une capitale.
- 6 bassins couverts de 100 m<sup>2</sup> (géomembrane de 0,5 mm) agités par roue à aube. Possibilité d'en construire encore 2-3
- Climat propice à une culture toute l'année, séchage facile pendant 6 mois avec un collecteur solaire de 50m<sup>2</sup>
- 1 bâtiment mixte avec une partie habitation de 50 m<sup>2</sup> et une partie "industrie" de 350 m<sup>2</sup> comprenant salle de pressage , salle de séchage, salle de mouture, salle de stockage produit fini, salle de transformation, salle d'emballage, salle d'expédition. Laboratoire avec colorimètre, microscope ,....
- 1 maison d'habitation de 100 m<sup>2</sup> avec deux chambres avec salles de douche
- registre et licences en règle
- clientèle actuelle pour 100 kg/mois
- développement technique de plusieurs produits cosmétiques et alimentaires
- excellent contact avec les universités locales

40 000 euros pour 49 % de l'exploitation avec obligation de participation active . Possibilité de vente totale.

Motif de la recherche: raisons familiales

Contact: [thierry.conroi@gmail.com](mailto:thierry.conroi@gmail.com)

### **Le petit mot de fin de ces « nouvelles petites nouvelles de la Spiruline »:**

Les prochaines PN devraient paraître au mois d'août donc porteurs de projets et spiruliniers , ONG envoyez nous vos sujets ou demandes !

L'ascension c'est aussi l'anniversaire du départ de Ripley, en mai 2012, une pensée pour cet homme éclairé et son immense travail qui porte ses fruits aujourd'hui.

