



[FRANCE \(Tournée, Angers\)](#)
[USA](#)

Une tournée en France

A la demande d'une de mes petites filles, Anastasia Muller, je viens de faire avec elle une tournée de visites de fermes de spiruline françaises.

Cette jeune fille, institutrice diplômée Montessori, basée au Québec, à Montréal, vient de participer à une formation en Haïti qui l'a mise au contact direct des problèmes de sous-développement. Elle caresse le rêve de participer un jour à l'aide humanitaire nutritionnelle dans certains pays qui en auraient tant besoin.

Au cours de notre tournée elle a pu visiter une palette de fermes assez variées pour lui donner une bonne idée de la diversité des tailles et des moyens mis en oeuvre.

Je suis sûr aussi qu'elle a su capter la forte composante humaine qui prévaut chez les spiruliniers français visités.

Qu'ils en soient tous chaudement remerciés !

jpj



Quelques photos en vrac pour illustrer la tournée d'Anastasia :











Les tomates prospèrent sur purges de milieux :

observation générale, de Madagascar à la Bretagne, et ici à Pradelles-en-Val dans l'Aude, qui peut largement contribuer à l'ordinaire des spiruliniers !

Autre exemple " foisonnant", à Pradelles-en-Val encore:



Mais encore faut-il avoir le temps de s'occuper un peu de ces "co-cultures", pas complètement spontanées.

Ce n'est pas le cas de tous les spiruliniers :



(en réalité ces spiruliniers-là, dans le Gard, ont une production importante de safran, en plus de la spiruline).

Petites nouvelles de mon petit bassin d'Angers

Il a bien survécu à ma longue absence de presque un mois, mi-couvert et ombré, avec écumage branché.

Depuis mon retour je continue à récolter en rinçant abondamment et la fraîche obtenue est impeccable à mon goût (sans analyses...). La filtration est très facile. Comme je suis en Paracas je rince à l'eau de la ville telle quelle, sans sel.

Mon filtre est un cylindre inox percé de trous, vertical, muni à l'intérieur d'une toile de filtration 25 μ faisant des replis. La pression due à la hauteur de la colonne liquide + la grande surface des replis accélèrent la filtration. De temps en temps je nettoie au jet d'eau les replis, ce qui accomplit un fort rinçage.

La consommation d'eau de rinçage retournant au bassin compense l'évaporation.

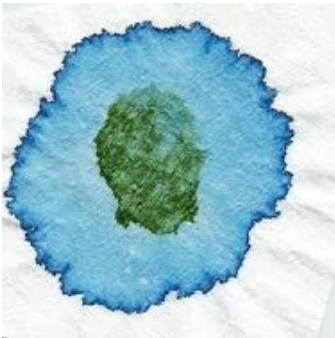
J'ai cessé de presser à la presse, mes mains suffisent pour obtenir un % de sec voisin de 23 (là aussi la Paracas est avantageuse) qui donne à la fraîche la consistance voulue pour une consommation facile.

J'arrive à maintenir la température du bassin entre 25 et 30° par temps raisonnable, malgré l'automne précoce (les érables virent déjà au rouge ici), en mettant une couverture isolante la nuit sur le bassin (lui-même isolé thermiquement).

La productivité est d'environ 9 g/j/m² en sec dans ces conditions.

Je continue à ne pas nettoyer la ligne d'eau ni le fond et il n'y a presque pas de phormidium dans le milieu : sont-ils contents qu'on les laisse tranquilles, non concurrencés par les spirulines ? (on dit que les toxines sont produites pour lutter contre les autres cyanos). En tous cas les consommateurs ne se plaignent pas.

Il se peut qu'au rinçage je perde un peu de phycocyanine, mais la tache obtenue au test papier reste très belle :



Il vaudrait la peine d'avoir un photomètre permettant une mesure quantitative !

Jpj

USA

Le 31 août j'ai reçu la visite d'Alexandre (Alex) Bournery, un jeune français installé à New York City (près du Bronx et de Harlem), mariée à une américaine de l'Arizona. Il est porteur d'un projet de production et de commercialisation de spiruline, uniquement en fraîche, et fonctionnant été comme hiver. C'est un projet osé, mais fortement soutenu par les Autorités locales, notamment l'USDA (United States Department of Agriculture). Ce projet a une visée sociale (distribution locale dans des quartiers pauvres) mais aussi une visée business (vente à distance même éloignée, par la Poste, en paquets isolés thermiquement).

Pour pouvoir produire même l'hiver dans le climat rigoureux de NY la production se fera dans des bâtiments, avec éclairage (par LED) et chauffage artificiels, dans de gros réacteurs verticaux en gaines PE (très bon marché), agités par bullage d'air purifié. Le nettoyage des parois sera assuré par vibrations.

D'après des essais préliminaires la bonne conservation du produit sera assurée par un rinçage soigneux de la biomasse à l'eau salée isotonique et pure. On espère une durée de conservation à froid de l'ordre de 3 semaines.

A toutes fins utiles les coordonnées d'Alex :

Adresse mail : bournery@gmail.com

Adresse postale :

409 Edgecombe Avenue, 5H

New York City 10032-8024, NY

Tel +1(347) 753-6224
