

## HORAIRES

### BOUTIQUE ET VISITE DE LA FERME

**En été :** du 1<sup>er</sup> Juin au 30 Septembre  
Jeudi et Vendredi 16h/19h et Samedi 10h/13h

**Le reste de l'année :** de mi-Février à mi-Décembre  
Tous les Vendredis 16h/18h

## OÙ NOUS TROUVER ?

-  **À la ferme**
-  **Épiceries et magasins de producteurs**
-  **Marchés / AMAP**
-  **Sur Internet**

Toutes les infos sur  
[www.spiruline-de-retz.fr](http://www.spiruline-de-retz.fr)



Entre Pornic et Saint Nazaire, à 50 km de Nantes  
Coordonnées GPS : 47.149229, -2.219831  
"CHEMIN DES ROSEAUX"

**DERRIÈRE LA ZONE  
CONCHYLICOLE**



SARL LA FERME DES ROSEAUX  
**SPIRULINE DE RETZ**  
Chemin des Roseaux 44770 La Plaine-sur-Mer  
[contact@spiruline-de-retz.fr](mailto:contact@spiruline-de-retz.fr)  
**02 40 21 23 29**



[www.spiruline-de-retz.fr](http://www.spiruline-de-retz.fr)

# Spiruline de Retz

La Ferme des Roseaux

Spiruline Artisanale du Pays de Retz



 VISITE DE LA FERME

 LA BOUTIQUE

Produite à  
**LA PLAINE SUR MER**

IMPRIMERIE  [www.papagrp.hk.com](http://www.papagrp.hk.com) // 06 08 46 23 18 / Ne Pas Détruire La Voie Publique // RECYCLÉ À 100%

## LA PRODUCTION DE LA SPIRULINE DE RETZ

Notre spiruline de haute qualité est produite sans pesticide, sans fongicide ni insecticide. Elle est cultivée à partir d'une souche naturelle non OGM. Elle bénéficie d'un climat ensoleillé dans un espace préservé au bord de l'océan Atlantique. Nos méthodes artisanales permettent d'obtenir une spiruline déshydratée à basse température prête à consommer.



UN ALIMENT AUX QUALITÉS NUTRITIONNELLES ADAPTÉES À TOUS

## LA CUEILLETTE DES ALGUES SAUVAGES DU PAYS DE RETZ

Aux rythmes des marées et des saisons, la côte du Pays de Retz offre une qualité exceptionnelle d'algues alimentaires. Elles sont pêchées professionnellement par Hugo, dans le respect des pratiques durables de récolte pour garantir la préservation de la ressource.



## NOS VALEURS

Vente en circuits courts  
Une Ferme à taille humaine  
Respect de l'environnement  
Adhésion à la Fédération des Spiruliniers de France (FSF)  
Solidaire des fermes Nord/Sud (Spir'sol)

## LA FERME DES ROSEAUX,

### VISITE DE LA FERME

- POUR LES PARTICULIERS, sans réservation (gratuit) aux horaires d'ouverture
- POUR LES GROUPES (+ de 10 pers.) sur RDV

De la culture de la spiruline artisanale à la saisonnalité des algues marines, Hugo et son équipe vous feront partager et découvrir le métier de spirulinier et d'algoculteur au sein d'une ferme éco-responsable.



### LA BOUTIQUE



Retrouvez l'ensemble des produits Spiruline de Retz, Alg'dente (algues marines), et autres produits locaux.

