

# FAMILLE COLORÉE

## LA SPIRULINE DU BERRY

VORNAY (18)

Spiruline  
Baptiste et Marie-Caroline LAMELOT

*Marie-Caroline et Baptiste, issus du monde du vin et des céréales, découvrent la spiruline et ses bienfaits en 2014. D'abord intrigué, puis aujourd'hui passionné, le couple propose un **produit 100 % berrichon** car cultivé sur la commune de **Vornay**. Mais au fait, qu'est-ce que c'est ? C'est **une microalgue**, une cyanobactérie, identifiée comme source de protéines du futur depuis les années 70. Cette **source de fer** est facilement assimilable par l'organisme et se compose d'**antioxydants** puissants, de **vitamines**, d'**oméga 6** ainsi que de **minéraux** et d'**oligoéléments**.*

*La spiruline est récoltée, filtrée et pressée pour donner une pâte bien verte. Cette pâte s'allonge ensuite en spaghettis avant d'être séchée à basse température puis détaillée en paillettes et ensachée.*

*Leur participation au salon de l'agriculture est une première car bien souvent intouchable pour des petites structures indépendantes. Cette exploitation a pour objectif de faire découvrir la spiruline aux visiteurs parisiens, et de parler de ce métier méconnu : spirulinier.*

