



**A 30 000€ le kilo, le safran est le produit de table le plus cher au monde, devant la truffe et le caviar.** Cultivés massivement en France entre le XVe et le XVIIe siècle, notamment dans le Quercy et le Gâtinais, les champs de crocus aux précieux pistils rouges ont progressivement disparu de nos régions à partir de la Révolution. Pour réintroduire cette épice rare, apparue il y a 5 000 ans au Cachemire, le Parc Naturel Régional du Gâtinais a sollicité des agriculteurs de ses communes adhérentes et, en Essonne, ce sont des céréaliers de Villeneuve-sur-Auvers qui ont relevé le défi.



### • 150 fleurs pour un seul gramme de safran

« C'était un challenge, confie Catherine Hardy qui s'est improvisée safranière pour renouer avec la tradition. Nous avons démarré la production de safran il y a cinq ans avec 2 000 bulbes de crocus. La première année, nous avons récolté seulement 13g de safran. Notre production n'est vraiment rentable que depuis un an ». Avec 600m<sup>2</sup> de culture, la safranière de Villeneuve produit aujourd'hui quelque 330 grammes par an

sachant qu'il faut 150 fleurs pour donner un seul gramme de safran

. Il y a quelques semaines, les fleurs mauves tant attendues sont sorties de terre et leurs stigmates recueillis. « C'est un travail fastidieux qui demande beaucoup d'heures et de patience. On passe en moyenne une dizaine d'heures à éplucher les fleurs », souligne la productrice. Les pistils sont ensuite séchés, perdant 4/5e de leur poids. L'épice peut alors être utilisée pour parfumer les plats. Le safran aurait également des vertus médicinales et a un fort pouvoir colorant.

Son nom vient d'ailleurs de sa couleur, "za'farân" signifiant "jaune" en Perse

On peut trouver l'or rouge du Gâtinais produit à Villeneuve sur le marché du terroir d'Auvers-Saint-Georges

, au

Carré des producteurs du marché d'Etampes

le 1er samedi du mois et à la

boutique de la chèvrerie L'Enclos des Chevrettes

(ouverte le lundi de 16h à 19h, le mercredi et le samedi de 15h à 19h et le dimanche de 9h30 à 12h) à l'entrée de Villeneuve en arrivant d'Etréchy. Car les Hardy se sont également lancés

dans l'aventure de la  
production de fromages de chèvres  
il y a trois ans

avec un élevage de 46 caprins

. Leurs fromages ont d'ailleurs été primés en octobre dernier au Concours de fromages de chèvre fermiers d'Ile-de-France organisé à Melun. Du safran au fromage, il n'y a qu'un pas, celui du goût...

• Rens. 06.17.04.53.83

---