

[Spiruline du Dauphiné](#)

Venez découvrir la spiruline du Dauphiné, micro-algue aux nombreux bienfaits, en visitant l'exploitation. Présentation des origines de cette algue, son mode de production et sa richesse nutritionnelle. Dégustation et vente directe. Vente de fruits séchés. Ses origines lointaines

Micro-algue spiralée, la spiruline est une des premières formes de vie apparue sur Terre il y a près de 3,5 milliards d'années. Parmi les premiers organismes à réaliser la photosynthèse, elle a participé à la production d'oxygène gazeux et permis le développement de la vie sur notre planète. Elle se trouve naturellement en zones intertropicales dans les lacs de faible profondeur riches en carbonates et oligoéléments. Consommée traditionnellement par les Aztèques au Mexique et les Kanembous du Tchad depuis des siècles, elle est redécouverte en Afrique au milieu du XXème siècle.

Une composition exceptionnelle

Les analyses effectuées démontrent une valeur nutritionnelle sans équivalent permettant d'envisager cette solution aussi bien pour les populations souffrant de la faim (programme de l'Organisation Mondiale de la Santé) que pour les astronautes de l'Agence Spatiale Européenne. Tout le monde peut profiter de ses bienfaits :

- Sa teneur exceptionnelle en vitamines, minéraux et oligo-éléments aide à combler les carences alimentaires et stimule le métabolisme
- Sa richesse en antioxydants comme la chlorophylle, le bêta-carotène et la superoxyde dismutase (SOD) favorise la récupération et permet de lutter efficacement contre la fatigue, le vieillissement des cellules et les phénomènes inflammatoires
- Les acides gras essentiels qu'elle contient interviennent dans le bon fonctionnement du système immunitaire et des neurones
- Sa haute concentration en fer assimilable la rend intéressante pour les personnes anémiées ou convalescentes
- La qualité de ses protéines et acides aminés essentiels comble les carences éventuelles

Une culture innovante et respectueuse de l'environnement

Cultivée en bassins de faible profondeur, en circuit fermé, sous serre, elle profite de l'ensoleillement et de la chaleur dans le cadre d'une production saisonnière d'avril à octobre. En conditions optimales, sa croissance exponentielle lui permet de doubler tous les deux jours. Bien qu'il s'agisse d'une algue, la consommation en eau de source est très faible par rapport à la biomasse produite. La culture ne nécessite aucun traitement et l'alimentation de cet organisme primitif est composée de nutriments simples à base de carbone, azote, potassium... Récoltée et séchée artisanalement à basse température, elle est ensuite conditionnée à la ferme sans additif ni conservateur sous forme de brindilles ou de poudre. La qualité de la spiruline est régulièrement contrôlée par un laboratoire d'analyses agréé COFRAC.

Du producteur local au consommateur

La ferme se situe au hameau de Layat sur la commune de Moissieu Sur Dolon en plein cœur du Dauphiné, dans un cadre accueillant et favorable à une production de qualité. Nous vous accueillerons avec plaisir sur le site afin de vous présenter cette production locale innovante et les bienfaits de la spiruline.

Ouverture

Ouvert toute l'année

Toute l'année, tous les samedis de 9h à 12h.

Visite et vente le samedi matin. Le reste de la semaine vente sur rendez-vous uniquement.

Équipements

Parking

Parking à proximité

Parking privé

Services

Visites pédagogiques

Vente à la propriété

Accès autocar
Visites gratuites
Visites guidées
Activités
Dégustation de produits
Labels
Produits du Viennois au Chambaran
Statut de l'exploitant
[Producteur](#)
Tarifs
Gratuit. Visite et dégustation gratuite.
Accueil pédagogique : nous consulter.
Modes de paiement
Carte bancaire/crédit
Chèque
Espèces
Type de produit
Fleurs, plantes et produits dérivés
Spiruline

Public

Jusqu'à
60
personnes
Complément accueil
Groupes de 10 à 60 personnes.

Compléments

Tourisme adapté
Accessible en fauteuil roulant avec aide
Accessible en fauteuil roulant en autonomie
Possibilité de déposer quelqu'un devant le site

[Afficher la carte](#)

Complément géolocalisation
Accès par la D51. L'exploitation se situe à proximité du château de Bresson et de la Colombière (accès à pied)

45.386683, 4.979125

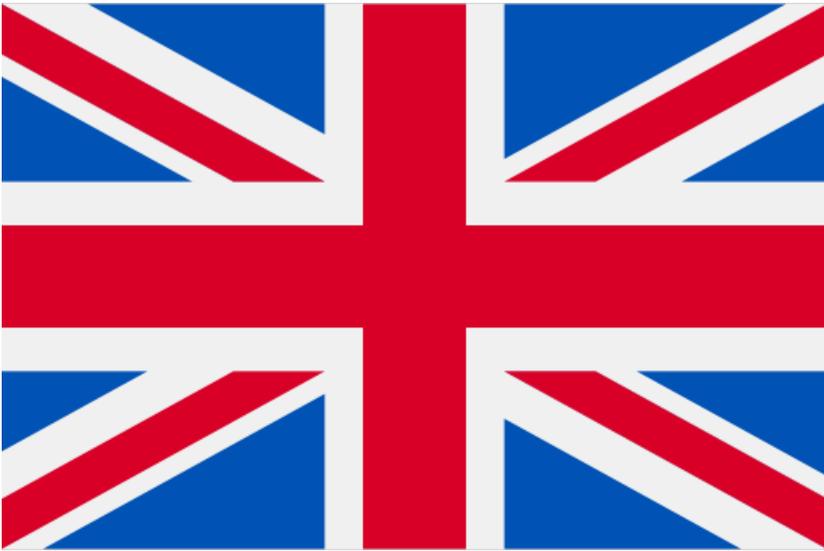
Lieu / Contact

196 chemin de Layat
38270 Moissieu-sur-Dolon
France

Téléphone
[06 21 08 50 39](tel:0621085039)
[07 71 26 06 52](tel:0771260652)
clotilde@spiruline-du-dauphine.fr
earldelayat@orange.fr
<http://www.spiruline-du-dauphine.fr>
<https://www.facebook.com/spirulinedudauphine/>

Infos pratiques

Langues parlées





Animaux :

Animaux interdits

[Ajouter aux favoris](#)