



JANVIER 2025

# LA FERME DES ROSEAUX

SPIRULINE DE RETZ ET ALGUES DE RETZ

## RETOUR SUR LA SAISON 2024

### “SPIRULINE DE RETZ”

- 2024 : une production moyenne

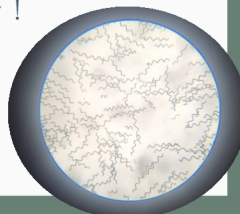
Nous avons connu une saison très peu ensoleillée sur notre belle Côte de Jade, c'est donc tout naturellement que la spiruline s'est moins développée, elle qui a besoin de soleil pour faire sa division cellulaire grâce à la photosynthèse.

- 2024 : une inondation record

Notre ferme s'est retrouvée les pieds dans l'eau ! Nous avons connu le 9 octobre 2024 des précipitations records de 30 cm d'eau dans la ferme. Nous avons donc perdu 2 bassins sur 4.. Heureusement la reconnaissante de notre commune en état de “catastrophe naturelle” va nous permettre d'effectuer les principales réparations pour la saison 2025.

- 2024 : une belle découverte

Lors de nos vacances en famille, nous avons fait l'heureuse découverte d'une souche naturelle de spiruline en Camargue...et oui, la spiruline existe à l'état naturel dans certaines régions du globe. Nous avons ramené la souche naturelle dans nos bagages et depuis nous la faisons prospérer à la ferme pour pouvoir ensuite la cultiver dans nos bassins. Un vrai bonheur pour le spirulinier !



## LA BOUTIQUE DEUX NOUVEAUX PRODUITS

NOUVEAUTE N°1 !!!

- “Mélange Fleuri” : une association de spiruline de retz en brindilles, de graines de tournesol toastées et de fleurs bio. A grignoter ou à saupoudrer sur vos tartinades, salades et plats.







# OFFRE FEVRIER

## RETOUR SUR LA SAISON 2024 "CÔTÉ ALGUES"

Le climat doux et humide cette année, a été favorable pour les algues marines. Elles ont été présentes en quantité et en qualité sur les rochers, de quoi réjouir le pêcheur à pied professionnel!

Ainsi, nous avons pu notamment faire un stock de Nori. Une algue au goût subtil très connue des pays asiatiques. La cueillette reste une activité complémentaire de notre production de spiruline mais tellement proche de la nature et de la mer ou nous nous sentons privilégiés.

## Frais de Port OFFERTS sur toutes vos commandes



### NOUVEAUTE N°2 !!!



- "Mélange du Voyageur" : un accord parfait d'algues pêchées et déshydratées par nos soins (kombu royal, nori, et laitue de mer) associé à notre citronnelle cultivée dans notre ferme et à du poivre noir de la Ferme Eco-Spiruline au Togo.



Pour toute commande RDV sur notre site internet  
[WWW.SPIRULINE-DE-RETZ.FR](http://WWW.SPIRULINE-DE-RETZ.FR) OU AU 02.40.21.23.29