

Le Safranério Mairie de Cajarc
46160 Cajarc
Contact : 06 76 75 83 86
Et safranerio@wanadoo.fr
Site internet : <http://safranerio.fr/>

Communiqué de presse

Pièces jointes : - Programme de la journée du vendredi 17 Juin 2016 au lycée Beauregard
- Objectifs et stratégie du conservatoire

Journée technique et séminaire

Du Bulbe à la fleur

Le vendredi 17 juin 2016

Culture et conservation du crocus sativus d'origine Quercy

Au Lycée Agricole de Beauregard

Côte du Mas de Bonnet 12200 Villefranche de Rouergue

Le Conservatoire du safran d'origine Quercy poursuit ses objectifs, pour la conservation de la biodiversité du safran, et travaille à la connaissance et la multiplication de la souche quercynoise du *crocus sativus* sélectionné depuis le moyen âge.

Le Safranério est admis dans le Conseil d'Orientation Stratégique de la Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité (2015-2017). La FRB une instance nationale lancée suite au Grenelle de l'environnement par le ministère de la recherche et de l'écologie, créée par 8 pôles de recherches dont le CNRS et l'INRA. Le safranério siège dans le collège 2 « Gestion des ressources génétiques domestiques et sauvages apparentées » et dans le groupe 13 Associations de conservation in-situ et ex-situ.

Le site internet créé fin 2014 (<http://safranerio.fr/>) permet une meilleure visibilité du conservatoire tout en améliorant l'information aux 60 adhérents ayant inscrits leur safranières.

Le vendredi 17 juin 2016, le séminaire est organisé en partenariat avec le Lycée agricole Beauregard à Villefranche de Rouergue..

La matinée est ouverte au public l'après-midi les travaux sont réservés aux membres du conservatoire.

Photos (fleurs, épices ou bulbes) sur demande par Mail a safranerio@wanadoo.fr

Contact : Christian Agrech
Président du conservatoire
0676758386

Safranério : *Conservatoire botanique du Safran du Quercy et des traditions safranières Quercynaises*
Association loi 1901 : JO. N° 27 du 07 juillet 2001 et JO n° 44 du 03 novembre 2001
Siège administratif : Adresse postale, Mairie de Cajarc 46160 Cajarc. Contact : tel : 06 76 75 83 86
et safranerio@wanadoo.fr
Siège social : Musée de plein air du Quercy, Cuzals Sauliac sur Célé



Au Lycée Agricole de Beauregard Côte du Mas de Bonnet 12200 Villefranche de Rouergue :
Route de Monteils (après le feu à droite, contact et informations : Safranério, 0676758386) Rendez-vous à 09h 15 accueil.

9h30	<p>Le matin : Sont invités les adhérents, les élèves du Lycée et le public sans inscription. <i>L'exposition du Safranério sur le safran de souche Quercy installée le mardi 14 juin sera visible dans le hall du Lycée</i></p> <p align="center">1) La Culture du safran</p> <p>Travaux pratiques : dans les jardins du Lycée</p> <p>à - Triage et calibrage de bulbes de safran, le séchage (création d'un poste calibrage avec les calibreurs créés par le conservatoire) - Plantation d'une safranière dans les jardins du Lycée de Beauregard.</p> <p>Dans l'amphithéâtre du lycée la culture du safran :</p> <p>-Introduction et le safran en chiffres, la production française, les importations et les exportations... -Animation conférence, la culture du safran du bulbe à la fleur. (choix du terrain, plantation, amendements, entretien, arrachage, rotations...) Questions et échanges...</p>
12h30	<p>-La culture du safran au Maroc Carnet de voyage par Bernard Pourcel. -Une machine pour récolter les fleurs de safran, compte rendu d'expérimentation par Benoit Barbier.</p>
Repas	<p>- Repas possible au lycée pour les personnes qui le souhaitent sur réservation au prix de 7.70€ à régler sur place pour cela renvoyer le bulletin ci-dessous avant le 6 juin.</p>
14h00	<p>L'après-midi : les travaux sont réservés aux membres du conservatoire.</p> <p align="center">2) Statuts des producteurs et gestion de la production de safran.</p> <p>- Quels statuts pour les producteurs ? (Chef d'exploitation, cotisant solidaire, le régime fiscal au forfait ou au réel ? la TVA, la MSA ?... - Intervention de Marielle Chincholle Adjointe au responsable de l'Agence CER de Villefranche de Rouergue. CER France – Association de gestion et de comptabilité 12.</p>
14h45	<p align="center">3) Séminaire N°2 « Culture et conservation du crocus sativus d'origine Quercy »</p> <p>- Installation des commissions et présentation de l'avancement des travaux, poursuite du travail commencé lors du 1er séminaire du 07 novembre 2015 et poursuivi lors des 2 commissions intermédiaires avec les animateurs et les rapporteurs. les commissions sont conduites par des animateurs et les rapporteurs rédigent les comptes rendus qui seront publiés aux adhérents au terme des travaux. (La participation d'un grand nombre de producteurs à ces commissions permet d'obtenir une synthèse des expériences et de progresser efficacement sur la culture et la conservation du safran de souche Quercy).</p> <p align="center">1^{ère} Commission</p> <p>1) La culture du safran : Actualisation des connaissances et des procédés. Réalisation d'un cahier de culture ouvert et évolutif destiné aux adhérents du conservatoire en fonction des multiples expériences acquises et des différentes expérimentations menées... 2) Réalisation d'un cahier des charges « Cormus de safran inscrit au Safranério ».</p> <p align="center">2^{ème} Commission</p> <p>3) Sélection et conservation du safran de souche Quercy. Maintien du cheptel « bulbes de safran d'origine Quercy ». Création d'un livret de recommandations pour les adhérents. 4) Utilisation et distillation des fleurs de safran après l'émondage. Résultats d'expérimentations et étude préliminaire de faisabilité...</p>
17h30	<p>Synthèse et calendrier pour la poursuite des travaux des commissions. Fin des travaux</p>

Bulletin d'inscription pour participer

Réservé aux adhérents du conservatoire

Journée technique et séminaire du Safranério
Culture et conservation du crocus sativus d'origine Quercy
Vendredi 17 juin 2016 au Lycée Agricole de Beauregard à Villefranche de Rouergue

NOM Prénom Téléphone portable
Adresse..... Mail.....

Réservation des repas au self du lycée : Prix du repas 7.70€ nombre de repas à réserver à régler sur place le 17 juin
pour cela renvoyer le bulletin avant le 6 juin

Renvoyer ce bulletin à : **SAFRANERIO Conservatoire du safran du Quercy, Mairie de Cajarc, tour de ville 46160 Cajarc**
Ou inscription par Mail : safranerio@wanadoo.fr / Ou inscription par tel : 0676758386

Safranério : Conservatoire botanique du Safran du Quercy et des traditions safrannières Quercynaises
Association loi 1901 : JO. N° 27 du 07 juillet 2001 et JO n° 44 du 03 novembre 2001

Siège administratif : Adresse postale, Mairie de Cajarc 46160 Cajarc. Contact : tel : 06 76 75 83 86 et **safranerio@wanadoo.fr**

Siège social : Musée de plein air du Quercy, Cuzals Sauliac sur Célé



<http://safranero.fr/>

Objectifs du Safranéro :

- Conservation et multiplication de bulbes de safran issus des cultures traditionnelles sur des sites identifiés pour permettre la réintroduction de la culture à partir de plants sélectionnés en Quercy depuis le XV siècle. Ressource végétale déterminante pour la renaissance de la culture.
- Protection du cultivar *crocus sativus* de souche Quercy en suscitant la recherche et la sensibilisation à la conservation de la biodiversité du safran et à la biodiversité en général aujourd'hui enjeu mondial. Ce travail unique en France permet de préserver la biodiversité du safran et de l'espèce.

Les Activités du conservatoire :

Le conservatoire a inscrit plusieurs millions de bulbes multipliés des souches quercynaises cultivées par des professionnels et des amateurs. Le conservatoire poursuit, en conformité avec les principes de précaution et de conservation de la biodiversité, la multiplication des souches de *Crocus sativus* d'origine Quercy. Il construit un réseau de sites, cultures tracées et isolées d'autres bulbes d'origines différentes. Un travail conseillé dès 2001 par des généticiens du BRG (bureau des ressources génétiques). Partage d'expériences, réseaux d'échanges, expérimentations, publications, conférences, formations, colloques...

Le Safranéro entre dans le Conseil d'Orientation Stratégique de la Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité (FRB) admis dans le COS 2015-2017.

Riche de 15 ans d'expérience de conservation et de multiplication en réseau de clones parfaitement adaptés au développement d'une production agricole, nous avons rejoint le Conseil d'Orientation Stratégique (COS) de la Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité (FRB). Cette reconnaissance permet d'aller plus loin dans le partage d'expériences et dans la contextualisation socio-économique des questions liées à la biodiversité. Cette fondation résulte de la fusion de l'Institut Français de la Biodiversité (IFB) et du Bureau des Ressources Génétiques (BRG). Instance nationale lancée suite au Grenelle de l'environnement par le ministère de la recherche et de l'écologie, créée par 8 centres de recherches dont le CNRS et l'INRA. Le conservatoire siège dans le Collège 2 « Gestion des ressources génétiques domestiques et sauvages apparentées » groupe 13 « Associations de conservation in-situ et ex-situ ».

Créé en 2001 le Safranéro travaille depuis 15 ans.

- Il regroupe 60 safranères qui représentent plusieurs hectares de safran d'origine Quercy. Parmi les safranères professionnelles indépendantes certaines produisent plus d'un kg de safran commercialisé en circuit court. Les safranères inscrites au Safranéro, sont dans l'ancienne zone de production Quercy Rouergue et Albigeois, mais aussi hors berceau, en Midi-Pyrénées, Provence, Bordelais, Bretagne...
- L'entrée au COS de la Fondation pour la recherche sur la biodiversité est un élément de reconnaissance nationale. Le conservatoire participe aux travaux de la FRB et siège dans une commission qui œuvre pour les ressources génétiques. Nous avons répondu à deux inventaires l'un européen et l'autre mondial pour la FAO. En 2015, le site internet safranero.fr a été créé.
- Quelques dates importantes : L'inauguration du conservatoire au musée de Cuzals par le président du Conseil général Jean Milhau en 2002 et la participation aux colloques nationaux sur la Biodiversité de La Châtre la même année et de Nice en 2007 sont très importantes, ainsi que le partenariat en 2002 pour une étude DEA à l'institut polytechnique de chimie de Toulouse : étude physiologique et sensorielle du safran du Quercy. En 2003, le Safranéro a organisé à Paris une exposition et un colloque sur le safran d'origine Quercy au Muséum National d'Histoire Naturelle et à Montpellier durant l'été, 2005 à Agropolis Muséum.

Organisation de séminaires et journées techniques.

Sont à l'ordre du jour, le maintien du cheptel Safran d'origine, la réalisation de cahiers des charges et l'actualisation des procédés de culture en perpétuelle évolution, grâce aux multiples expériences et expérimentations collectives réalisées depuis 15 ou 30 ans pour les pionniers du conservatoire. Depuis l'automne 2015 on distille des fleurs de safran après l'émondage. La fleur est inutilisée, malgré ses qualités en cosmétique. En 98 les premières expérimentations réalisées en partenariat avec M Bethouard Parfumeur chez Firmenich multinationale Suisse du Parfum a permis une étude avec les Laboratoires Monique Rémy de Grasse, en conclusion l'absolue possède une intense note florale épicée chaude, miellée, fixée, intéressante. En 2002 une étude de DEA avec l'institut polytechnique à Toulouse confirme l'intérêt. Depuis la société Firmenich a déposé un brevet et des cosmétiques ont vu le jour. Les parfumeurs sont tentés par cette fragrance comme celui de Givenchy « Ange ou Démon ». Une valorisation de plus pour une culture déjà très rentable.

L'évolution de la culture du safran de souche Quercy :

La production mondiale est estimée à 300 tonnes par an principalement produits par l'Iran puis l'Inde, le Maroc, l'Espagne, la Grèce ... En 2011, 115 pays sont importateurs et 53 sont exportateurs mais la plupart exportent du safran importé d'Iran et non produit dans le pays (comme la France qui est en 2011 le 3ème pays exportateur mondial avec 9506 kg d'après France Agrimer). La France importe 30 394 kg de safran donc environ 20 000 kg sont consommés et n'en produit que quelques dizaines de kg alors que la France produisait plus de trente tonnes dans le sud avant la révolution « le pays du safran » et exportait dans toute l'Europe. La France a un potentiel de production grâce à son climat et à son terroir ce qui par le passé a été prouvé. L'intérêt pour les épices croissant augmente la demande en safran de qualité et donc en cultivar de safran de souche Quercy en tant que semence sélectionnée et fiable.

La culture du safran est en parfaite harmonie avec le développement durable et la préservation de la biodiversité son faible impact carbone et les investissements réduits en font une production d'avenir. Les adhérents professionnels ont prouvé la rentabilité, ils commercialisent en circuit court, la demande dépasse l'offre, déficitaire la France importe la quasi-totalité de ses besoins. Les bulbes tracés inscrits au Safranéro sont très demandés même au niveau international l'an dernier 30 000 bulbes ont été exportés vers le Soudan. Les bulbes souche Quercy apportent une fiabilité pour le redéploiement de la production.