

L'idée sortie : visiter une exploitation biologique de safran à Pouldreuzic

Ce samedi 3 novembre, [la ferme d'Esprit Safran et compagnie](#) ouvre ses portes aux visiteurs pour présenter le métier de safranier biologique !

Depuis 2011, la ferme de Pouldreuzic, en Pays Bigouden, plante et produit du Safran, de l'Aloe Vera, de l'Aloe Arborescens ainsi que des plants de Curcuma. Les plants et les produits dérivés sont ensuite vendus directement à la ferme, sur les marchés ou via leur boutique en ligne.

Ce samedi 3 novembre, [la ferme ouvre ses portes](#) aux curieux pour présenter le métier de safranier bio. Les visiteurs pourront également assister à la cueillette de la fleur de crocus sativus, ainsi qu'à l'étape d'émondage (extraction du pistil) et, pourquoi pas, y participer.

Une dégustation de produits safranés est également prévue. Les visites sont gratuites et sans réservation, la seule condition est d'être présent dès le début de la visite commentée, c'est-à-dire 10 h.

Une tenue d'extérieur est à prévoir, et des bottes sont vivement recommandées en cas de temps humide !