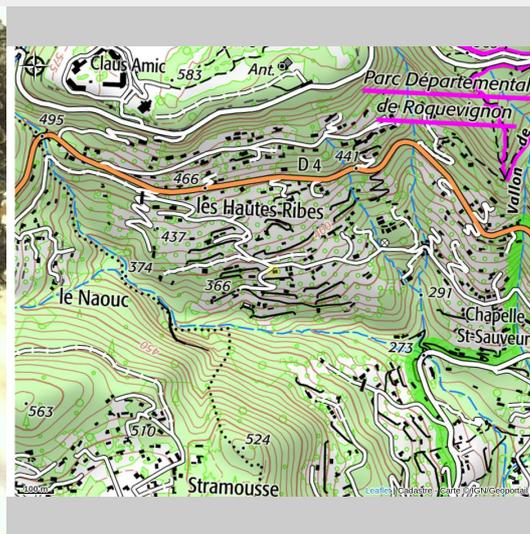


## Azur Naturel - Spiruline Bio

Grasse



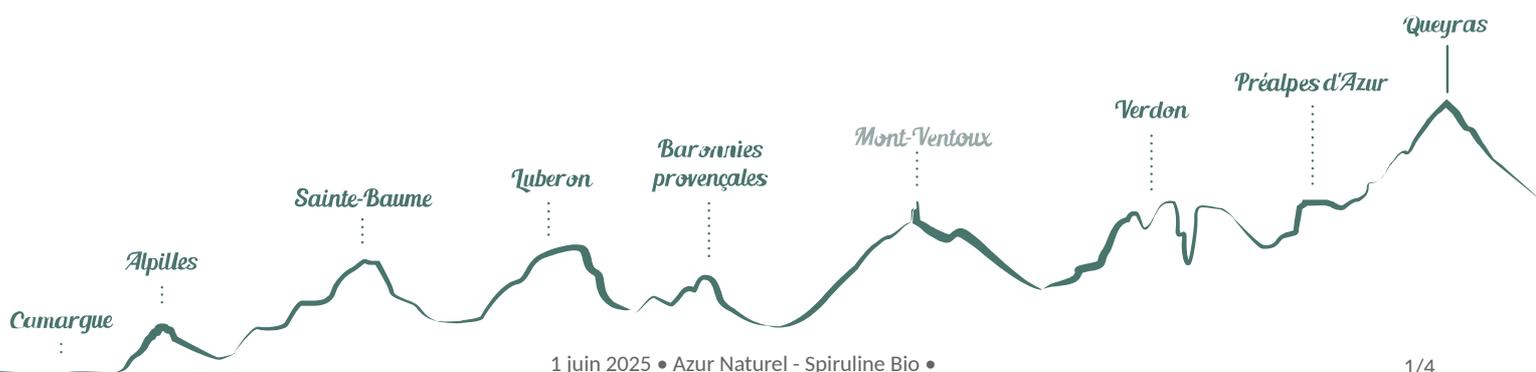
Crédit photo : (Sébastien Gaudemer)

*Ferme de culture de Spiruline, de fruits  
et végétaux bio typiques du climat  
méditerranéen, située à Grasse.*

### Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et  
artisanat

Label : Autres



# Description

Certifiée agriculture biologique, la spiruline de Grasse est non seulement bio mais aussi écologique. Aucun engrais chimique ou de synthèse, ni de sous-produits animaux pour nourrir la spiruline : la nourriture principale de la spiruline est la drêche des brasseurs locaux.

L'ensemble du terrain est certifié Bio par Ecocert pour tout ce qui concerne les productions hors spiruline: laurier, safran, raisin, figues, oranges, pamplemousses.

Venez découvrir cette algue aux multiples vertus au milieu des oliviers centenaires et des fruitiers du Sud :

- Visites guidées, groupes ou individuelles.
- Accueil de groupes scolaires.
- Boutique sur place

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12.

Fermé le dimanche.

### Tarifs:

Adulte : 15 € (Matinée à la ferme pour participer à la récolte et dégustation du fruit de la récolte).

Tarif groupe à partir de 3 personnes.

*Fiche mise à jour par Pays de Grasse Tourisme le 17/08/2023*

## Contact

115, chemin des Hautes Ribes

06130 Grasse

Tél. 04 93 40 42 90 / 06 12 78 15 36

[contact@azur-naturel.fr](mailto:contact@azur-naturel.fr)

<http://www.azur-naturel.fr>