

ADMIRER LA FLORAISON DES FLEURS À SAFRAN À ROQUEVAIRE



Les 24 et 31 octobre à 9 h 30, la productrice de safran de Lascours vous accueillera dans un site naturel exceptionnel pour vous faire découvrir l'histoire du safran, sa culture, ses vertus, ses utilisations... Vous pourrez peut-être participer à la cueillette, et déguster des produits safranés faits maison... Réservez obligatoirement auprès de l'Office de tourisme du Pays d'Aubagne et de l'Étoile, au ☎ 04 42 03 49 98. Tarif adulte: 3 €, gratuit pour les moins de 6 ans (groupes: minimum 10 personnes). Autres dates possibles au ☎ 06 75 17 16 35 ou celine.ceccaldi@laposte.net / Photo Cyril HIELY

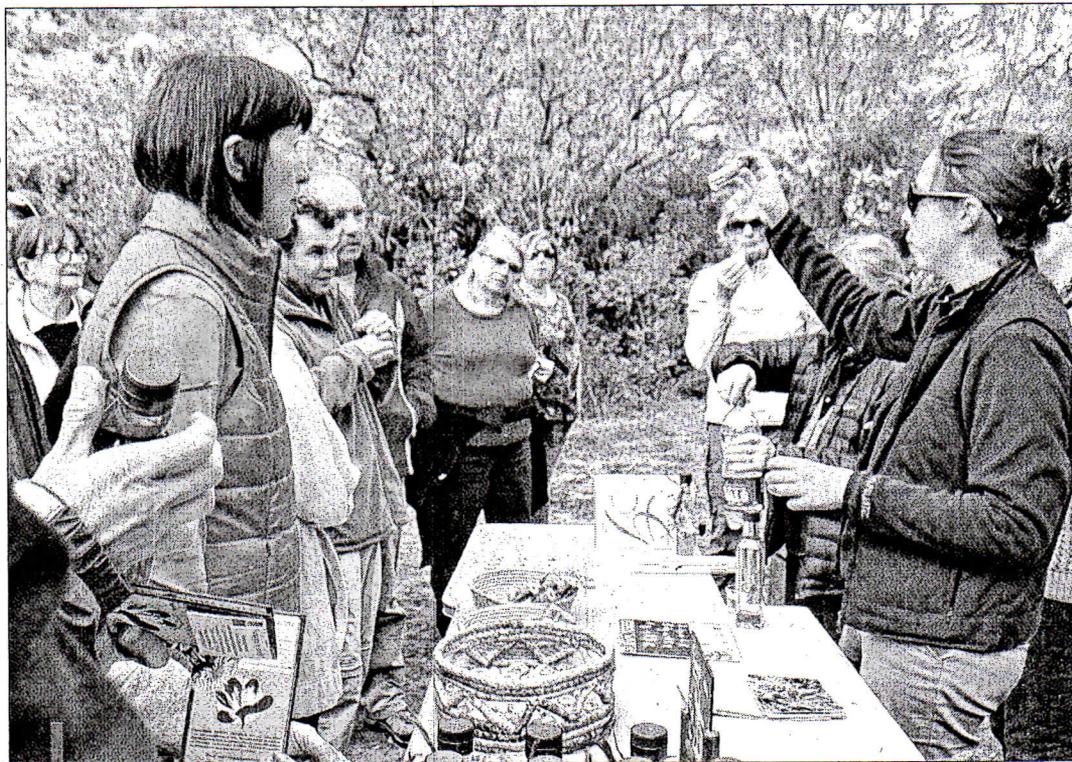
LASCOURS

Au pied du Garlaban un or rouge nommé safran

Pour Céline Ceccaldi, la culture du safran est une histoire de famille... La Lascoudaine a débuté son exploitation il y a six ans, après avoir observé ses grands parents cultiver la précieuse épice. Aujourd'hui, elle récolte environ 350 grammes par an. Un travail qui demande de la patience et de la minutie. "Il faut une heure pour cueillir 1000 fleurs et trois heures pour les trier. Parfois, on obtient jusqu'à 12 000 fleurs dans une même journée...", expliquait Céline Ceccaldi à ses visiteurs, dimanche dernier. Car quand la productrice ne cultive pas le safran, elle fait découvrir ses 2000 m² d'exploitation, situées sur des restanques au pied du Garlaban. Et c'est surtout pendant la période de floraison, qui s'étend d'octobre à novembre, que les curieux sont invités à fouler le sol provençal. Ils découvrent alors les fleurs violettes de *crocus savitus* dont provient l'épice et une exploitation totalement biologique, où chaque tâche est effectuée à la main.

"Essayer de relancer la production"

Sur sa restanque ornée de fleurs, Céline Ceccaldi détaille l'histoire du safran, sa culture et ses vertus. "Le safran calme le corps et l'esprit", explique la productrice. Cette épice est en effet un excellent antioxydant, antalgique et anti-stress, souvent utilisée à des fins médi-



Céline Ceccaldi détaille l'histoire du safran, sa culture et ses vertus. "Le safran calme le corps et l'esprit", explique la productrice.

/ PHOTO N.R.

nales. Après de longues explications qui traduisent la passion de Céline Ceccaldi, place à la dégustation. En pleine nature, la productrice fait découvrir ses conseils de cuisine et ses recettes: sirops et gâteaux au safran ne font long feu lors de la visite. Et pour ceux qui veulent les reproduire à la maison, des bocal de safran sont en vente à la ferme. "Ce n'est pas un ingrédient que j'ai l'habitude

d'utiliser mais j'aime beaucoup, ça change", s'enthousiasme un visiteur lors de la dégustation.

La Lascoudaine propose également des stages de formation pour apprendre à cultiver l'épice chez soi. Cette initiative s'inscrit dans une démarche qui lui est chère: augmenter la production de safran en Provence. "Cela fait un moment qu'on essaie de relancer la pro-

duction de cette épice en Provence ou plus largement en France car elle provient très souvent de l'étranger", explique Céline Ceccaldi.

C'est pourquoi, elle est membre de l'association Safran-Provence dont l'objectif est de défendre les intérêts des Safraniers et de relancer, développer et promouvoir la culture du Safran en Provence.

Natacha ROULLET