



INDEX

[FRANCE](#) ([Angers](#), [La Réunion](#))

[ESPAGNE](#)

FRANCE

Suite des "Petites nouvelles du petit bassin d'Angers"

En cette fin de saison la production ralentit et je ne récolte plus que pour ma propre consommation, en fraîche pressée à la main, que je garde au frigo, sans couvercle.

Et pour simplifier la filtration j'utilise un sac placé dans le corps inox de mon presseur, c'est simple et plus rapide puisque la hauteur de liquide est très supérieure à celle du filtre usuel. Le dispositif est placé sur le filtre qui sert de support, lui-même sur le bassin.

Les photos suivantes montrent ce dispositif dont l'installation est très rapide et qui accélère la filtration à cause de la hauteur de liquide sur la toile.





Après la récolte le sac est rincé dans la culture puis il passe à la lessive.

Le phormidium ne me gêne pas : il se cantonne sur la ligne d'eau, à l'interface eau/air, sous forme de rubans d'ailleurs faciles à retirer. L'examen microscopique de la biomasse récoltée montre l'absence de phormidium (et de droites pour le moment).

L'écumeur est maintenu en marche pendant les périodes d'agitation.

A cette saison il n'y a plus de problème de pH car il se régule spontanément autour de 10.

Par contre il est maintenant nécessaire de mettre sur le bassin la couverture isolante la nuit pour éviter de trop basses températures matinales. En fin de mois la température du bassin s'établit autour de 21°C le matin et 22 le soir. Il va prochainement falloir que je renforce le nombre de vitrage sur le bassin .

LA REUNION

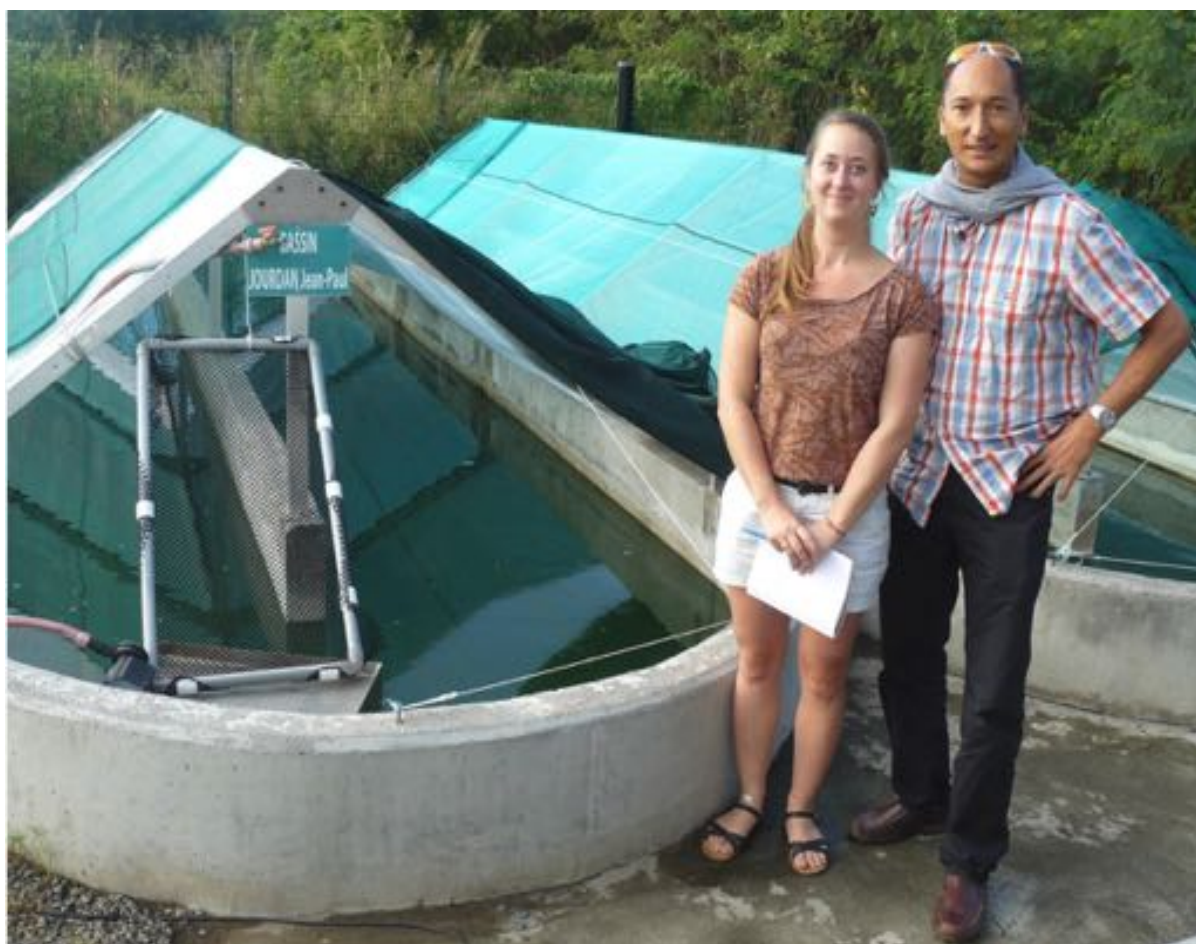
D'après l'Atlas mondial des fermes de spirulines de la FSF il y aurait une dizaine de producteurs de spiruline artisanale sur l'île de la Réunion où le climat est encore plus favorable que celui de la Méditerranée puisqu'il permet la culture toute l'année. On compte actuellement 7 producteurs et 4 projet en préparation.

Marion Jourdan, une de mes petites filles, a eu l'occasion d'y faire récemment un stage professionnel et en a profité pour rencontrer Lionel Raobelina qui est chargé des études spiruline au

sein du Département Aquaculture Tropicale de l'Association Hydrô Réunion, et qui à ce titre apporte un appui bénéfique aux producteurs locaux.

Marion a visité en compagnie de Lionel plusieurs de ces entreprises productrices de spiruline et nous fait profiter de ces contacts.

Lionel lui a d'abord fait visiter sur son lieu de travail son « bassin-école » de 25 m² qu'il a baptisé du nom pompeux de Bassin JOURDAN Jean-Paul, devant lequel Marion pose avec Lionel : ce bassin sert de conservatoire de souche Paracas mais en même temps il sert à tester des intrants bio :



Ensuite visite de la ferme où est produite la « spiruline des Hauts » par l'EARL "Le Tapage", 163 Chemin du Grand Détour, à 97421 La Rivière. Les producteurs sont Joël Refus et sa fille Julie détentrice d'un BPREA (julie.refus@gmail.com), qui exploitent 400 m² de bassins.

Ils sont membres de l'association de producteurs dénommée «Spiruline Péi », spiruline du pays, qui diffuse un cahier des charges ou de bonnes pratiques, genre de GBPH. Leur premier bassin de 100 m² a été inauguré il y a 3 ans.

La spiruline n'a commencé qu'en 2011 à la Réunion, mais le marché est estimé très porteur.

Rappelons que Fanida Bouzel a fondé sa « Mama's Spir » à Mafate, au cœur du Parc National, ce qui lui a valu de recevoir un prix en 2012 (dans les PN de janvier 2012, sur la photo du groupe des spiruliniers réunionnais Fanida est juste devant le même bassin «JPJ»). Pas de nouvelles d'elle actuellement.

PN OCTOBRE 2016

Les bassins des Refus ne sont agités que par des pompes, mais comme leur souche est une Paracas, elle risque peu de dégâts de la part des pompes. La récolte se fait sur les bassins.

Chez un autre producteur et par ailleurs président de « Spiruline Péi, Sylvain, à Sainte-Marie (ferme Runspirit) certains bassins récents sont abrités sous des "serres" très basses et à toit plat dans lesquelles on ne pénètre normalement pas, la récolte se faisant dans le laboratoire :



D'autres bassins sont sous serres plus hautes



Certaines serres chez Joël et Julie sont même encore plus hautes semble-t-il :



Les filtres sont originaux et ressemblent à des " lits d'hôpital " comme ici chez Sylvain :



Les séchoirs électriques à air neuf utilisés par Joël et Sylvain sont fabriqués à Lyon par ARCOS :



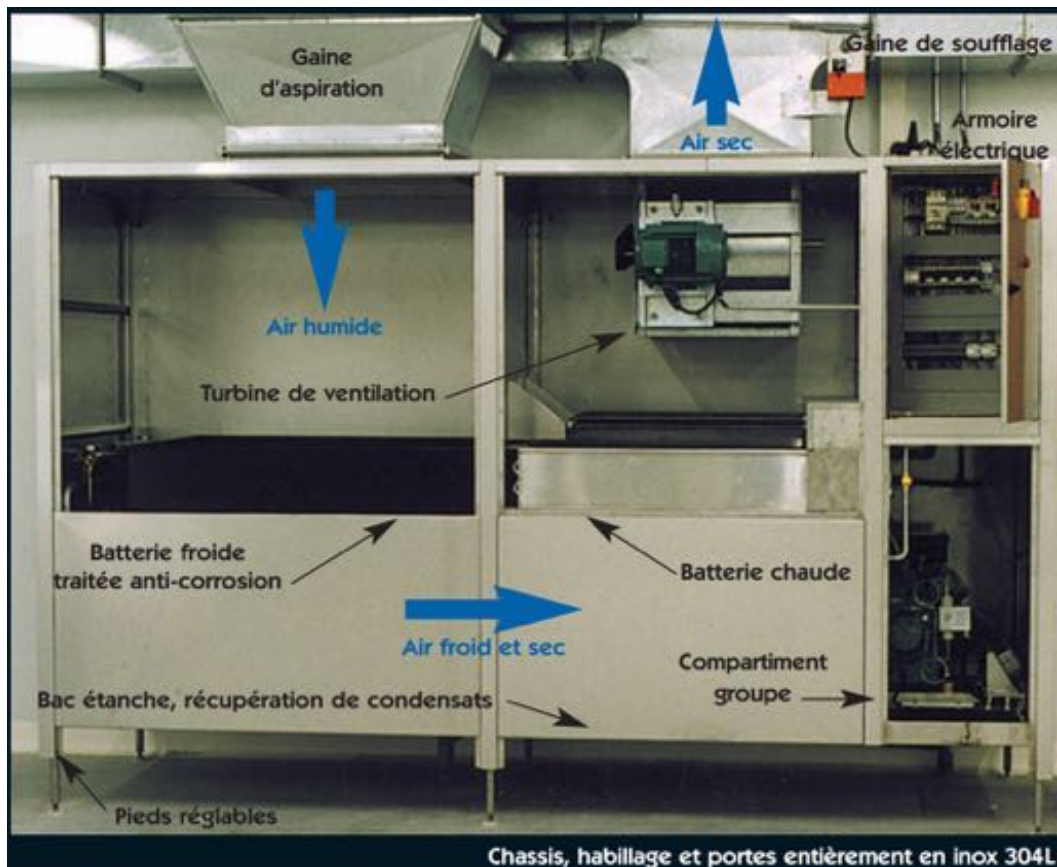


Séchoirs chez Sylvain



Séchoir chez Joël et Julie

A noter que la documentation d'ARCOS sur Internet montre un autre type de séchoir qui pourrait intéresser les spiruliniers car il peut s'apparenter à un séchage par déshumidification :



La ferme **Run-Spirit** de Sylvain, est installée au 70 Chemin de Ligne à 97438 – Sainte Marie :



La spiruline de plusieurs producteurs (Spiruline des Hauts, Spiruline de Sainte Marie, Spiruline du Colosse) est conditionnée et vendue par STANA (Tél. : 06 92 10 55 35, e-mail : contact@stana.re)



Sachet de spiruline de la marque collective

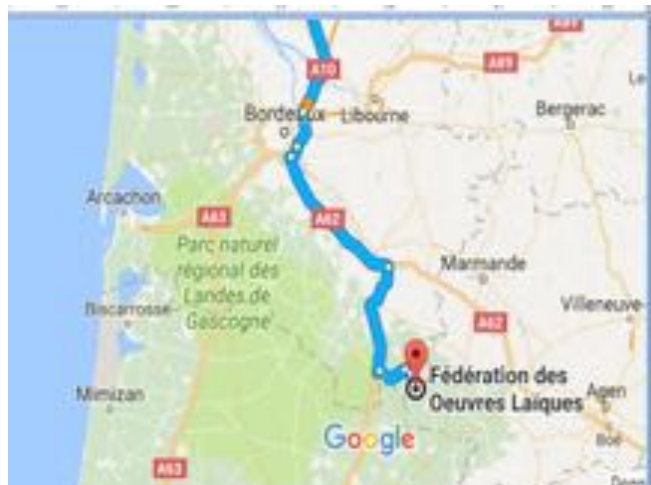
Une partie de la production de Runspirit est vendue en pharmacies sous la marque Spirea :



La spiruline à la Réunion semble avoir pris un très bon départ !

Rencontres FSF 2016

Les Rencontres des Adhérents FSF auront lieu cette année près de la ferme des Frangines, sur la commune de 47420 Sauméjean, mais assez loin du village, dans le Village Vacances L'Airial de la Fédération des Œuvres Laïques, du 21 au 24 novembre :



Espagne

Dans la foulée de mon séjour en septembre chez Nicolas Mazurier à Serra près de Valencia j'ai fait une étude assez poussée pour comparer ce site avec celui de Hyères ; toutes les simulations que j'ai faites pour cela montrent que les deux sites sont pratiquement équivalents du point de vue culture de spiruline. Certes il y a une similitude entre ces deux sites proches du bord de la même mer Méditerranée, avec une différence de latitude de 3 degrés soit 230 km entre Hyères et Serra. Hyères

PN OCTOBRE 2016

est plus au nord mais par contre son altitude est pratiquement nulle, alors que Serra est à 300 m, déjà un peu dans la montagne, et dans un creux, comme le montre cette photo où l'on aperçoit les serres de spiruline :



Les statistiques de températures admises pour faire les calculs montrent que les nuits sont plus fraîches à Serra :

	<u>T°C max Hyères</u>	<u>T°C max Serra</u>	<u>T°C min Hyères</u>	<u>T°C min Serra</u>
Avril	17,8	17,9	9,6	8,4
Mai	21,6	21,1	12,7	11,8
Juin	25,6	24,6	16,1	15,5

Les statistiques de rayonnement solaire sont par contre en faveur de Serra :

Hyères reçoit 4088 Wh/m²/an alors que Serra bénéficie de 4658 Wh/m²/an soit 14 % de plus.

Au total il ne faut donc pas s'étonner que les deux sites soient pratiquement à égalité dans nos simulations, tant en prix de revient qu'en productivité.

JPJ
