



INDEX FRANCE : [Angers](#), [Bouches du Rhône](#), [Périgord](#), [La Réunion](#), [Saintonge](#), [Vaucluse](#), [Yvelines](#)

FRANCE

Angers

J'ai remplacé mes 3 petits bassins rectangulaires par un seul, arrondi. Je ne garde que la souche Paracas « ordinaire », la même que j'ai si longtemps cultivée à Mialet.

Avec l'arrivée de l'automne le bassin est fermé par une plaque en polycarbonate alvéolaire (non étanche et amovible), sous serre ; il est agité par une pompe de 1 m³/hr.



Le bassin sans les couvertures, avec son thermomètre flottant radio.

La régulation thermique manuelle du bassin continue à bien se faire, sans chauffage artificiel. Elle est plus facile qu'en été (moindre risque de surchauffe). Le climat angevin est sympathique car il y a pratiquement chaque jour au moins un peu de soleil, l'après-midi, ce qui permet de remonter la température du bassin suffisamment pour passer la nuit et la matinée confortablement au-dessus de 30°C.

En vue de l'hiver j'ai installé un réflecteur sur le couvercle inclinable du bassin, qui permet d'augmenter la lumière entrant dans le bassin :



C'est évidemment très efficace pour mieux capter le soleil quand il se montre, mais il faut en user avec précaution !

Je signale que je viens d'acquérir les « Statistiques climatiques de la France 1971-2000 » publiées par Météo-France.

JPJ

Bouches du Rhône

Message reçu début septembre du repreneur du site *Spirulina Vera* :

« Je suis **Cédric GREARD** et j'ai découvert la spiruline et ses bienfaits il y a moins d'un an. Très intéressé par cette micro algue j'ai participé à un stage découverte à la ferme du Collet

(06) chez Bertrand Ollivier. J'ai ensuite repris l'activité de Mr LAVOCAT (Vente de spiruline du Costa Rica sous le nom de **Spirulina Vera**) avec des associés.

Possédant des terres agricoles sur la commune de Mollégès (13), je souhaiterais à présent débiter ma propre production pour une superficie d'environ 1000 m² de bassins. Pour cela je souhaiterais bénéficier de conseils sur la mise en place de l'outil de production (serres, bacs/bassin, matériels,...). J'ai beaucoup lu sur le sujet mais je pense que des avis/conseils avec des producteurs seraient bénéfiques. Pourriez-vous me diriger vers des interlocuteurs ou organismes à même de m'aider à réaliser mon projet ? »

Calvados

Le 22 septembre, **Ripley et Denise Fox**, conduits par Annick Destiné, sont allés visiter la ferme de Laurent Lescève et Gilles Planchon à St Pierre d'Aziz, près de Deauville. Jean-Pierre Clergeau, président de Technap les y a rejoints.

Quelques réflexions de Ripley :

« Imaginez ma joie de voir le système intégré – que j'ai conçu dans les années 1980 et expérimenté en France, Inde, Sénégal, Togo, Pérou, Vietnam – bientôt en opération en Normandie. Pas seulement une copie de ce que j'ai fait, mais chaque élément est amélioré professionnellement. Quelle joie de voir que les instances gouvernementales régionales aident ce projet qui peut être ainsi réalisé plus scientifiquement et que nous espérons, un jour, pouvoir exporter en Afrique !

Félicitations et un grand merci à Laurent et Gilles ainsi qu'à toute leur équipe ! »

Oui, ce fut très important pour lui, l'initiateur du concept de l'intégration digesteur/spiruline (le fameux SIV = Système Intégré Villageois), de le voir ainsi en cours de réalisation, même si ce n'est pas exactement comme il le prévoyait, mais modernisé.



Ripley Fox le 22 septembre



(De g à d : Ripley Fox, J.-P. Clergeau, L. Lecesve, A. Destiné et Gilles Planchon)

Hérault

L'ESAT **LA CROIX VERTE** est un établissement et service d'aide par le travail (près de Montpellier) avec 1750M² de serre de production horticole et 100 m² de bassins de spiruline. **Ghislain** qui dirige la section spiruline nous écrit : « Nous finissons notre période d'expérimentation, qui s'est avérée très positive. Au début de l'année prochaine nous attaquons la phase de commercialisation » et il ajoute « Nous sommes le premier ESAT de France à faire cette activité et nous avons plein d'idées pour faire avance notre projet ».

Ci-dessous une photo du grand bassin de l'ESAT.

C'est évidemment très important que ce projet exemplaire réussisse et il convient d'aider Ghislain au maximum pour qu'il aboutisse.



Lot

La ferme d'**Adrien Galaret** a fait l'objet d'un reportage vidéo diffusé par FR 3 le 20 septembre que l'on peut visionner pendant quelque temps en cliquant ici :

http://info.francetelevisions.fr/?id-video=cafe_13havecvousdanslesudouest_toulouse_110920_1182_20092011135320_F3

Périgord

Chris Pressoir nous signale un autre reportage vidéo que FR 3 a diffusé le 12 août 2011 et qui permet de visiter sa « Spiruline du Périgord », une Paracas.

Vous êtes invités à le visionner en cliquant sur le lien : <http://youtu.be/VbbmqZzHvXM>.

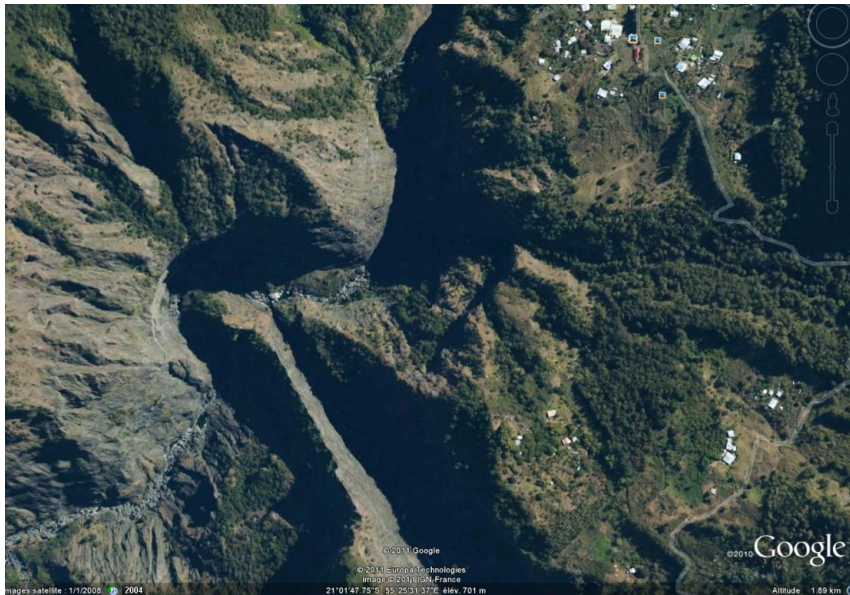
Réunion

"**MAMAS'PIR**" est une petite ferme de spiruline perchée au sommet d'une montagne de la Réunion, à Mafate.

Fanida BOUNZEL (originaire de l'Hérault), formée à la culture de la spiruline par Manu (SpiruVie), vit là haut et a construit un gîte où elle reçoit les randonneurs en quête de sommets...

On ne peut accéder chez elle que par hélicoptère ou après une ou deux journées de marche.

Fanida a beaucoup de mérite, et travaille dans l'esprit de partage et de solidarité que nous souhaitons sauvegarder.



Sa ferme pour le moment est très modeste, 25 m², deux bassins, ensemencée en Paracas souche XXL qui se porte très bien à cette altitude et sous cette latitude. Fanida, qui a reçu un coup de main de Lionel Raobelina (qui est sur place à La Réunion), est maintenant membre de la Fédération des Spiruliniers de France. Elle nous offre les photos ci-dessous qui font envie

d'aller voir sur place :



(Vous pouvez beaucoup agrandir ces images en utilisant la fonctionnalité du PDF)

Saintonge

Jean-Michel de Poix signale l'ouverture de la boutique en ligne sur son site internet

<http://spiruline-de-haute-saintonge.com/BOUTIQUE/tarifs.php>

Jean-Michel a reçu un « Prix de la Dynamique Agricole » au concours CARPIO organisé par la Banque Populaire Centre-Atlantique.

Vaucluse

Les PN d'octobre 2010 signalaient que la ferme de spiruline de Pernes-les Fontaines était à céder (suite au décès d'un des propriétaires).

Or un mail de **Benjamin Masson** (CFPPA, session longue 2010) nous apprend qu'il a repris cette ferme pour l'exploiter.

Tant mieux, il aurait été dommage qu'elle ne serve plus !

Yvelines

Le Chesnay

Une réunion importante s'est tenue le 27 septembre chez J.-P. Clergeau (président de Technap), réunissant une douzaine de personnes très impliquées dans le développement de la spiruline en Afrique, dont Pascal Godon (président d'Antenna-France), Diane de Jouvencel (AT-France), Abdelkader Hiri (producteur de spiruline à Tamanrasset), Ripley et Denise Fox, Gilles Planchon et Annick Destiné.

Adresses des intervenants à la réunion du 27 septembre 2011 :

Clergeau Jean-Pierre	clergeaujp@orange.fr
De Jouvencel Diane	diane@antenna-france.org
Deleval Jean-François	jfdeleval@gmail.com
Destine Annick	annick.destine@orange.fr
Fox Ripley et Denise	ripley.fox@orange.fr
Hiri Abdelkader	agence4X4tam@hotmail.com
Isnard Jean-Pierre	isnard.jean-pierre@xanadoo.fr
Martinot Bernard	mb.martinot@aliceadsl.fr
Godon Pascal	pzgodon@hotmail.fr
Pirard Michel	mopirard@wanadoo.fr
Planchon Gilles	planchongilles@gmail.com

Il a été décidé de créer un Collectif pour la promotion de la spiruline, pour lequel Annick Destiné doit rédiger un protocole.

Saint-Nom-la-Bretèche

Les obsèques de **Claude Darcas** se sont déroulées le 2 septembre dans la belle église de Saint-Nom-la Bretèche, avec une assistance très nombreuse. Le Père Moëgle de Davougon (Bénin) concélébrait, lui qui a tant œuvré pour la spiruline au Bénin avec Etienne Boileau et Claude Darcas. Christiane, l'épouse de Claude, était très digne et forte. Jean-Pierre Clergeau, le président de Technap, avait pu interrompre ses vacances en Bretagne pour être présent et dire des mots très forts sur la personnalité de Claude dont voici un extrait :

« Je voudrais simplement souligner ton dévouement et ton engagement complet et constant dans la lutte contre la malnutrition dans les pays les plus pauvres et notamment au BENIN. Nous n'oublierons jamais l'énorme travailleur que tu n'as cessé d'être pour cette cause. Tu nous promettais toujours que ce serait ton dernier séjour au BENIN, mais ton sens du travail bien fait ne t'as pas permis de décrocher. Tu aurais sans doute eu l'impression d'abandonner tes chers amis Béninois.

Tu nous manqueras terriblement.

Nous n'oublierons jamais la chaleur de ton accueil souriant, la bonté que tu rayonnais et ton écoute attentive. Nous avons besoin de tes connaissances pointues dans de nombreux domaines techniques, nous avons besoin de tes réflexions et commentaires souvent exigeants mais toujours constructifs, nous avons besoin de ton calme et du recul que tu prenais devant les évènements. Nous avons aussi besoin de ta présence et de ta réflexion lorsqu'il s'agissait de défendre nos actions.

Mon cher Claude, ton départ est une énorme perte pour la spiruline, pour TECHNAP, pour le BENIN. Te voilà maintenant dans une autre dimension du Monde. Nous continuerons notre route terrestre sans ta présence physique mais tu nous laisses un exemple formidable et nous n'aurons de cesse d'en être dignes. Je sais que tu ne nous oublies pas...

Roger Adoukpe, le responsable de la ferme de spiruline de Pahou, au BENIN, a pu dire : Claude est allé au-delà de la mission que lui a confié TECHNAP.

Claude a aimé l'Afrique, le Bénin et le village de Pahou...

Claude m'aimait d'un amour paternel et amical....

Il a aimé au point de s'offrir à ceux qu'il a aimés.....

Adieu, Claude. Merci pour tout ce que tu nous a apporté. Nous ne t'oublions pas ».

Il y avait aussi le beau-frère italien de Claude, qui a dit " è morto sul cantiere de la carità " (**il est mort sur le chantier de la charité**), ce qui est une belle épitaphe.

Comme celle-ci copiée sur le livret des obsèques :

Tu as beaucoup voyagé, les nécessités du travail t'ont conduit d'un coin à l'autre, ici, ailleurs, tu allais où on t'envoyait.

Partout, tu t'es fait des amis, partout tu as laissé des souvenirs, nous repensons aujourd'hui à cela.

Mais aujourd'hui, c'est un autre voyage qui t'emmène loin de nous, dans un autre pays.

Ce pays d'où personne ne revient parce que c'est l'aboutissement de tous nos voyages, de toutes nos courses et de nos recherches.

Tu es maintenant parti vers Dieu, vers ce pays mystérieux que Jésus appelait le Royaume de Dieu.

Nous espérons te retrouver un jour au terme de notre propre voyage quand nous parviendrons nous aussi à cette maison où le père nous attend pour fêter ensemble le monde nouveau.



La gerbe offerte par Technap

Le 25 septembre une messe a été dite en l'Eglise Sainte Geneviève à Pahou pour Claude.
