

Le Safran

La filière en bref

La production de safran, présente en région depuis le XIII^{ème} 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.

Aujourd'hui, 18 producteurs sont habilités.

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

Le Signé Poitou-Charentes 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

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire (IRQUA)
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



Conseil cuisine

Le safran est une épice qui peut être utilisée en très petite quantité pour parfumer les plats sucrés et salés.

Il est important de ne jamais faire bouillir les stigmates car toutes les propriétés organoleptiques du safran seraient perdues.