

# **Actualités de Spiruline angevine**

## **Avril 2026**

---



***Bonjour et bienvenue,***

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

Le printemps est bien là, synonyme de reprise de croissance des spirulines dans le bassin depuis plusieurs semaines déjà, et l'heure de reprendre tranquillement le rythme des récoltes aussi.

Au passage, Spiruline angevine a soufflé ses 7 bougies au 1er avril ! Pourvu que ça dure !

Bonne lecture des petites informations du moment...

---

## **Evènements de ce début d'année 2026**

En premier lieu, 2026 a débuté par un déménagement ! Pas de mon activité de culture de spiruline, ça j'ai déjà donné entre 2021 et 2022 de Tiercé à Brain sur Longuenée, et une fois m'a suffi ! Mais personnel : j'habite à présent sur la ferme, à quelques mètres de ma serre, ce qui me permet une meilleure réactivité pour le suivi de ma culture et une plus grande disponibilité pour les visites et retraits à la serre (toujours sur rdv).

En février j'ai intégré la Société Coopérative d'Intérêt Collectif Brancher Local, un réseau de producteurs, artisans et consommateurs avec plusieurs points de livraison à et autour d'Angers. Après mon intégration au Drive Angevin fin 2025 et à Bienvenue à la Ferme en janvier, mon implication en faveur des circuits courts et fermiers se renforce.



Les assemblées générales de la Fédération des Spiruliniers de France (FSF) et de la Filière Aquacole des Pays de Loire (FAP) se sont tenues en mars et ont permis de valider la direction des actions 2026 et à moyen terme de la filière spiruline, à l'échelle nationale et régionale. Intégrer ces structures professionnelles est important à mon sens pour consolider notre reconnaissance auprès des instances (Chambres d'agriculture, Ministère de la pêche...). Nos fermes sont majoritairement de petite taille (environ 200 dans toute la France) mais notre poids commercial au sein de l'aquaculture d'eau douce, dont la culture de spiruline fait partie, est loin d'être négligeable ! Il faut pouvoir faire porter nos voix et nos attentes jusqu'aux décideurs !

Côté serre, l'hivernage d'un bassin unique, contrairement à l'an dernier où j'en avais 3, me permet de reprendre progressivement la production en ce mois d'avril. Après avoir pris soin de tout nettoyer à fond (serre, matériel, déshydrateur), le rythme d'une récolte par semaine va s'installer les premiers temps ; je dédoublerai mon bassin en mai/juin lorsque les températures seront franchement remontées.

La partie transformation/produits à la spiruline (poudre, granola salé, mélange de graines et/ou d'épices, miels, cuirs de fruits...) s'étoffe au fil de mes rencontres d'artisans inspirants et de mes idées. Elle demande aussi un peu de matériel spécifique de production, des emballages dédiés et de l'espace de rangement. J'ai donc pris le temps cet hiver de réorganiser mon laboratoire car le nombre de références et leur rotation plus rapide exigeaient de repenser l'espace de travail et de stockage pour maintenir une circulation fluide et cohérente (la marche en avant).

---

## Idée recette salée

Le cheese-cake salé de Sarah Glain, une recette expliquée pas à pas, simple, originale et savoureuse ! à retrouver [ici](#).

---

## A venir en cours d'année...

Je vous remercie pour votre confiance, qui me permet de continuer cette belle aventure. Vous pouvez trouver [ici](#) les prochains évènements et marchés, mis à jour régulièrement.

Pour rappel ou information, la fête de la Spiruline aura lieu le we suivant les Journées du Patrimoine, les 26-27 septembre ; ce sera l'occasion pour moi de reconduire des portes-ouvertes, informations à venir durant l'été pour les modalités pratiques...

Rendez-vous à l'autre extrémité de la saison 2026 (septembre) pour le bilan de la production de l'année et les échéances du troisième trimestre !

***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](http://www.spirulineangevine.com)



SPIRULINE  
ANGEVINE