



TEXTE Ferme des Roseaux La Plaine sur Mer

Avant de devenir spirulinier, Hugo Baudet a tenu l'entreprise familiale Baudet qui produit des Moules de Bouchot depuis 1966, et qui est reconnue localement pour son sérieux et la qualité de ses produits.

Il se lance en 2016 dans la production de la Spiruline de Retz et s'y consacre exclusivement depuis 2019 en créant sa ferme éco-responsable : La Ferme des Roseaux, située dans le Pays de Retz, à la Plaine sur mer.

Avec son taux d'ensoleillement important, ce territoire est idéal pour le développement de la spiruline qui est cultivée sans pesticides, ni fongicides, ni additifs, ni conservateurs... Cette micro-algue constituée majoritairement de protéines, est naturellement riche en fer, magnésium et vitamines.

Hugo est aussi cueilleur professionnel d'algues marines, car nos côtes sont riches de saveurs iodées à faire découvrir et déguster. Il récolte les algues aux rythmes des marées et des saisons, dans le respect des pratiques pour garantir la préservation de la ressource.

L'ensemble de nos produits sont séchés et conditionnés à la ferme par nos soins.

Lors des distributions à l'AMAP, nous sommes présents pour répondre à toutes vos interrogations et vous présenter nos produits « Spiruline de Retz ». La gamme de produits « Algues de Retz » est encore en préparation. L'arrivée à l'AMAP est prévue au mois de Mai.

Notre ferme est ouverte à tous ! Des visites gratuites ont lieu tous les vendredis de 16h à 18h.

Plus d'infos sur www.spiruline-de-retz.fr

**En été : du 1er juin au 30 septembre,
le jeudi et vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 13h.
Le reste de l'année : les vendredis de 16h à 18h
De mi-décembre à mi-février : Uniquement sur RDV**