

L'invitée de la semaine

L'ambassadrice du safran

LA DEPECHE DU MIDI
Lundi 15 octobre 2012
Tél : 05 65 11 33 00
contact@ladepeche.com
www.ladepeche.fr

l'essentiel

La Fête du safran se prépare à Cajarc. Mais pour cette 15^e édition, Martine Tourneboeuf n'a pas d'inquiétude, le public sera comme toujours au rendez-vous, ce week-end. Avec envie, elle nous parle de cette culture.

Les safraniers du Quercy ne pouvaient rêver meilleure ambassadrice. Martine Tourneboeuf, la secrétaire de leur association, est une passionnée, une militante même. Parler de safran est son enthousiasme déborde. Dynamique et joyeuse, elle savoure d'avance la 15^e Fête du safran du Quercy, qui se déroulera ce week-end, à Cajarc. Elle nous en parle avec d'autant plus de plaisir qu'elle est aussi productrice amateur et responsable safran à la coopérative Caudéval de Cajarc.

Déjà une 15^e édition de la Fête du safran.

Ce sera samedi 20 et dimanche 21 octobre, avec des visites de safranières, en pleine floraison. Enfin, on l'espère car il ne fait pas encore assez froid. La nature nous rappelle ainsi l'ordre des choses. Il y aura aussi un marché au safran avec des producteurs fermiers, des pâtisseries, de l'artisanat d'art, des expositions et des repas élaborés avec du safran. Notons que les restaurateurs de Cajarc s'associent, en mettant le safran à l'honneur dans leur cuisine.

Comment est née une telle initiative?

Le safran dans le Lot est une tradition agricole et culinaire. Mais, les safranières se perdaient à cause des grands froids et de l'arrivée du poivre. La Chambre d'Agriculture a voulu relancer sa culture. Dès 1999, l'association des Safraniers du Quercy a vu le jour, autour d'une vingtaine de producteurs.

Comment évolue la production?

Nous rassemblons une cinquantaine de



Depuis 30 ans dans le Lot, Martine Tourneboeuf, la Gâtinaise, s'est initiée au safran auprès d'une productrice locale.

producteurs, sans compter les amateurs. La production est essentiellement lotoise, même si des agriculteurs de départements proches nous ont rejoints. Nous totalisons quelque 500 000 à 700 000 bulbes plantés, pour 10 000 m² de safranières, produisant de 5 à 10 kg de safran. Pour l'anecdote, la première année, nous avons produit 40 g. Cette culture n'assure qu'un revenu complémentaire aux producteurs.

Qu'en est-il de la commercialisation?

Nous sommes structurés au sein de la coopérative Caudéval qui assure le conditionnement et la distribution. Nous proposons différents grammages de safran et 35 produits dérivés : sirop, apéritif, miel, confitures, confit d'oignons,

plats cuisinés, etc.

Comment voyez-vous l'avenir?

Le safran revient à la mode chez les chefs et restaurateurs. Je regrette que l'on n'en parle pas autant que la truffe ! C'est aussi le produit le plus frelaté, dans lequel on trouve du souci, de l'arnica, des boyaux... Notre safran du Quercy est produit dans une démarche qualité, qui conduit les Safraniers vers l'obtention d'un Label Rouge et d'une IGP (identification géographique protégée).

Il reste un produit cher...

Le safran du Quercy a tellement de goût et de couleur qu'il en faut beaucoup moins que ceux commercialisés industriellement, pour un résultat culinaire bien supérieur. Une assiette safranée revient à 0,30€...

Propos recueillis par Laëtitia Bertoni

QUESTIONNAIRE DE PROUST

Martine Tourneboeuf se dévoile en répondant à ce petit jeu.

Sa couleur : le mauve.

Sa fleur : le safran.

Son défaut : « j'en ai plein, mais là je suis prise de court, craintive peut-être. »

Une vertu : passionnée.

Ce qu'elle déteste : « ne pas trouver d'entreprise pour fabriquer nos préparations au safran, en petite quantité ».

Son plaisir : cuisiner et manger des noix de Saint-Jacques au safran.