



INDEX [AFRIQUE du SUD](#) [BELGIQUE](#) [ESPAGNE](#) [FRANCE](#)
([Angers](#), [Bretagne](#)) [MADAGASCAR](#) [MOZAMBIQUE](#)
[NIGER](#) [SENEGAL](#) [TANZANIE](#) [VIETNAM](#) [AVIS](#)

Afrique du Sud

BIODELTA avait une très belle ferme de production de spiruline, selon procédé artisanal mais de grande taille (25.000 m²). Voir des photos dans les PN de Mai 2005. Puis les propriétaires (Suisses) ont vendu et les acheteurs n'ont pas su refaire marcher les installations malgré l'aide demandée à l'Université du Cap.

Alors voilà à quoi ressemble ce qui reste des serres et bassins :



Après enquête il s'avère que la société achète maintenant de la spiruline industrielle pour alimenter ses besoins et ses clients.

Espérons que nous ne verrons pas se répéter trop souvent cette triste histoire, dont le seul mérite est de servir de leçon, peut-être.

Belgique

Un message bien sympathique reçu de Belgique :

*« Je m'appelle **Aouatif LAGHMICH**. Je suis professeure de biologie dans un lycée à Bruxelles. Avec mes élèves, nous avons un projet de production de spiruline. En effet, dans le cadre d'un projet humanitaire et de rapprochement entre les peuples afin de mieux se comprendre pour mieux vivre ensemble, la spiruline va nous servir de fil conducteur. Avec une école israélienne de Tel Aviv et une école arabe de la même ville, nous avons développé le projet qui consiste apprendre à nos élèves à produire la spiruline. Il y aura des échanges entre les élèves Belges et Israéliens et l'étape ultime est de partir tous ensemble en Afrique. Les élèves pourront alors enseigner aux élèves africains comment produire la spiruline. »*

Depuis je collabore avec Aouatif

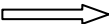
JPJ

Espagne

Nicolas Mazurier est en pleine construction de sa ferme de spiruline près de Valencia. Enfin l'Espagne va démarrer pour de bon sa production de spiruline !

France

Angers

J'avais commandé ce joli modèle  d'écumeur TUNZE à **grande capacité de bol** et compatible avec une hauteur de liquide **variable** dans le bassin autour des **8-10 cm** que je voulais adopter au printemps.

Malheureusement la fabrication de ce modèle vient d'être arrêtée et les stocks sont épuisés.

J'ai deux autres écumeurs Tunze mais exigeant un niveau d'eau **fixe** de 15 et de 25 cm respectivement et à **petit bol**, pas pratique lors des absences de longue durée en été.



La période beau temps à la mi-mars a fait grimper la température de mon petit bassin allègrement à 35°C en quelques jours. Sans la couverture isolante la nuit, la température s'est maintenue ensuite entre 30 et 33°C.

JPJ

Tomme de Bretagne à la spiruline



Sa couleur vert-bleu illumine un plateau de fromages. La spiruline, cette algue aux vertus innombrables donne à notre tomme un « goût de chlorophylle, très agréable, et procure au fromage une valeur nutritionnelle incomparable » : effectivement on a envie de le goûter !

Madagascar

Un message reçu :

« Nous aimerions lancer un ferme de spiruline à Madagascar. Plus précisément, nous voudrions cultiver la spiruline en photo-bioréacteur (PBR).

Nous sommes trois jeunes en poste à Antananarivo et nous partageons l'envie de quitter nos emplois et faire de cette ferme notre activité principale. Nos parcours professionnels sont très éloignés de la culture de spiruline, nous nous sommes donc essentiellement basés sur votre Manuel de la culture artisanale de spiruline.

Depuis plusieurs semaines, nous adaptons ce que nous lisons dans ce manuel et d'autres sources afin de développer notre PBR. »

On recense au moins 16 fermes de spiruline de tailles très variables. Morondave a 2500 m², Esperanza-Joie des enfants a 14 bassins totalisant 840 m² près d'Antsirabé, Ibity 300 m² mais beaucoup de petites fermes n'ont que 30 à 60 m². On comprend que ça puisse éveiller des vocations.

Mozambique

Autre message reçu :

« I am a South African graduate mechanical engineer with some 20 years corporate experience and have left corporate to be part of a solution of a vision greater than myself, namely to make a difference in this world by combating malnutrition in Africa.

I am at present in negotiations to secure 10 hectares of land in Inhambane, Mozambique. My intention is to start at 200 m2 spirulina ponds and then move to over 1200 m2 spirulina as the market matures and demand increases. The intention is to work with NGO's and sell the majority of the spirulina at near to cost or in lieu of barter agreements with other local products.

Although I have done extensive research on spirulina culture I am by no means conversant with the day to day practical growing and harvesting and would like to know if and how you could assist in making this dream a reality. »

Que résultera-t-il dans la pratique de ces projets – rêves, objets des différents messages recopiés ici ?? Rien de bien concret peut-être, mais ça fait envie de donner suite à certaines demandes...

Voir par ailleurs les articles sur la Tanzanie, le Niger et le Sénégal.

JPJ

Niger

Pour faire préciser l'emplacement de la ferme du **Puits de Bermo** (pour l'Atlas mondial en préparation, voir PN de Février 2016) j'ai eu plusieurs contacts avec **Sœur Odile Lesenne**. Au cours d'un de ces contacts elle m'a raconté une "expérience extraordinaire" qu'elle a vécue à Bermo une année où l'herbe avait trop proliféré dans le village. La municipalité ayant ordonné de couper l'herbe et de la brûler, un grand tas avait été fait près du mur de clôture de la spiruline et on l'a brûlé sur place avec beaucoup de fumée dont une partie est retombée en cendres (blanches) dans les bassins. La spiruline s'est alors mise à pousser très vite, avec émanation d'une odeur de fleurs excellente, attirant des flots d'abeilles sauvages qui sont reparties déçues. La spiruline produite a été consommée sans problème.

Ce phénomène de dégagement de bonnes odeurs (de roses par exemple) par des cultures de spiruline en très bonne santé est connu mais en fait rare (je l'ai expérimenté au moins une fois à Mialet près de certains de mes bassins).

Que conclure de cette expérience à Bermo ? Que les cultures avaient faim de certains nutriments présents dans la cendre d'herbes : P, S, K, Mg, Ca, Mn, Fe par exemple. Trop tard pour savoir lesquels !

JPJ

Sénégal

Par l'intermédiaire de mon ancien voisin de Montpellier, le Frère Marie-Joseph, ocd, j'ai pris contact avec un Père missionnaire au Sénégal devenu spirulinier, dont j'ai ensuite reçu avec joie le mail suivant le 6 mars :

"Je suis très honoré de votre message. Il y a longtemps que je vous connais mais uniquement par intermédiaire et par vos écrits sur la Spiruline. En 2012 je m'étais adressé à Antenna Technologie à Genève dans l'intention de lancer à Ndiafatte (15Kms de Kaolack au Sénégal), une production de spiruline pour lutter contre la malnutrition, des enfants surtout, dans le pays. On m'avait orienté vers Paris, et, très gentiment Mr Guigon m'a envoyé une documentation pour m'aider à lancer ce projet, ce que j'ai fait avec l'aide d'un sénégalais qui avait initié lui-même à Bambey, à l'Institut Sénégalais

PN Mars 2016

de Recherche Agronomique (ISRA), une production de spiruline. Finalement , nous nous sommes lancés avec les moyens du bord et mes économies de longue date, dans cette entreprise qui maintenant est en pleine production. Notre limite n'est que le manque de débouché et d'être reconnu. Mais cela vient peu à peu puisque le Directeur Général de l'Agence Nationale de l'Aquaculture est venu nous visiter et nous promettre de s'occuper de nous faire connaître.

Votre demande vient donc à point. Car notre objectif est pour 50% de produire « Humanitaire » pour les dispensaires et les centres de récupération nutritionnelle (en dessous du prix de revient pour faciliter aux femmes sans ressources de soigner leurs enfants) et 50% dit « commercial » pour permettre la pérennité de la Ferme dans son fonctionnement et ses investissements (nous voulons l'autofinancement).

Nous avons reçu le blanc-seing de l'analyse faite par l'Université de Dakar et obtenu le N° FRA du Ministère du Commerce. Notre spiruline est de grande qualité, « sans salmonelle ». Nous avons déjà, depuis 2 ans que nous produisons, une réserve d'environ 500 Kgs de spiruline sèche. Mais notre projet prévoit environ 1 tonne par an de production.

Nous avons 10 bassins de 50m2 entièrement sous serre anti-insectes et anti-UV.

Je vous joins en attaché une copie de notre situation prise sur Google—MAPS.

Nos références GPS peuvent être trouvées sur ce site KAOLACK-NDIAFATTE. À 15 KMS AU SUD-OUEST DE LA VILLE DE Kaolack, sur le site de Ker Mariama, un Sanctuaire marial dans la Commune de NDIAFATTE.

Références personnelles : P. Marcel PICHONNAZ, BP 38 KAOLACK(Sénégal) Téléph. : [+221 77 203 04 21](tel:+221772030421) , e-mail : rppich@gmail.com et Mr Demba BA, technicien, BP 38 Kaolack, Téléph. : [+221 77 273 97 78](tel:+221772739778).

Vous pouvez aussi voir sur Google Spiruline Kaolack et spiruline Ndiafatte. C'est un blog d'une dame qui a essayé à Tambacounda de lancer dans des villages des unités de production et qui est venue visiter notre Ferme, et participer à notre atelier de présentation en décembre 2014 à Kaolack.

Ces renseignements vous suffisent-ils ? Je vous suis très reconnaissant de votre initiative, et nous espérons Mr Demba BA et moi-même que notre projet sera durable et reconnu pour participer à l'émergence d'une vie meilleure pour la population de la Région.

Avec mes meilleures et respectueuses salutations.

P. Marcel PICHONNAZ"

Le Père Marcel m'a joint une photo et envoyé par la suite les coordonnées GPS exactes de sa ferme (14°3'43" N/16°9'39".54 O).

JPJ



Tanzanie

Message super sympa reçu de **Vincent Libeaut** :

« Les hasards existent-ils ? »

Au Salon Primevère, vendredi 26 février 2016, je rencontre **Patrice VIVION** qui me demande des infos sur la spiruline que nous proposons lors du salon (vente de spiruline à 3 spiruliniers durant 3 jours). Sa femme apicultrice propose des guimauves à la spiruline...

En discutant Patrice me dit qu'il connaît la spiruline et qu'il a lancé un projet en Tanzanie.

Quoi ???

Patrice est CPE (Surveillant Général) du lycée Saint-Joseph à Auxerre et a démarré avec ses élèves un projet contre la malnutrition en Tanzanie. Ils ont cherché un sujet et ont trouvé la spiruline. Patrice s'est formé au CFPPA de Hyères et un tanzanien de l'université catholique de Mwenge a été envoyé en stage chez Déborah Charlemagne (Spiruline d'Aquitaine).

Les élèves, avec l'Association « Jeune pour une autre terre », ont mené des actions pour financer la construction des bassins. Ils ont démarré en 2009, et 3 bassins de 90m² ont été mis en route en 2013.

PN Mars 2016

La serre est dans l'enceinte de l'université de Moshi au pied du Kilimandjaro (coordonnées GPS : 3°18'04.6"S 37°19'14.0"E) :



La spiruline est destinée à être distribuée à la population locale, en majorité, et une petite partie à la vente.

De plus la souche de spiruline utilisée a été récupérée directement dans le lac Natron qui se situe à environ 300-400 kms à vol d'oiseau. Ils y sont retournés 3 fois avant d'arriver à maintenir la spiruline en vie.

Nous avons là un projet initié par un CPE avec ses élèves lycéens et qui propose une spiruline produite par des universitaires tanzaniens destinées aux populations tanzaniennes avec une souche de culture tanzanienne, je dis BRAVO !!!

Le seul hic pour le moment est qu'ils n'ont pas l'autorisation du gouvernement pour distribuer la spiruline.

Aidons-les !! »

Vincent Libeaut

Contact : Patrice VIVION : patrice.vivion@saint-joseph-auxerre.fr

Vietnam

Un témoignage intéressant de Virginie, une consommatrice de spiruline, transmis par "**Les Enfants du Dragon**" :

"Bonjour à tous,

Juste un petit mot pour vous dire que j'ai pris de la spiruline enrichie en fer (produite par Les Enfants du Dragon et vendue à 100 %) et qu'au bout de trois jours (une cuillère à café dans du jus de fruit le matin), des "problèmes de peau persistants au niveau des pieds" (pardon pour ce détail peu glamour) depuis des années sans qu'aucun dermato n'ait proposé quoi que ce soit...ont disparu totalement ! J'ai eu idée de prendre la spiruline enrichie en Fer après que mon acuponcteur vietnamien m'ait dit que c'était le résultat d'un manque de fer...et voilà le problème résolu et peut-être bien d'autres moins visibles liés au manque de fer...Je pense particulièrement aux femmes qui vivent à Saïgon... à mon avis, on a pas toujours notre compte en Fer... Voilà ! "

PETIT RAPPEL des Enfants du Dragon : "Notre spiruline est distribuée gratuitement aux enfants en état de malnutrition, aux malades (HIV), aux personnes âgées... L'excédent est mis en vente au profit de nos actions humanitaires au Vietnam. Pour nous aider, cliquez sur ce lien: <http://lesenfantsdudragon.com/nous-aider/don/> - Merci !"

AVIS

**Le service des PN sera interrompu en avril et mai 2016.
Veuillez nous en excuser...**

JPJ

