



Safran du Quercy

...safran d'origine et de terroir

Des hommes, une passion, un terroir

L'or rouge du Quercy est une épice qui réjouit l'œil, envoûte le nez, et séduit votre esprit. Les secrets qui font la renommée du **safran du Quercy** : un terroir d'exception, des hommes avec l'envie de partager la passion d'un safran d'origine.

L'histoire d'une relance agricole...

Ce sont probablement les Croisés qui introduisent le safran en France, au XI^{ème} siècle, ainsi que les arabes qui répandent sa culture par l'Espagne. En Quercy et dans l'Albigeois, le safran occupe des surfaces importantes et connaît jusqu'à la Révolution Française une prospérité telle que son prix est calculé par quintal. La quantité de safran produit en Albigeois et Quercy représentait près de la moitié de la production française.



Au XV^{ème} siècle, on exporte l'or rouge du Quercy en Allemagne, au Canada, en Hollande ou en Angleterre. En France, la commercialisation du safran fait l'objet de marchés spécifiques.

La production du safran nécessite une main d'œuvre importante et spécialisée ainsi qu'une conduite culturale minutieuse. Certains hivers trop rigoureux anéantissent les cultures. Ces facteurs, combinés avec une évolution de l'agriculture française, contribuent à une disparition brutale de la culture du safran en Quercy au XVIII^{ème} siècle. Après la Révolution, le safran ne subsiste que dans les jardins, pour une consommation familiale. C'est d'ailleurs à partir de quelques bulbes de safran, retrouvés dans les potagers autour de Cajarc, bien à l'abri d'un muret de pierres sèches, qu'est venu l'idée de relancer cette production, en 1999. « On ne connaissait plus du tout le safran du Quercy en tant que production agricole, nous n'avions que des retours d'expériences du XVIII^{ème} » se souvient le président de l'association des safraniers du Quercy.



Aujourd'hui, grâce à la volonté d'hommes et de femmes attachés à leur terroir, les safraniers reprennent vie et produisent à nouveau un safran de haute qualité.

Une filière à taille humaine

Voilà qui laisse entrevoir l'ampleur du défi lorsqu'en 1999, la chambre d'agriculture et la coopérative agricole voient dans la fleur la possibilité de créer une nouvelle filière d'activité. Autour d'agriculteurs, ils créent l'**association des safraniers du Quercy** afin d'inventer la vie économique à la fleur au pistil d'or.

A ce jour, plus de 70 producteurs passionnés se sont engagés à développer la production du safran dans le cadre d'une démarche qualité, en Quercy et régions limitrophes, et à contribuer, au sein de l'association à la valorisation du patrimoine. Dès 2002, l'ensemble des producteurs entrent en démarche Label Rouge et IGP avec la mise en place d'une démarche qualité stricte et rigoureuse pour faire reconnaître un savoir faire historique, et des qualités gustatives au dessus des normes.



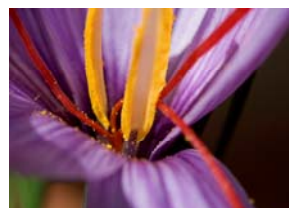
Chiffres clés

- Production : 6 et 8 kg / an
- Nombre de producteurs: 79
- Zone « Quercy » : 7 départements
- Surface de culture plantée : 10 ha
- Temps : 1000 fleurs récoltées / h

Depuis juillet 2006,

la **SARL Safran du Quercy**, filiale de coopérative CAU.DE.VAL, est dédiée à la commercialisation du safran du Quercy et de ces produits dérivés. Largement ancrée dans la vie locale, la SARL Safran du Quercy a pour objectif de commercialiser le safran sur l'ensemble des réseaux de distribution afin d'assurer la pérennité de cette micro filière.

...safran ou or rouge !



Au royaume des épices, il règne en maître, ses filaments rouge intense sont issus d'une fleur d'un mauve soyeux. Il faut récolter à la main **200 000 fleurs** pour

obtenir 1 kg de safran sec. Ces fleurs fragiles sont cueillis d'octobre à novembre, à la rosée du matin, et émondées à la main avec une patience infinie. L'émondage consiste à retirer délicatement les 3 filaments rouges, à la base. Voilà pourquoi le safran est l'épice la plus chère, la plus rare, méritant amplement son surnom d'**or rouge**.

SAFRAN DU QUERCY S.A.R.L.

DOSSIER DE PRESSE

Une culture originale

Appelé *Crocus sativus* Linnaeus, le safran née d'une fleur. La reproduction s'effectue uniquement par clonage naturel des bulbes. Les bulbes mères meurent chaque année au printemps, et les bulbes de ramification filles deviennent autonomes l'été. En effet, la **végétation de la fleur est inversée**, qui dort l'été et végète en hiver. Réveillées par les douces pluies et le soleil d'automne, les fleurs apparaissent début octobre.



Chaque étape de production est défini précisément dans un cahier des charges que le producteur doit respecter : du choix des parcelles jusqu'au tri des stigmates et au séchage, c'est la même exigence qui guide leur travail. Le safran du Quercy n'existe qu'à l'état des stigmates purs soigneusement sélectionnés et séchés, ce qui explique sa grande richesse aromatique bien supérieure aux safrans en poudre.

... nos engagements qualité

Nous avons, depuis la relance, bâti notre stratégie sur la conviction que l'avenir du **safran du Quercy** est indissociable de la qualité du produit, de la compétence des hommes et de la richesse du patrimoine.

Notre cahier des charges définit des demandes pointues en matière de contrôle et de maîtrise de la qualité. Ceux-ci contribuent à l'amélioration permanente de la qualité de notre safran. L'image et les valeurs transmises par le safran du Quercy :



- Une **origine garantie** : cultivé, cueilli, émondé et séché en Quercy.
- Il est **récolté à la main**, selon le savoir faire ancestral des producteurs.
- Une commercialisation uniquement à l'état naturel : les **stigmates entiers et purs**.
- Une **sélection** dès la récolte pour vous faire bénéficier de la partie la plus aromatique du safran.
- Une **traçabilité** complète des parcelles de culture jusqu'aux lots de stigmates de safran séché.
- Une commission en charge de l'**agrément** de chaque lot de production pour s'assurer d'une qualité toujours optimum.

Le safran du Quercy est porteur d'une éthique et de valeurs chères aux producteurs du Quercy. Il procure ainsi le plaisir **d'une épice vraiment authentique, respectueuse de son terroir**.

Alors le safran du Quercy méritait bien que l'on fasse parler de lui...

Safran du Quercy, ... un concentré de safran

Une démarche **Label Rouge et IGP**, signes officiels de qualité, est actuellement en cours afin de préserver notre patrimoine et reconnaître la qualité de notre safran. C'est toute la filière du **safran du Quercy** qui est impliquée dans cette démarche.

Un partenariat s'est également instauré avec l'INRA SAD et le Parc Naturel Régional des Causses du Quercy afin de conduire de nombreuses études scientifiques et historiques sur les bulbes de safran. Ces études ont notamment permis de confirmer que la qualité du safran ne dépendait que **du terroir et du "savoir faire"** et non de l'origine des bulbes de *Crocus sativus* décrits par Linné. Ces bulbes sont reconnus tous identiques génétiquement.

Le safran du Quercy se caractérise par une couleur rouge vermillon intense, sans aucun débris végétal : il est **pur à 100 %**. Il se classe comme safran de catégorie 1 (norme VF - V 32-120-1) avec un taux d'humidité compris entre 8 et 12%, et une DLUO de 5 ans.

Différentes études sensorielles menées par des laboratoires indépendants accrédités COFRAC ont permis de mettre en évidence une différence significative en terme de **qualité de tri, richesse aromatique** et **intensité aromatique** du safran du Quercy par rapport à d'autres origines.

Le terroir du Quercy permet donc d'amener toute la complexité aromatique nécessaire au raffinement.

La couleur

du rouge grenat au rouge vermillon

La qualité du tri

Seule la partie aromatique rouge est séchée. Pas de corps étranger.

La richesse aromatique

Une intensité et complexité aromatique issue du terroir du Quercy qui donne ce raffinement, cette élégance tant recherchés...

Une identification de chaque lot avec une appellation Quercy, pour la garantie d'une qualité...

Vous avez dit safran ?

Le safran fait inévitablement des jaloux. De nombreuses plantes lui ont extorqué son nom. Le **colchique** est aussi appelé " safran des prés ", le **curcuma** : " safran des Indes ", le **carthame** : " safran bâtard ". Des extraits de plantes se présentant sous la forme de filaments de couleur rouge orangée sont vendus sous le nom de safran ; il s'agit, par exemple, de pétales de carthame ou de souci séchés. **La fraude** est beaucoup plus insidieuse sur le commerce du safran en poudre. Il est courant de le remplacer par d'autres épices en poudre ou d'ajouter de la brique pilée... c'est pourquoi il faut l'acheter **en filaments** et bien observer leurs extrémités évasées, caractéristiques du safran.



La couleur des trois filaments doit être **rouge vive à grenat**, l'odeur forte, sucrée, très légèrement amère (l'amertume indique un safran de plusieurs années). Pour obtenir un gramme de safran il faut compter plus d'une heure de travail, méfiez vous des prix trop attractifs !

Conseil d'utilisation : « Infuser le safran »

Finissons en avec cette légende qui veut que le safran soit réservé à une clientèle de luxe. Il faut savoir qu'un gramme de safran du Quercy a le pouvoir de parfumer délicieusement et de colorer le contenu de plus de 60 assiettes ! Faites le calcul, **la dose pour une portion ne dépasse pas 0,02 grammes !**



Le secret d'une bonne utilisation du safran du Quercy est l'**infusion**. Il a besoin de temps pour développer ses arômes complexes, pour donner toute la puissance et la richesse que **le terroir du Quercy** lui a légué.

Il est important de bien laisser infuser le safran du Quercy dans très peu d' eau chaude (5cl minimum) ou dans toute préparation liquide liée au plat : bouillon, jus de viande, vin , vinaigre, blanc d'œuf, lait, crème Le temps d'infusion est de 4h minimum jusqu'à 24h (conseillé). Il faut ensuite rajouter la préparation safranée (avec les filaments) seulement 10 minutes avant la fin de la cuisson.



Gourmets et gourmands...en cuisine !

Son usage culinaire le place sans conteste au premier rang des épices dans le monde. Le **safran du Quercy** embellit aussi bien un mets salé qu'un mets sucré, lui apportant une touche d'or, une suavité, une chaleur sans jamais être piquant, et ce, à dose infinitésimale . Il était largement utilisé au Moyen-Âge dans de nombreux plats : le plus célèbre, en Quercy étant le **mourtaïrol** servi lors des grands événements. Localement, les charcutiers confectionnaient des tripes ou **pieds de porcs au safran du Quercy**. Aujourd'hui, il revient en force dans la cuisine gastronomique, et les chefs cuisiniers des Bonnes Tables du Lot savent l'utiliser avec talent...

Ses arômes chauds et fruités, rehaussés par une pointe d'amertume, trouvent facilement leur chemin en dehors des sentiers battus. Dans un simple risotto, par exemple, ou une fondue de poireaux, deux idées pour accompagner poissons et viandes blanches. L'inviter dans un ragoût d'agneau aux oignons et raisins secs. En dessert, il aime les pommes, les poires, la crème anglaise et la crème brûlée.



...Fêtes et manifestations

Les Safraniers du Quercy organisent deux manifestations annuelles en partenariat avec le Comité de Promotion des Produits du Lot avec marché au safran :

- la **fête du safran** qui a lieu fin octobre à Cajarc et qui clôture la récolte ;
- "**Patrimoine et safran**" le premier dimanche de juillet dans un village quercynois, qui marque le début de la plantation des bulbes.



Pour tout savoir sur le safran du Quercy, les producteurs vous accueillent du 9 au 27 octobre 2007 dans leur safranière pour vous faire partager leur passion. La journée découverte se fait sur réservation pour un groupe de 20 personnes minimum avec accueil chez un producteur en matinée, déjeuner dans un restaurant proposant des plats au safran du Quercy et après midi consacré à la découverte d'un site touristique.

Professionnels, contactez nous !

La **SARL Safran du Quercy** reste l'interlocuteur privilégié pour la commercialisation du safran du Quercy. Grâce à sa large gamme de produits et de conditionnements, elle peut répondre à l'ensemble des professionnels qui souhaitent proposer le safran du Quercy, à leurs clients :



- Transformateurs agroalimentaires
- Restaurateurs
- Epicerie fines
- Grossistes spécialisés
- International...

L'entreprise, ses forces

Engagement Qualité

Proposer un produit de qualité toujours supérieure garanti origine Quercy, contrôlé à chaque étape (cahier des charges démarche Label Rouge, système de traçabilité...).

Flexibilité

- Comprendre et trouver des solutions adéquats à chaque réseau de distribution, à chaque client, à chaque problématique.
- Savoir s'adapter aux demandes pour y répondre au mieux.

Réactivité

- Une équipe commerciale à l'écoute pour satisfaire rapidement les demandes.
- Une structure de décision courte pour favoriser l'action.



L'entreprise veut imposer le safran du Quercy comme l'un des nouveaux référents des épices « **made in France** ».

Elle cherche à **valoriser le savoir faire des producteurs** attachés à leur **terroir**, dans une région prisée par les médias et à forte notoriété.

Elle veut permettre aux consommateurs de **redécouvrir les 1001 façons d'utiliser et savourer** au quotidien ou de façon exceptionnelle cette épice surdouée.

Le SARL Safran du Quercy a pour devoir **d'assurer la pérennité de la filière** en trouvant de nouveaux débouchés pour atteindre l'équilibre entre production et vente.

L'entreprise, créée en juillet 2006, a 2 activités complémentaires :

- Les produits issus de la production des safraniers : **bulbes** (25% de l'activité) **et stigmates de safran** (35% de l'activité) **origine Quercy**.
- Les **produits transformés à base de safran du Quercy** (40% de l'activité), en partenariat avec des industriels agro alimentaires, sous l'identité « Safran du Quercy » : entre tradition et originalité, mais toujours avec excellence.

Elle participe également chaque année à de nombreux salons et manifestations pour promouvoir l'image du safran du Quercy en France et à l'étranger :

- Salon des « Saveurs et Plaisirs Gourmands » à Paris, espace Champerret (décembre),
- Salon « Mer & Vigne » à Lyon (novembre),
- Salon « Vins et Terroirs » à Toulouse (novembre),
- Salon de la Qualité alimentaire « SISQA » à Toulouse (décembre),
- Festival « Lot Valley » à Londres (juin)

Contacts

SARL Safran du Quercy

209, Avenue Germain Canet
46 160 CAJARC

Tel : 05 65 33 45 58 / Fax : 05 65 40 64 74

E-Mail : safran.du.quercy@orange.fr

Martine TOURNEBEUF

Technico-commerciale

Tel : 06 72 43 63 10

Damien BAILLY

Directeur commercial

Tel : 06 87 97 22 05



La gamme épice

Une saveur particulièrement méridionale, mondialement connue : ses usages culinaires sont très variés et son arôme est à la fois doux, puissant et unique. Par sa couleur et sa saveur raffinée, il a toujours éveillé la curiosité...le safran du Quercy est une épice qui a couleur, parfum et goût du soleil.

Tous nos formats contiennent du safran du Quercy en stigmates purs et entiers, avec numéro de lot.

	
Livret découverte 0.1 g <i>Livret descriptif avec historique, conseils d'utilisation et recettes</i>	Écrin avec verrine 0,8 g <i>Dépliant explicatif d'utilisation du safran</i>
	
Coffret prestige 0,3 g <i>Safran du Quercy au fil des millénaires et recettes au fil des saisons</i>	Gamme restaurateurs / transformateurs Verrine 1 g – 2 g – 5 g – 10 g






Les bulbes « *Crocus Sativus* »



Les bulbes origine Quercy ont obligatoirement déjà subi un cycle végétatif en terre quercynoise, et sont issus des propres cultures des Safraniers du Quercy. Présentés par 10 dans un coffret, leur calibre est 10+ (circonférence du bulbes). La livraison des bulbes se fait de mai à septembre.

La gamme sucrée

Le safran du Quercy accompagne à merveille les différentes saveurs sucrées jusqu'à révéler sa finesse et son élégance en fin de bouche.

	Apéritifs 50 cl à servir très frais (16% Alc.) Safranille® : né du jumelage des villes de Souillac dans le Lot et en Martinique, cet apéritif, à base de vin blanc et d'infusions de safran du Quercy et de vanille, mélange subtilité, douceur et exception. Rouge Safran® : mariage de l'or rouge du Quercy, et du vin corsé de Cahors, adouci par une délicate note fruitée de poire. Une tentation irrésistible.
	Sirop 250 ml au safran du Quercy Pour préparer un kir avec du vin blanc sec, crémant ou champagne, pour adoucir magret de canard, carré d'agneau. Côté dessert, il sert à napper crêpes, gaufres, pain perdu, poire pochée, glace à la vanille ou crème brûlée. Il peut également remplacer le sirop d'érable dans des yaourts ou autres préparations.
	Nougat à l'ancienne (barre de 90 g en moyenne) Recette traditionnelle avec sa cuisson au chaudron en cuivre. De la douceur de ses saveurs, le nougat à l'ancienne au safran du Quercy reste un moment tendre de gourmandise qu'il est difficile d'oublier, où se marie les notes de miel, d'amandes et de safran. DLUO = 6 mois.
	Lolottes au safran (sachet de 120 g) Les « Lolottes » au safran du Quercy représentent le plaisir raffiné mais simple qui accompagne cafés, thés et infusions à toute heure de la journée. Elles amènent des saveurs chaudes et suaves aux papilles des gourmets comme des gourmands. DLUO = 4 mois.
	Miel au safran du Quercy 250 g Douceur sucrée et suave, ce miel toutes fleurs apporte à son consommateur une touche raffinée en bouche due à sa saveur safranée. Un pur instant de plaisir à déguster au petit déjeuner ou à tout autre moment de la journée, et surtout dans un thé vert. DLUO = 2 ans.

La gamme salée

Le savoir faire traditionnel au service de vos papilles avec ces spécialités salées à base de safran du Quercy... le mariage de saveurs pour des mets fins et délicats.



Confit d'oignons au safran 110 g

Garniture indispensable des foies gras, des terrines ou de simples pommes de terre, ce confit d'oignons au safran du Quercy donne une note nouvelle à vos repas. Il agrmente également viandes blanches et grillades, et s'ajoute à une sauce juste au moment de servir. DLUO = 10 mois. A conserver au frais après ouverture.



Tripous au safran

Les tripous sont le plat traditionnel de l'Aveyron où la viande de veau a longuement mijotée dans une sauce cuisinée. Le safran du Quercy exalte les saveurs de cette recette, et amène une rondeur en bouche.

Existe en 420 g (2/3 personnes) et 800g (4/5 personnes)



Couscous d'agneau fermier au safran du Quercy 750 g

Ce plat d'ici et d'ailleurs ravira les gourmands comme les plus gourmets. Le safran enivre le consommateur au travers des produits du Quercy et saveurs d'Orient. Vous pouvez accompagner cette préparation avec de la semoule, du riz ou des pâtes selon votre goût.



Sauce au safran 200 g

La sauce au safran du Quercy accompagne les viandes blanches, les filets de poisson au court-bouillon ou en papillotes, ou tout simplement des pâtes ou riz. Elle devient la touche finale à une cuisine de qualité, et à ce talent particulier de réveiller les saveurs des plats, dans lesquels elle est présente.



Rillettes de canard exquises 130 g

Une merveille pour les palais gourmands ! Une conserve originale et d'une très haute qualité gustative pour un apéritif ou un dîner en amoureux. Exquises, puisque ces rillettes contiennent 35% de véritable foie gras de canard.



Foie gras de canard entier au safran du Quercy 190 g

Un délicieux foie gras parfumé de safran. Un produit original d'une grande saveur, qui vous ravira pour vos plats de fête ou d'exception ! Le safran se mêle ici avec raffinement au symbole par excellence du sud ouest.