



Dominique KISSLING  
42 ROUTE DE BIBOST  
69690 BESSEY  
06 56 81 87 44

[spirulinebessenay@laposte.net](mailto:spirulinebessenay@laposte.net)

Investie dans le monde paysan par mes études et par l'accompagnement de mon compagnon maraîcher bio, j'ai choisi la production de spiruline car sa consommation participe au quotidien à un bon équilibre alimentaire.



Découvrir la ferme sur internet à l'adresse :  
<http://grainesdaromes.fr/spiruline.html>

A Bessenay d'avril à octobre, dans des bassins sous serre, la spiruline bénéficie de la chaleur naturelle et ne nécessite aucun traitement. Sa production est économe en eau puisqu'elle se fait en circuit fermé. Seule l'eau d'évaporation doit être compensée.

Récoltée de façon artisanale, environ 3 fois par semaine en fonction de sa vitesse de multiplication, la spiruline est ensuite séchée naturellement à l'obscurité et conditionnée en brindilles sur la ferme.