

# Le Safran



## La filière en bref

La production de safran, présente en région depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle, a été relancée en 2007, grâce à la création d'une association regroupant des safraniers des 4 départements.

L'objectif est de valoriser un produit de qualité homogène auprès des professionnels de la restauration en particulier.

**Aujourd'hui, 18 producteurs sont habilités, ce qui représente environ 1 kg de safran.**

## Comment trouver ce produit ?

La récolte a lieu durant environ 3 semaines en octobre. Cependant, le safran est commercialisé **toute l'année** en flacons de verre de 0,25 g à plusieurs grammes.

Il est essentiellement vendu **chez les producteurs adhérents** et **dans certaines boutiques spécialisées** de la région.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien : [http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche\\_producteur](http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche_producteur)

## Cette démarche garantit...

- **l'interdiction de l'emploi de pesticides, herbicides de synthèse** dans la culture du safran
- récolte, séchage et émondage dans la **journee**
- **tri manuel** des stigmates
- **tri qualitatif** : seule la partie rouge des stigmates qui possède des propriétés gustatives est conservée
- élimination des corps étrangers (terre...) avant conditionnement
- **Traçabilité des producteurs au consommateur.** Le mélange de lots est interdits.

## Contact

Association « Les Safraniers du Poitou-Charentes »

[saf\\_ran.marion@gmail.com](mailto:saf_ran.marion@gmail.com)  
Présidente : Marion BABINOT

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire (IRQUA)  
Anne DEGUERET  
Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison  
CS 80175 Chasseneuil  
86963 FUTUROSCOPE CEDEX  
Tél. : 05.49.30.33.45 - Fax : 05.49.30.33.54  
[irqua-qualite@irqua.com](mailto:irqua-qualite@irqua.com)

## Le plus du produit...

Le safran picto-charentais est reconnu depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle pour ses propriétés organoleptiques.

A titre d'exemple, 1 gramme suffit pour préparer un plat d'environ 40 personnes.