



**INDEX : FRANCE (Gard Réunion Interview Parabole)  
BENIN BRESIL MADAGASCAR**

## **FRANCE**

### **Gard**

Le 27 décembre 2011 s'est déroulé dans le cimetière de Mialet l'ensevelissement du corps de Dany Jourdan, décédée d'un cancer le 22 décembre à Angers. La FSF y était représentée par une délégation de spiruliniers qui a offert une gerbe de fleurs livrée de Bagnols sur Cèze.



A l'issue du buffet qui a suivi, une réunion des spiruliniers s'est tenue dans le Foyer municipal, avec la participation des Fox et de J.P. Jourdan. Ce n'est pas le lieu d'en faire le compte-rendu ici, mais voici seulement la photo souvenir où l'on reconnaît (de g. à d. et de Haut en bas) Christian Tinel, Cédric Coquet, Denise et Ripley Fox, Bernard Morand,

Didier Bastion, JPJ, Benoît Legrain et Emmanuel Gorodetzky.

Que tous les participants, certains venus de loin, soient remerciés pour leur présence amicale.

## La Réunion

Un groupement de spiruliniers est en cours de formation sur l'île de la Réunion. Une première rencontre a eu lieu le 10 janvier, réunissant 15 participants, sous l'égide de Lionel Raobelina (de l'A.R.D.A.) et de Fanida Bonunzel.



*(Photo des participants à la réunion, de g. à d. et de haut en bas : Pascal Moioli, M. Begues, Lionel Raobelina, Nicolas Coqblin, Julien, Stéphane Thébaudin, Lecomte Gueltez, ptit bout chou, Fanida Bounzel, Marie-France Lartigues, Julie et Joel Refus, M. Caya, Yaelle Raudszus et Caya)*

## Interview à Bouquetot

Youtube à son tour publie l'interview de JPJ par Robert Henrikson :

<http://www.youtube.com/watch?v=0Q5BJq609wA>

## Parabole

Il nous arrive fréquemment de devoir répondre à la sollicitation de groupes de lycéens de 1<sup>ère</sup> S devant faire leur « TPE » sur la spiruline, un sujet apparemment à la mode. Or ces élèves n'ont souvent que peu de notions techniques qui faciliteraient les explications du processus de production.

J'ai eu récemment recours à une « parabole » pour mieux me faire comprendre. J'ai comparé le milieu de culture au sang et le système de purge ou de purification du milieu aux reins. Effectivement la comparaison est éclairante : une installation de production de spiruline dotée d'un système de purification performant n'a plus besoin de purger son milieu de culture qui, comme le sang, est recyclé indéfiniment.

Je pense que cette comparaison peut même éclairer certains spiruliniers chevronnés.

## **Importations de spiruline africaine en Europe**

C'est un débat éthique très actuel : faut-il favoriser les exportations de spiruline des pays en développement et sous quelle forme ? Les ONG qui sont allées implanter la production de spiruline, en Afrique par exemple, l'ont fait à l'origine pour qu'elle profite d'abord aux enfants locaux ; mais assez vite elles ont du reconnaître la nécessité de vendre suffisamment et suffisamment cher sur le marché libre pour que la production soit pérennisée le plus vite possible.

Dans ce contexte un spirulinier français nous demande d'insérer le texte suivant :

### **Du Négrier au Spirulinier**

Suite au message commercial publié dans *Petites nouvelles de la Spiruline* de novembre 2011, je me permets un droit de réponse en tant que co-président de la Fédération des Spiruliniers de France, responsable de l'association Spirale Verte et Partage qui œuvre au Togo et au Mali depuis 2003 et initiateur-organisateur des deux premiers colloques panafricains.

La ferme de Nayalgué propose un partenariat commercial aux producteurs français pour leur permettre de vendre la spiruline de Nayalgué.

Petit rappel historique : la ferme de Nayalgué a été construite grâce à des fonds publics (plus d'un million d'euros, comme mentionné dans le film de présentation) dans le cadre de la lutte contre la malnutrition. En aucun cas ces subventions n'auraient été attribuées à une ferme commerciale qui produirait au Burkina pour vendre en France.

Que Nayalgué vende en France occasionnellement pour « profiter » de l'argent du blanc, pourquoi pas si cela permet de maintenir les orientations originales de la ferme. Mais là, la politique est tout autre. Nayalgué a mis en place un système de vente en France. Et alors me direz vous, en vendant la spiruline en France, l'argent retourne au Burkina qui en a besoin ! Alors, si c'est pour profiter de l'argent du blanc, alors pourquoi la brader au prix des fermes commerciales et ne pas le faire au tarif d'achat de gros de la spiruline française ?

L'Afrique famélique et misérable que nous allons sauver...

René Dumont écrivait en 1960 « L'Afrique noire est mal partie » et malheureusement, depuis 1960 les conditions n'ont fait qu'empirer, malgré tous les plans de développement, les remises de dettes, etc.

Une fois de plus.

Qui aura le plus de bénéfice dans l'affaire ?

Où est la place de l'africain dans ce business ?

Qui décide de quoi ?

Que cachent les beaux discours dans cette réalité africaine ?

Que ceux qui veulent monter des fermes commerciales en Afrique montent des fermes commerciales.

Que ceux qui veulent monter des fermes humanitaires en Afrique montent des fermes humanitaires.

Mais, s'il vous plaît, n'utilisez pas l'image du pauvre noir qui a besoin de son blanc sauveur pour détourner la spiruline humanitaire destinée à des millions de personnes qui en ont grand besoin.

La spiruline humanitaire se doit d'être consommée sur place par les africains.

Cette phrase semble tellement évidente qu'il m'est triste de la rappeler.

Quant à dire qu'il y a trop de petites fermes au Burkina par rapport au marché local, voici encore une vision contestable. Le marché local est à créer. Evidemment mieux vaut venir vendre en France que d'avoir une réelle politique pour faire connaître la spiruline sur place. Et cette question nous l'avons largement débattue au 2ème colloque panafricain sur la spiruline au Togo quand il y en avait 2 tonnes sur les étagères et toujours des mouches sur les lèvres des plus malnutris au Burkina.

La grosse ferme qui vend en France de la spiruline destinée aux Burkinabais verrait d'un mauvais œil les petites fermes locales.

Pour rappel, mon amis Tonato Agbeko au Togo augmente cette année sa production de 150 à 600 m<sup>2</sup>, car il n'a pas assez de spiruline (bien sûr il n'exporte pas). Le marché local c'est lui qui l'a créé.

Avant de faire des fermes de tailles importantes, ne faudrait il pas sensibiliser la population à la spiruline, surtout quand on connaît l'attachement d'une population à ses habitudes alimentaires. Sauf si l'objectif est d'exporter.

Il y a aussi de nombreux lots qui sont arrivés en France et qui après contre-analyse (comme se doit de le faire tout importateur consciencieux) ne passaient pas : E.Coli, Salmonelle et Clostridium (pas tous en même temps !)

J'espère que ces quelques lignes permettront à chacun de mieux comprendre le business de la spiruline humanitaire.

Sachez que pour avoir découvert la spiruline en Afrique, pour avoir porté la spirale du pèlerin avec une foi inébranlable et une idéologie tout aussi candide, pour avoir passé des nuits à ne pas comprendre les aberrations d'une humanité dont des valeurs essentielles dérivent, je suis très amer de faire certains constats.

Je souhaite que ce message ouvre le débat, sachant que pendant que vous le lisez plusieurs enfants sont morts le ventre vide, la bouche ouverte, pleine de mouches.

A toi Thomas Sankara, toi qui a dit aux Burkinabais : « Production locale pour consommation locale, fermons les frontières, arrêtons la saignée ».

Quand un peuple n'atteint pas l'autosuffisance alimentaire, pourquoi exporte t-il des aliments ?

J'espère me tromper.

Pour la Fédération des Spiruliniers Français, CC

## **BENIN**

« Nous sommes retournés tout le mois d'octobre à Pérééré. Quand nous sommes arrivés, il y avait plus de 1.000 sachets de 25 g dans la salle de conditionnement. Aussi, nous avons fait du travail de

commercialisation (contacts avec les hôpitaux, les centres de nutrition, publicité sur les ondes en français, bariba et en peuhl, etc...), si bien que maintenant la demande est supérieure à la production.

Le matériel est déjà commandé pour construire un 7ème bassin de 40 m2 qui sera le double des 6 autres. Nous repartirons en septembre prochain pour la mise en place. »

Voici ce que nous écrit Jacqueline Guibert, présidente de Bana du Bénin, et c'est en somme une bonne réponse à l'article précédent.

## **BRESIL**

Voici ce que nous écrit un belge, **Thierry Conroi**, qui est passé par le CFPPA de Hyères :

« Ayant été votre élève au CFPPA il y a quelques années, je vous envoie quelques informations sur mon installation au Brésil et j'en profite aussi pour vous remercier pour l'aide que vous m'apportez avec les Petites Nouvelles publiées tous les mois.

Je m'installe à 150km au sud de Brasilia, sur un petit terrain où j'ai construit une habitation au cours de l'été dernier, en essayant de respecter au mieux les recommandations pour les entreprises travaillant dans la transformation alimentaire. J'ai eu quelques difficultés pour avoir l'électricité, puis d'autres pour creuser un puits qui me fournisse assez d'eau pour 700 à 1000m<sup>2</sup> de culture.

Le climat est quasi saharien pendant quelques mois de l'année, avec des vents assez forts. J'ai donc peur d'avoir beaucoup d'évaporation. Je prévois une haie brise vent plus des filets près des bassins. Je vais tester des bassins ouverts et d'autres recouverts de serres légères.

Etant à 1000m d'altitude, la température passe de 30°C au milieu de la journée à 13-16°C en fin de nuit. J'ai peur d'avoir des phénomènes de photolyse et d'inhibition si la température du milieu de culture baisse trop au cours de la nuit. Je vais mettre des plaques de polystyrène sous la géomembrane pour faciliter la montée en température des cultures, comme Jeff en Savoie. Je vais aussi faire un test avec le transvasement d'un bassin dans un réservoir de 4m de diamètre et 1,5m de haut pour la nuit. Savez vous si l'une des deux souches de spiruline est mieux adaptée que l'autre à ce type de climat ?

Je suis actuellement à la recherche de fournisseurs de matériel au Brésil: motoréducteur, pompe vortex; ce qui se révèle un casse tête pour trouver du matériel à un prix raisonnable. Je suis pour l'instant à la recherche de motoréducteurs, de pompes à rotor vortex, et d'extrudeur. Pour l'instant, il me semble que tout est plus cher et beaucoup plus difficile à trouver qu'en Europe. Comme j'envie les spiruliniers français !».

Voici quelques photos de l'exploitation et des travaux qui ont été faits :



Après avoir nivelé le terrain et installé les plots pour recevoir les tubes PVC de serre, je fait le muret autour des bassins.



Réception de la bobine de géomembrane 500µ. 220m de long- 6m de large - 650kg.  
On a un peu de mal a la manipuler pour la découper en pièces de 27m de long (70kg, brulant au soleil)



Les trois bassins que je n'ai pu finir avant mon retour en Europe car le film recouvrant la serre n'était pas encore arrivé. Le sol sera recouvert de plaques de polystyrène de 2cm avant de mettre la géomembrane



Deux bassins de 3m x 3m pour les souches. Ils sont maintenant presque faits, avec des agitateurs à base de moteurs d'essuie-glace



Réalisation d'un réservoir d'eau de 10 m<sup>3</sup>, 3 m de diamètre, avec du grillage à poules pour accumuler l'eau venant du puits (500 l/hr) tout au long de la journée. »

Thierry Conroi  
rue vandercoilden - Herseaux - Belgique  
tel fr: 0777288397

## **MADAGASCAR**

**Lionel Raobelina** a effectué une visite de la ferme « Spiruline du Ménabé » à Morondava, qui comprend 2500 m<sup>2</sup> de bassins et produit environ 4 tonnes/an de spiruline sèche, principalement vendue localement, surtout via le réseau des dispensaires et des « homéopharma » présents dans tous les villages et villes malgaches.

Son intervention s'est faite dans le cadre d'un appui technique en partenariat avec Technap.

## **MAROC**

### **RABAT**

Extrait des PN de Juin 2005 :



*(Photo J.P. Jourdan : Gilles Grillet, directeur duCFPPA, présente la spiruline récoltée, tandis que Claude Darcas (Président de Technap) converse avec le Dr Yasser Medkouri, stagiaire marocain)*

Ce Dr Medkouri est maintenant devenu gros producteur de spiruline principalement destinée à l'exportation vers l'Europe dans son « Domaine Spiruline » de Rabat, qui comporterait plus de 10 ha de bassins d'après un article de presse (il y a sans doute une erreur de zéro) :





*(Photos extraites du site internet du Domaine Spiruline)*

En Juin 2011 le Dr Medkouri a donné une conférence enthousiaste à Rabat où il raconte son parcours et son « rêve », conférence qu'on peut voir sur Youtube à l'adresse :

<http://tedxtalks.ted.com/video/TEDxRabat-Yasser-Medkouri-La-sp>

\*\*\*\*\*

