



**LA FERME DES ROSEAUX  
LA PLAINE SUR MER**

# **CATALOGUE PRODUITS 2026**

Spiruline de Retz  
&  
Algues de Retz

---



 02.40.21.23.29

 [contact@spiruline-de-retz.fr](mailto:contact@spiruline-de-retz.fr)

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



**Hugo & Marion**

## **La Ferme des Roseaux : un lieu entre Terre et Mer à La Plaine sur Mer**

Sur la Côte de Jade, à La Plaine sur Mer, Hugo, Marion et leur équipe produisent, transforment, conditionnent, et commercialisent leurs productions. Des micro-algues aux macro-algues, nous travaillons avec passion ces activités qui se complètent dans un cadre adapté et agréable. Notre ferme est également ouverte aux visites et à la vente en direct.

## **Spiruline de Retz : une production paysanne française**

Grâce à un climat ensoleillé et un espace préservé, nous produisons de la Spiruline Paysanne de Mars à Octobre dans notre ferme. Cette microalgue naturellement riche en protéines, fer, vitamines, minéraux et oligoéléments est un aliment aux qualités nutritionnelles adaptées à tous. Nos méthodes paysannes permettent un séchage à basse température pour vous proposer un aliment excellent pour votre bien-être et votre santé.

## **Algues de Retz : Pêcheurs- Cueilleurs professionnels d'Algues marines**

Pêcheurs à pieds professionnels, nous cueillons localement aux rythmes des marées et des saisons des algues marines, dans le respect des pratiques durables de récolte pour la préservation de la ressource. Laitue de mer, ao-nori, haricot de mer, dulse, kombu, nori sont déshydratés et transformés par nos soins à la ferme pour vous garantir des produits de qualité et apporter de nouvelles saveurs à votre cuisine.



# Gamme Spiruline de Retz



- Spiruline de Retz 50g/100g/200g/500g

Riche en fer, protéines, magnésium, vitamines, minéraux et oligoéléments. Mélanger 1cc dans votre yaourt, compote ou mixer en smoothie. Saupoudrer sur votre salade ou votre plat.  
Conseil : prendre en cure d'1/2/3 mois et à renouveler suivant les besoins.



- Mélange "P'tit dèj" 150g

Spiruline en brindilles et sélection de graines biologiques (lin doré, chia, tournesol, courge).  
A verser dans vos yaourt, fromage blanc, compotes, céréales, desserts...



- Mélange "Crudités" 150g

Spiruline en brindilles et sélection de graines biologiques (lin brun, pavot, sésame complet, tournesol).  
En condiment, selon vos envies sur vos salades, crudités et préparations...

- Mélange "Oriental" 150g

Spiruline en brindilles associée aux saveurs orientales : graines de sésame toastées, graines de Nigelle et poudre de Sumac.  
Assaisonner vos assiettes de riz, pâtes ou boulgour, votre salade composée ...



- Mélange "Fleuri" 150g

Spiruline en brindilles et mélange de graines de tournesol toastées avec une sélection de fleurs : agastache anisée, monarde ponctuée, fleur de ciboulette, fleur de soucis  
A découvrir en saupoudrant sur vos salades, crudités ou tartinades.



- Spiru Plus+ SPORT 150g

Spiruline en poudre de haute qualité (protéines, fer, phycocyanine) et poudre de Baobab extraite du fruit (vitamine C, calcium, fibres et anti-oxydants)  
Une poudre à diluer :  
-Dans vos jus, smoothie ou gourde sportive ...  
-Dans vos snack ou collation équilibrée.





Production paysanne  
française



Respect des Normes d'Hygiènes HACCP



Séchage à basse température 40°C



DLC de 2 ans après récolte

# Gamme Algues de Retz



- Mélange du Petit Pêcheur 35g

Un mélange frais et iodé de Dulse, Laitue de Mer et Ao-Nori, associé à des aromates bio : fenouil, aneth et thym citron de Mathilde du « Sens des Simples » à Pornic.

Le mélange parfait à mettre dans vos salades, sauces, poisson, et pour faire votre tartare d'algues maison.

- Mélange du Voyageur 60g

Kombu royal, laitue de mer et Nori de notre Côte de Jade avec de la citronnelle de Madagascar cultivée dans notre ferme et du poivre du Togo.

En court-bouillon, à saupoudrer sur vos poissons, dans votre rillette de thon ou vos plats asiatiques.



- Laitue de Mer, Nori, Dulse ou Ao-Nori 35 g

Nos algues marines sont pêchées à la main sur les Côtes du Pays de Retz dans le respect de la ressource. Elles sont ensuite séchées à la Ferme des Roseaux à basse température (45°C) afin qu'elles conservent toutes leurs saveurs et leurs qualités nutritives

A réhydrater ou en assaisonnement dans vos assiettes de riz, pâtes, vos salades composées, vos purées de légumes, vos omelettes, vos rillettes, vos sauces ou marinades...



## Pêche durable et saisonnière



Récolte manuelle



Séchage à basse température 45°C



DLC de 3 ans après récolte

