



Communiqué de Presse

Cap Spiruline | 21 au 23 Février 2026

Cap Spiruline : une nouvelle dynamique agricole et agritouristique dans le Var en 2026

Cap Spiruline, producteur artisanal de spiruline basé dans le Var depuis 2019, s'installe en 2026 sur un nouveau site au Pradet, après plusieurs années d'activité à La Garde. Ce déménagement marque un tournant important, avec l'acquisition d'un terrain agricole pérenne et la mise en place de 700 m² de bassins pour augmenter la production et répondre à une demande croissante.



21 FEVRIER > 1 MARS 2026



Un ancrage agricole renforcé

L'acquisition d'un foncier agricole au Pradet permet à Cap Spiruline de consolider sa production mais également de diversifier ses cultures avec la production de pivoines Varoise et le développement d'une zone arboricole (pêchers, abricotiers, cerisiers), valorisant ainsi le patrimoine agricole local.

Fidèle à son engagement pour une agriculture durable, Cap Spiruline cultive sans pesticides ni conservateurs, avec un séchage à basse température qui préserve les qualités nutritionnelles de la spiruline.

Sélectionné par la Région Sud, Mathieu sera présent au SIA les 3 premiers jours sur l'espace Régional.



Une production artisanale, engagée et qualitative au service de l'agritourisme varois

L'exploitation développera bientôt une boutique de vente directe, des visites pédagogiques et des activités agritouristiques, s'inscrivant dans la stratégie départementale de promotion des produits locaux et du tourisme durable. Cap Spiruline illustre ainsi une ferme innovante et engagée, un atout majeur pour l'agriculture et le tourisme Varois.



Toutes les infos et boutique en ligne sur :

www.capspiruline.com

