

Un producteur de safran au Marché du Terroir



Un producteur de safran au Marché du Terroir

Dimanche 19 juillet, de 9 h à 13 h, dans le Jardin des Cordeliers, L'Office de Tourisme propose de venir rencontrer des producteurs locaux lors du premier marché du Terroir de l'été.

Deux nouveaux exposants, cette année, parmi « les anciens », Jean-Denis Charrié, qui propose ses créations en bois et que nous vous avons présenté la semaine dernière et **Dominique et Alexis Arilla, producteurs de safran, à Mesplès, sur la commune de Castéra-Verduzan.**

Coup de projecteur sur ce couple de producteurs

Dominique Arilla a accepté de répondre aux questions du Journal du Gers.

Journal du Gers : Pouvez-vous nous présenter en quelques mots le safran ?

Dominique Arilla : Le safran est une épice qui a la propriété d'être un exhausteur de goût puissant.

En plus du goût qu'il apporte, il rehausse les saveurs.

Le safran est issu d'une fleur mauve baptisée *Crocus Sativus* qui fleurit pendant la période automnale. C'est en faisant sécher les stigmates du pistil de cette fleur que l'on obtient les filaments rouges caractéristiques de l'épice, rouges alors que le safran donne aux plats une couleur jaune orangé, ce qui surprend souvent les personnes.

Journal du Gers : Comment récolte-t-on le safran ?

Dominique Arilla : On cueille, chaque matin, les fleurs entières, puis on fait l'émondage : on ouvre les fleurs une à une, on coupe le pistil pour séparer les trois stigmates qui le composent, puis on les fait sécher pour qu'ils perdent 80 % d'humidité. Je mets en général 10 g de safran frais dans mon four pour en obtenir 2 g secs.

Il faut émonder environ 200 fleurs pour obtenir 1 gramme de safran sec... ce qui explique son prix !

C'est la denrée alimentaire la plus chère au monde et on en utilise donc très peu.



Journal du Gers : Depuis quand cultivez-vous du safran ?

Dominique Arrila : Nous le cultivons depuis 2008, à Castera-Verduzan, en culture bio. On l'intègre à toutes nos confitures et à notre miel puisque mon mari est apiculteur.

Journal du Gers : Pourquoi ce choix du safran ?

Dominique Arrila : Mon mari était éleveur de blondes d'Aquitaine. Il a tout arrêté, en 2013, et on a basculé vers le safran. Mais nous faisons aussi des céréales, de l'avoine bio, du soja...

On a fait ce choix parce nous avons une petite exploitation et nous recherchions une culture qui ne demandait pas une grande superficie.

Ensuite, cela s'est fait un peu par hasard ; une amie a vu un reportage sur cette culture et nous en a parlé.

C'est une culture qui se développe beaucoup actuellement.



Journal du Gers : Comment commercialisez-vous votre safran ?

Dominique Arrila : Nous le commercialisons toujours en vente directe sur les foires et les salons.

Habituellement, nous ne faisons pas les marchés de plein vent mais l'annulation des foires et salons, cette année, a fait qu'on nous trouve sur les marchés de producteurs.

Journal du Gers : Sous quelle forme vendez-vous le safran ?

Dominique Arrila : Nous le vendons en stigmates, puis nous expliquons comment l'utiliser.

Il faut toujours le faire infuser avant de s'en servir. On ne l'utilise pas sec directement

Il faut le faire infuser dans un liquide chaud, un liquide que l'on pourra ensuite intégrer à la recette, dans de l'eau, dans du lait pour une purée par exemple, dans un bouillon de viande, de légumes, de poisson... Il n'y a que dans l'huile qu'il infuse mal.

De ce fait, on en utilise moins.

Journal du Gers : Vous vendez aussi des produits aromatisés au safran ?

Dominique Arrila : Oui, nous avons quelques arbres fruitiers. Dans notre atelier, nous transformons nos fruits en confitures au safran pour le petit-déjeuner. Nous avons de la cerise, de la pastèque à l'orange, du melon-menthe, de la figue blanche, du raisin et de la mirabelle.

On fait aussi des confitures aux légumes parfumées au safran pour faire des toasts sucrés-salés et on donne aux clients des recettes pour faire les toasts.



Le Journal du Gers : Trouverons-nous tous ces produits sur votre stand, au Marché du Terroir ?

Dominique Arrila : Oui, nous aurons bien entendu le safran, nos confitures. On propose des coffrets-cadeaux.

Nous aurons aussi du miel.



Venez rencontrer Dominique et Alexis Arrila, dimanche 19 juillet et dimanche 2 août, au Marché du Terroir, de 9 h à 13 h, Jardin des Cordeliers !