

Visites du 14 octobre 2017 dans le Cher :
- Safranière et truffière SCEA Puits Réserve -
3 Sens à Moulins-sur-Yèvre (18390) :
- Société GéliAlis à Henrichemont (18250)

1° - La Safranière



Le groupe des Agros Centre Val de Loire devant la propriété de Sylvie et Pierre Fabre

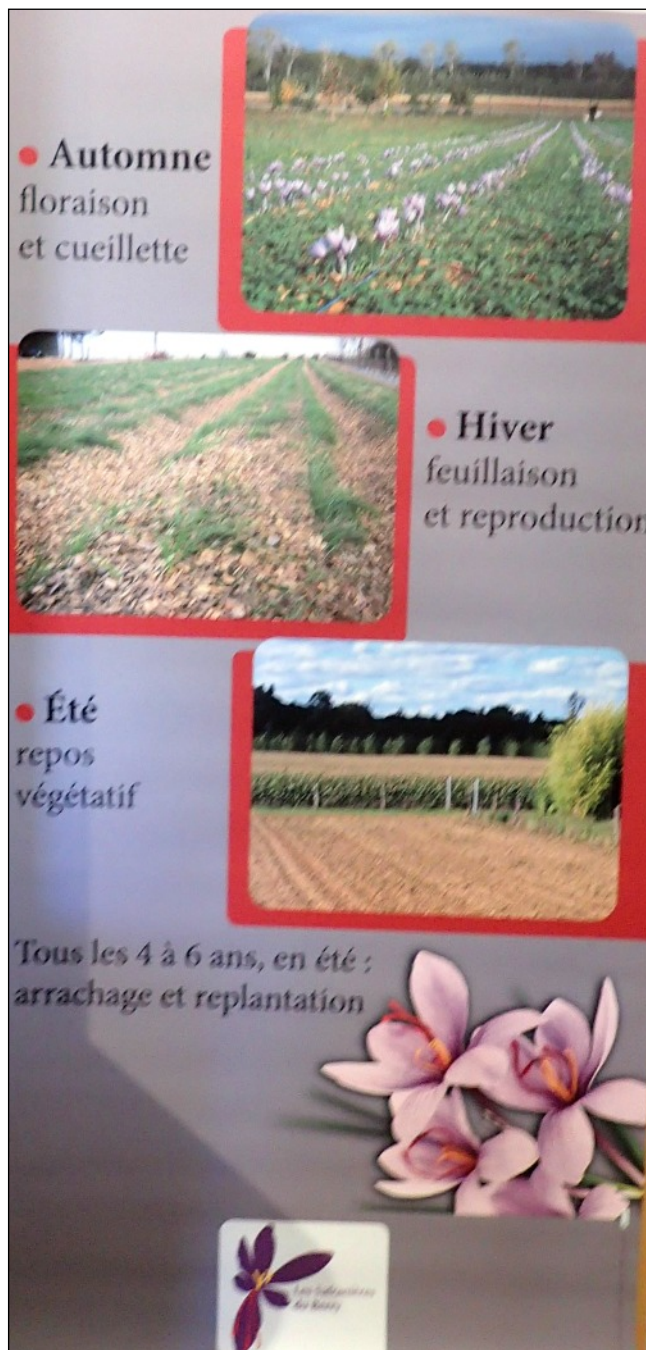


La Safranière a été installée dans un espace clos de 1800 m². La plantation des bulbes se fait en ligne et espacés de 20 cm. En raison de la précocité de la floraison de cette année, il n'y avait que quelques bulbes encore en fleurs.



Crocus sativus (F. Iridaceae)

Le style avec ses 3 stigmates sont bien visibles



Le Cycle du Safran



La récolte du 14 octobre !



Les produits dérivés

La préparation du Safran

Après la visite de la plantation, M. FABRE nous a présenté un diaporama sur la préparation du Safran. La récolte demande beaucoup de main-d'œuvre et ne peut être mécanisée : chaque fleur est donc cueillie à la main en la sectionnant entre 2 doigts à leur base. La fleur comprend alors un long tube terminé par 2 cycles de 3 tépales, 3 étamines et au centre le pistil avec ses 3 longs stigmates renflés en massues. Ensuite, dans leur laboratoire, il faut encore séparer manuellement le style avec les 3 stigmates orangés.

Le safran correspond alors seulement aux styles accompagnés de leurs trois stigmates. Les styles sont ensuite déshydratés dans une étuve à 70° pendant 45 minutes. On obtient 200 g de condiment à partir d'un kg de pistils frais. Il faut 150 à 200 fleurs pour obtenir 1 g de safran sec, soit environ 150.000 fleurs pour obtenir 1 kg de safran sec. Les restes des fleurs avec leurs tépales et les 3 étamines sont ensuite répandus sur le sol à l'extérieur et les abeilles sont ainsi attirées et butinent en récoltant le pollen. Cela permettra de récolter du miel au safran.

Le Safran est aussi utilisé dans de nombreuses préparations culinaires par broyage tels que les boissons au safran, les confitures et légumes, dans de nombreux produits dérivés.

2° - La Truffière



Les arbres de plusieurs espèces mycorhызées surtout avec la truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*) : tilleul, noisetier et chênes (pubescent, vert et kermès) sont plantés à 6 m d'intervalle et maintenus par la taille à une hauteur proche de celle d'un homme.

Autour du pied de l'arbre, une zone peu herbeuse apparaît et correspond à la zone où le champignon se développe. Les truffes se forment à 10-15 cm de profondeur et arrivent à maturité entre octobre et mars.

Leur localisation et leur récolte s'effectuent à l'aide d'un chien spécialement dressé.



Le Chêne pubescent (*Quercus pubescens*)



Le Chêne vert (*Quercus ilex*)

3° - La Société GeniAlis
Pôle Isaac Newton
Route d'Achères - 18250 Henrichemont



**Présentation de la Sté GeniAlis par Guillaume GILLET,
Directeur Recherche et Innovation**

La Sté GeniAlis est spécialisée dans la Cryogénie, les émulsions et Ultrasons appliqués aux domaines agroalimentaires, cosmétiques et parfums



Un groupe des
Agros Centre Val de
Loire très attentif



Présentation des prototypes des machines



Photos : Parvanchère Yves - Girault Gilles - Guittonneau Guy
Montage : Guy Guittonneau