

La cueillette du safran à Daumeray



Au niveau mondial, le safran (crocus sativus) est cultivé dans de nombreux pays à différentes échelles et principalement au Cachemire et en Iran.

Cette épice est également produite en France depuis le XV^{ème} siècle dans la région du Gâtinais. Cette épice ancienne et fascinante regorge d'intérêts pour l'agriculture biologique et paysanne d'aujourd'hui notamment par sa culture raisonnée, sa richesse nutritionnelle, sa participation aux développements de la biodiversité et d'une activité agricole en complément d'une autre activité professionnelle ou familiale.

Pour la première année, Marie et Thomas LANTHIEZ nous ont donné la possibilité de découvrir la culture du safran à Daumeray lors de visites guidées au Grand Sauresour chaque samedi d'octobre, suivies d'une dégustation.



Le vendredi 21 octobre, Marie et Thomas invitaient les élus, les animateurs du tourisme, leurs amis safraniers de la région ainsi que des journalistes à découvrir la production de «l'or rouge» à Daumeray. Accompagnés de Monsieur le Maire, Jean-Luc DAVY, ils nous proposaient un après-midi de découverte sur la culture, la récolte, la transformation, l'approche culinaire et la dégustation du safran. Monsieur BONDUAU, chargé de missions à la Coordination AgroBiologique des Pays de Loire nous a ensuite présenté le travail réalisé dans le cadre d'un programme d'actions sur le safran. Marie LANTHIEZ a commencé l'expérience en 2008. Elle a acheté

20 bulbes qui lui ont donné 40 fleurs. L'expérience étant concluante, elle a investi 4000 bulbes l'année suivante, ce qui a permis de produire un peu moins de 100 grammes de safran. Il faut entre 150 et 200 fleurs pour faire un gramme de cette précieuse épice, qui se vend entre 25 et 35 euros le gramme, c'est cinq fois plus cher que celui importé du Maroc ou de l'Iran, mais la qualité est garantie. Malheureusement, il existe là aussi, en raison du prix très élevé, des contrefaçons et des produits de substitution.

Si vous souhaitez acheter du safran à la ferme pour les fêtes et tout au long de l'année, il suffit de contacter Marie et Thomas LANTHIEZ, le Grand Sauresour à Daumeray ou au 02 41 27 34 16. Vous pouvez également découvrir la culture et le travail du safran la saison prochaine sur rendez-vous ou sur le site internet suivant :

www.nuits-safranees.com



Jean-Luc HAMARD