

Spiruline des Grands Causses

Des falaises de Roquefort au Rougier



Crédit photo : EARL Spiruline des Grands Causses (OT Roquefort)



Culture et vente de spiruline bio, locale et paysanne.

Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

La **Spiruline des Grands Causses** est une ferme aquacole située au pied du Larzac, dans le sud-Aveyron. Céline y cultive de la spiruline : une bactérie aquatique aux **propriétés nutritives exceptionnelles**.

Naturellement riche en protéines, fer, fibres, vitamines & acides aminés essentiels, la spiruline fortifie le système immunitaire, apporte tonus, équilibre et vitalité au quotidien.

La Spiruline des Grands Causses est cultivée dans le respect des cycles naturels et du cahier des charges BIO.

Vente sur les **marchés locaux** : Millau (vendredi matin, place Foch), Saint-Affrique (samedi matin, place de la Mairie).

En **boutique** : Millau (Biocoop « des Cascades », Biocoop « du Crès », Magasin «Au Marché Paysan ») et à Saint-Affrique (Biocoop « Lou Cussou », Epicerie « Del País»...

A la **ferme** : du lundi au samedi de 16h à 18h et sur **internet** : www.spiruline-grands-causses.fr

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Services:

Visites guidées

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME PAYS DU ROQUEFORT le 09/07/2025

Contact

Le Revayrol
12490 SAINT-ROME-DE-CERNON
contact@spiruline-grands-causses.fr
<http://www.spiruline-grands-causses.fr/>