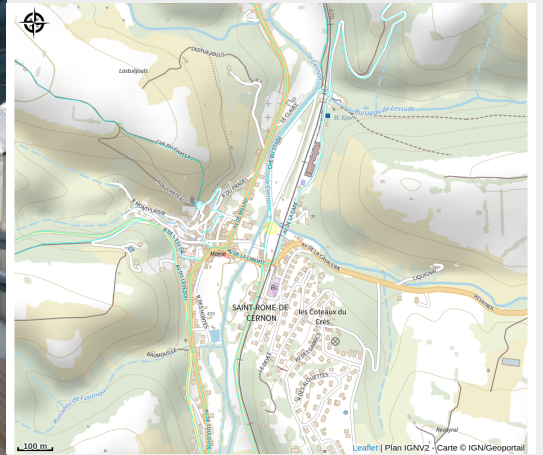


Spiruline des Grands Causses

Des falaises de Roquefort au Rougier



Crédit photo : EARL Spiruline des Grands Causses (OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE ROQUEFORT ET DU ST-AFFRICAIN)

*Culture et vente de spiruline locale,
paysanne et écologique*

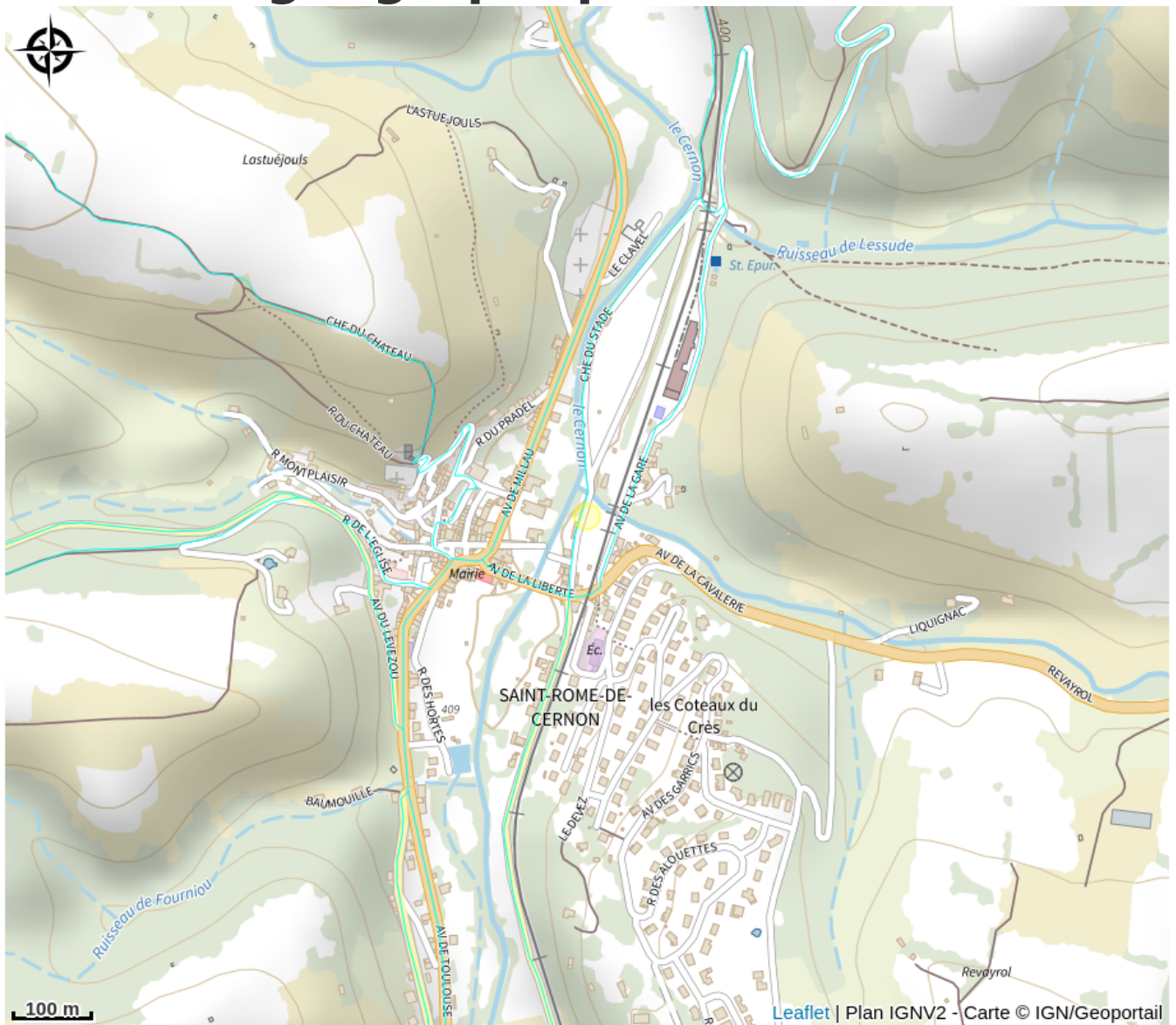
Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

La Spiruline des Grands Causses est une ferme aquacole située au pied du Larzac, dans le sud-Aveyron. Céline et Chantal y cultivent 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 Ecocert. 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», Boutique « Nature etc »). A la ferme : sur RDV uniquement : 06 87 36 14 94 et sur internet : www.spiruline-grands-causses.fr

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME PAYS DU ROQUEFORT le 24/11/2023

Contact

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