

# La cabane à Spiruline - Finca



Crédit photo : (La Cabane à Spiruline)

*La Cabane à Spiruline : Un voyage au cœur d'une algue extraordinaire à Chaumes-en-Retz*

## Infos pratiques

Categorie : A voir

# Description

Imaginez un lieu paisible, niché au cœur du Pays de Retz, où une micro-algue aux pouvoirs insoupçonnés est cultivée avec passion et respect. Ce lieu, c'est La Cabane à Spiruline, une ferme artisanale qui vous invite à un voyage fascinant au cœur de la spiruline et de ses bienfaits. La Cabane à Spiruline, une invitation à explorer un monde de saveurs et de bienfaits de la spiruline pour votre santé et la planète. Richard et Thierry, deux passionnés derrière ce projet, vous partageront avec enthousiasme leur savoir-faire et leur amour pour cette algue extraordinaire.

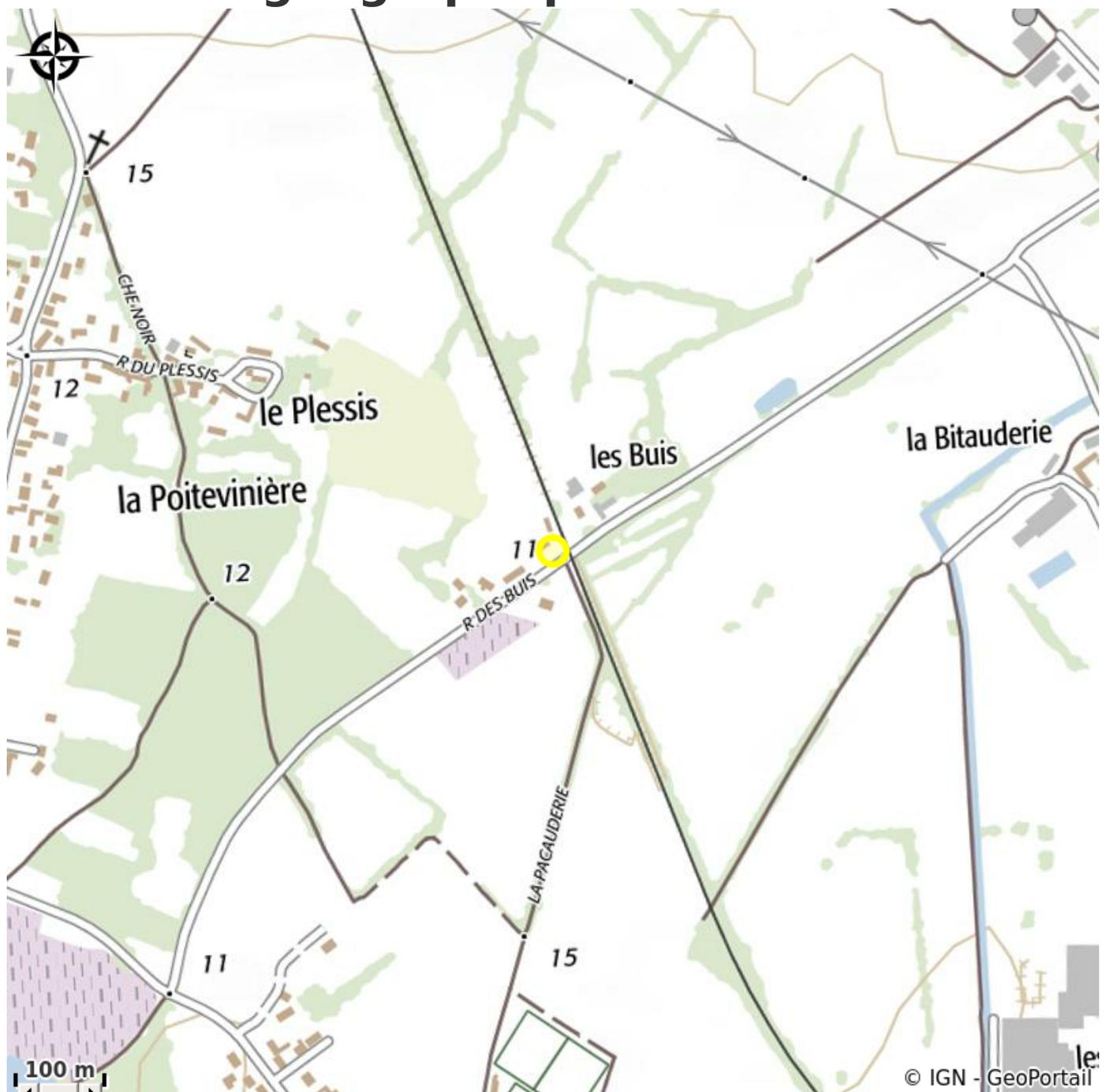
Spiruline - un concentré de bienfaits pour votre santé  
Présente depuis 3,5 milliards d'années et ayant participé à la création de l'oxygène sur terre, elle était déjà consommée par les Aztèques. Connue pour ses propriétés nutritives exceptionnelles (protéines, fer, vitamines, antioxydants, minéraux), la spiruline a été classée super-aliment par l'UNESCO. Renforcement du système immunitaire, amélioration de la vitalité, lutte contre la fatigue, la spiruline offre une multitude de bienfaits pour votre santé et votre bien-être. Des produits artisanaux de qualité  
Soucieux de préserver les précieux nutriments de la spiruline, Richard et Thierry adoptent une méthode de production artisanale rigoureuse. La spiruline est récoltée et séchée à basse température, garantissant ainsi une qualité optimale. Laissez-vous tenter par les différentes formes proposées : brindilles, comprimés, gélules, spiruline fraîche... il y en a pour tous les goûts !

Les produits de La cabane à Spiruline sont disponibles dans la boutique en ligne. Un lieu de partage et de découverte  
La Cabane à Spiruline ne se résume pas à une simple ferme. C'est un lieu de partage et de découverte où l'on peut se ressourcer et apprendre à adopter une alimentation saine et durable.

Des ateliers et des visites guidées gratuites sont organisés pour tous les publics, permettant de percer les secrets de la culture de la spiruline et ses bienfaits pour la santé.

Un engagement environnemental  
La Cabane à Spiruline s'inscrit dans une démarche environnementale responsable. L'eau de pluie est utilisée pour alimenter les bassins et aucun pesticide ni herbicide n'est utilisé. La production artisanale permet de minimiser l'impact environnemental et de garantir une spiruline 100% naturelle. L'établissement La cabane à Spiruline fait partie des producteurs locaux de Chaumes-en-Retz , présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

733 Route des Buis

Arthon

44320 CHAUMES-EN-RETZ

[lacabaneaspiruline@gmail.com](mailto:lacabaneaspiruline@gmail.com)

<http://www.lacabaneaspiruline.fr>