

Proposition de mise en gérance d'une ferme de spiruline dans les Alpes de Haute-Provence

J'ai commencé à produire en 2016 sur 200m² de bassin. En 2020, j'ai amélioré mon système de récolte pour être plus efficace et diminuer mon temps de travail, pour produire sur 460 m² et pouvoir répondre à la demande grandissante.

J'arrête la spiruline pour des raisons de temps, dans l'objectif de mieux concilier vie professionnelle et familiale. Effectivement, j'ai aussi un atelier de production de bœuf bio et de production de fromage et yaourt de brebis bio avec ma compagne ainsi que deux enfants en bas âge.

C'est pourquoi je propose cette ferme prête à produire en gérance avec bail (à définir) et loyer mensuel de 500 Euros.

La ferme est située dans un tout petit hameau : Le Colombier à 5 minutes du village de Thoard, à 870m d'altitude.



Caractéristique de la ferme

Production :

460 m² de bassin sous serre à bord droit. Local de récolte isolé de 50m². Deux récolteuses et deux presses Rempelt en fonctionnement « semi-automatisé ». Séchoir électrique avec déshumidificateur. Poussoir manuel. Système d'évaporation des purges et possibilité d'évacuation de celle-ci. Eau du réseau de la commune de très bonne qualité. Adoucisseur. Serre raccordée au réseau électrique.





Commercialisation :

Site internet/Boutique en ligne avec gestion des commandes

Place réservée sur un marché à 15km. Possibilité d'en faire un au village de Thoard à 3km, et un troisième à 25 km.

Deux points de ventes actuellement.

D'autres agriculteurs proposent ma spiruline sur leur stand de marché.

Il y a quelques photos à voir sur la boutique en ligne : <https://www.onde-verte.fr/>.

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'informations : 06 61 56 76 09 / yann@onde-verte.fr

Idéal pour un porteur de projet autonome qui souhaite se tester.