

FRANÇOIS
MARTY - FORMATION CONTINUE



Financement possible :
VIVEA, autres organismes
financeurs (CPF...)

THEME 1 :

Du bulbe à la fleur

FORMATION EN
PRÉSENTIEL

35H

THEME 2 :

De la fleur à l'épice

FORMATION EN
PRÉSENTIEL

35H

Tarif
sur
demande

"PRODUIRE DU SAFRAN"

LE SAFRAN : du bulbe à la fleur

Cultiver le CROCUS SATIVUS pour la production de bulbes
sélectionnés et la production de fleurs

juin 2020

LE SAFRAN : de la fleur à l'épice

Récolter les fleurs du safran, réaliser l'émondage et le séchage
de l'épice, conditionner et conserver la récolte

octobre 2020

Contact: Mme BOSC, 352 Chemin du Mas de Castanié, 12200 Monteils
05.65.29.62.13

FORMATEUR

M. Christian AGRECH

Domaine du MIROULET

46160 GREALOU

www.safranquercychristianagrech.fr



Programme de la formation : DIVERSIFICATION, PRODUIRE DU SAFRAN

La formation en deux modules s'adapte au cycle de la production du safran qui est réparti sur deux périodes très ciblées dans l'année, l'une en juin pour l'arrachage et la plantation des bulbes et l'autre en octobre pour la récolte, l'émondage et le séchage de l'épice. L'ensemble de ces opérations seront réalisées aux cours de travaux pratiques dans des safranières professionnelles et en laboratoire. Un approfondissement et des études techniques ou technologiques avec analyses sensorielles seront réalisés en salle.

Objectif de la formation : Cultiver et produire du safran pour la commercialisation.

Mise en place et entretien d'une safranière, cultiver le crocus sativus pour : la production et la multiplication de bulbes sélectionnés selon un cahier des charges, pour la production de fleurs, pour la production de l'épice safran.

1) Le SAFRAN : Du bulbe à la Fleur

Cultiver le Crocus Sativus pour la production de bulbes sélectionnés et la production de fleurs
Produire un safran pur de grande qualité

Conception et entretien d'une safranière :

- ✓ Diagnostic et choix du terrain
- ✓ Densité et techniques de plantations
- ✓ Entretien et protection de la safranière

Objectifs :

- Connaître les différents gestes techniques
- Connaître les matériels et installations nécessaires
- Connaître la réglementation et normes spécifiques

2) Le SAFRAN : De la Fleur à l'Épice

Récolter les fleurs de safran
Réaliser l'émondage et le séchage de l'épice, conditionner et conserver la récolte.

Récolter, transformer et conditionner les différentes parties de la plante

- ✓ Emonder des fleurs de safran.
- ✓ Sécher le safran et le conditionner pour sa conservation.
- ✓ Evaluer la qualité de l'épice par une analyse sensorielle.

Objectifs :

- Produire l'épice safran de grande qualité, évaluée selon la norme afnor.
- Produire des fleurs de safran pour un usage cosmétique.
- Connaître la réglementation et normes spécifiques