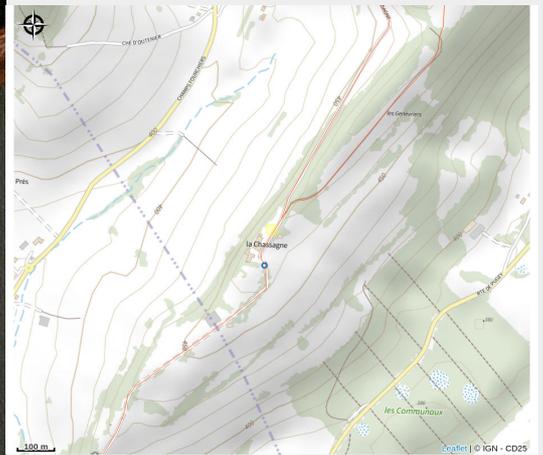


# Les Bassins Fermiers - Spiruline Paysanne

Grand Besançon



Crédit photo : Les Bassins Fermiers (Les Bassins Fermiers)

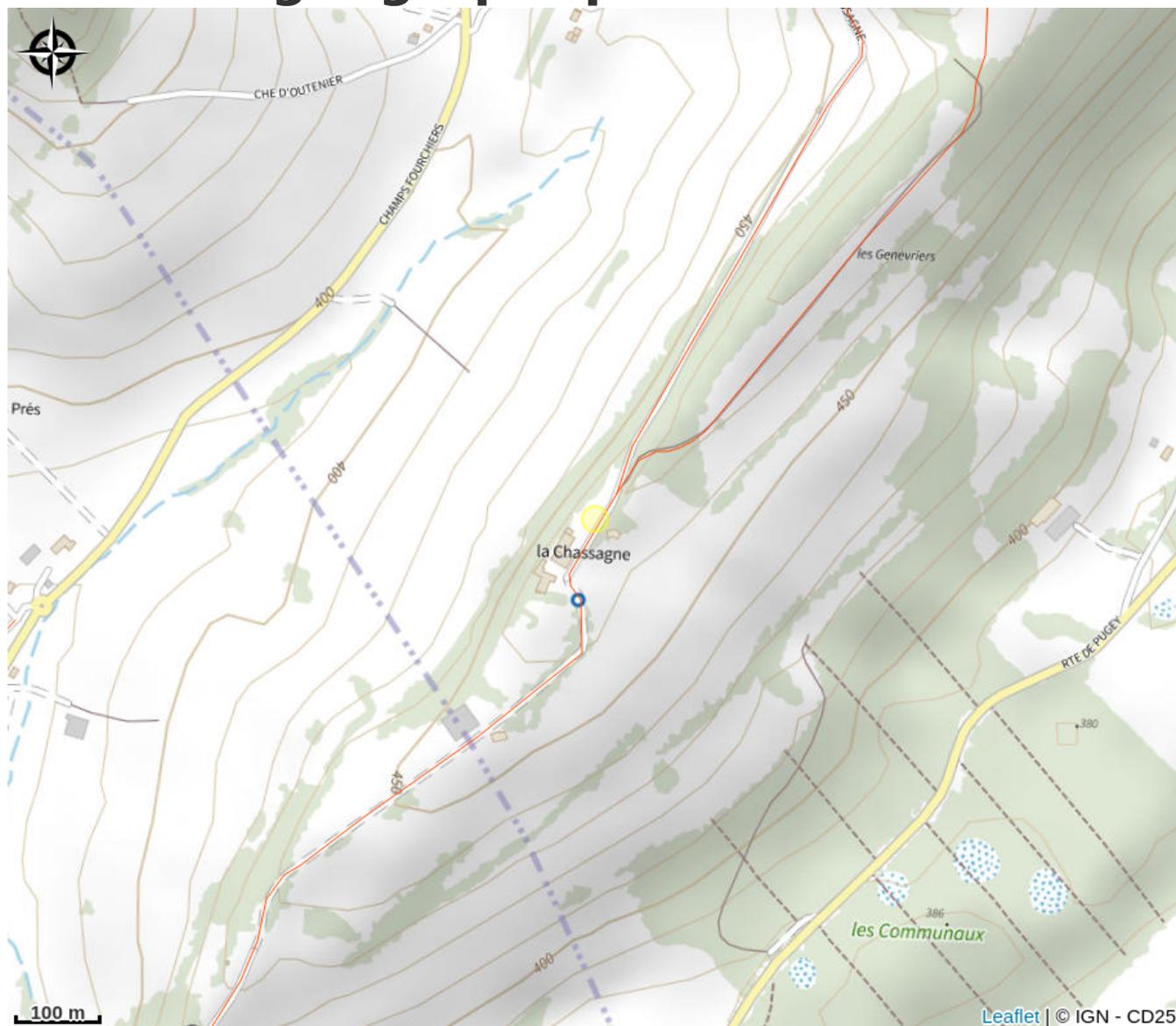
## Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

# Description

Qualifiée de « MEILLEUR ALIMENT POUR L'AVENIR » selon l'OMS, cette spiruline est cultivée en France, à FONTAIN, dans le Grand Besançon ! Ici, nous cultivons « la Paracas », une souche unique de spiruline provenant d'un lac du Pérou, réputée pour sa haute teneur en phycocyanine (principe actif phare de la spiruline). Elle se développe dans nos bassins sous 900m<sup>2</sup> de serre en recréant au plus juste son milieu de vie naturelle et en respectant scrupuleusement son cycle de croissance.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

### Adresse :

28 Chemin de la Chassagne  
25720 FONTAIN

### Page instagram :

<https://www.instagram.com/lesbassinsfermiers/>

### Téléphone :

03 81 85 47 46

### Page facebook :

<https://www.facebook.com/lesbassinsfermiers>

[contact@lesbassinsfermiers.fr](mailto:contact@lesbassinsfermiers.fr)

<https://lesbassinsfermiers.fr/>

## Source

Décibelles Data