

Actualités de Spiruline angevine

Janvier 2026



Bonjour et bienvenue,

Je suis heureuse de vous retrouver pour cette nouvelle édition de la newsletter trimestrielle de la ferme Spiruline angevine !

Avant tout, comme il est d'usage à cette époque, je vous adresse tous mes vœux de bonne santé, de projets stimulants et de moments épanouissants à vous et vos proches ! Et que la spiruline paysanne française continue de prospérer et d'embellir nos vies !

C'est le moment de faire un bilan de 2025 pour mieux relever le défi 2026 ! Merci de votre fidélité et/ou bonne découverte !

Offre de janvier

Bénéficiez de tarifs promotionnels sur toute la gamme de mes produits (purs spiruline et mélangés) : pour démarrer 2026 en douceur et en pleine forme ! Offre valable jusqu'au 31 janvier avec le code **SPIRU10**.

Hivernage et bilan 2025

La saison 2025 s'est très bien déroulée : grâce à une météo presque parfaite, les récoltes n'ont jamais été si régulières depuis mon démarrage en 2019, un plaisir ! Les 46 récoltes de la saison de production se sont enchainées sans encombre de fin mars à fin septembre, d'abord avec 3 bassins en culture, puis 2 à partir de juin, et enfin un seul en septembre (les plus anciens bassins arrivaient à saturation après 3 ans et nécessitaient d'être vidangés). Malgré les petits pics de chaleur de juin et d'août, pas de souci de filtration/égouttage de ma spiruline, qui a su faire face à ces périodes de stress avec brio.

Contrairement à 2024, le temps globalement sec de cet été m'a permis de déshydrater ma spiruline le jour-même de la récolte en 5-6 heures (et pas toute la nuit suivante), ce qui a limité la consommation électrique de la ferme et grandement facilité la logistique ! ainsi, plus de 160kg secs de paillettes ont été produits à la ferme en 2025.

Ce rythme un peu allégé des récoltes m'a permis de suivre en parallèle le chantier de la construction de notre logement sur la ferme, projet très attendu et à multiples rebondissements depuis 2 ans, enfin réalisé.

La fin de saison a été immédiatement suivie d'une période intense de salons et marchés de début octobre à mi-décembre (temps-forts : Journées Régionales de la Visite d'Entreprise, les Hortomnales au prieuré de Saint Rémy la Varenne, salons Bien Vieillir en Anjou et Arts&Saveurs d'Exception, 8 marchés de Noël). L'occasion de communiquer sur la production locale et de tester de nouveaux produits à la spiruline faciles à utiliser dans vos repas au quotidien. Mon site internet (www.spirulineangevine.com) a également fait peau neuve (si vous aviez créé un espace client, vos points fidélités cumulés sur l'ancien site ne sont pas perdus ! je les rajoute manuellement lors de votre "nouvelle première commande" ! et je reste à disposition pour tout bug rencontré).

Je n'ai donc actuellement qu'un seul bassin à hiverner. Il va naturellement s'épurer pendant plusieurs mois, grâce aux associations biologiques qui se sont mises en place naturellement dans le milieu. Je pourrai démultiplier ce bassin au printemps, dès que les températures remonteront suffisamment (le démarrage d'un nouveau milieu de culture est toujours très délicat car les cycles associés bactéries-spirulines ne sont pas encore en place dans l'eau ; c'est encore plus vrai si les écarts de température jour/nuit dans la serre sont importants). Mon stock actuel me permet d'envisager une reprise des récoltes en douceur en avril et de ne relancer mes bassins 2 et 3 qu'en mai.

Le froid de ces derniers jours n'a pas posé de souci majeur, les bassins n'ont pas gelé grâce à l'agitation régulière du milieu de culture y compris la nuit, et le poids de la neige fondue n'a pas endommagé mes bâches, ouf car un épisode de vent a suivi !

Perspectives 2026



Fédération
des Spiruliniers
de France



Je vous remercie pour votre confiance, qui me permet de continuer cette si belle aventure collective.

Mes objectifs 2026 : consolider l'activité et multiplier les débouchés !

- promouvoir encore et encore la production française paysanne par le biais de réseaux professionnels ([Fédération des Spiruliniers de France](#), [Filière Aquacole des Pays de Loire](#), [Produit en Anjou](#)), la rendre encore plus visible en intégrant de nouveaux réseaux ([Drive angevin](#), [Bienvenue à la Ferme](#), [Brancher Local](#)) et en continuant à ouvrir les portes de ma ferme pour vous partager mes convictions,
- continuer à toujours vous proposer une spiruline paysanne française de qualité,
- faire évoluer ma gamme de produits à la spiruline au fil des saisons, grâce aux nouvelles recettes réalisées au laboratoire (poudre, croustillants, cuirs de fruits) à la ferme et aux collaborations artisanales locales (comprimés, miels, chocolats, mélanges d'épices, paillettes fumées),
- optimiser encore et toujours la gestion de mes bassins et mon process pour minimiser l'empreinte carbone de la ferme et maintenir mes tarifs accessibles.

Vous pouvez contribuer à la mise en avant des spiruliniers paysans : le bouche-à-oreille est précieux car beaucoup de personnes ignorent encore que la spiruline se cultive en France et en eau douce ! N'hésitez pas à partager cette lettre sur vos réseaux !

Toutes vos remarques et attentes, sur la forme comme le contenu, sont les bienvenues ! rendez-vous sur le site www.spirulineangevine.com

