

Le safran, une culture inédite et haut de gamme « made in Morbihan »

A 33 ans, Jean-Vincent Le Berre est le premier safranier à s'être installé en Morbihan. Il y a 4 ans, fraîchement diplômé d'agronomie et spécialisé en agriculture biologique, il trouve des terres parfaitement exposées à Guégon, près de Brocéliande (une parcelle de 3000 m² orientée plein sud, à 150 m d'altitude). La Bretagne sud est selon lui idéale pour « de ne pas dénaturer la plante et la cultiver dans un contexte qui est le même qu'en Iran, au Maroc au pied des montagnes ou dans la Mancha en Espagne : un climat tempéré composé d'étés chauds et de printemps et automnes pluvieux ».

Production bio

Planté au mois de juillet, le bulbe de « crocus savitus » offre une fleur entre fin septembre et mi-novembre, à une période où les températures nocturnes sont basses mais où la chaleur en journée peut atteindre plus de 15 °C.

Une amplitude thermique essentielle pour produire du safran.

Mais pour que ce petit trésor de la nature offre des stigmates rouges de bonne qualité, Jean-Vincent Le Berre n'imagine pas travailler autrement qu'en mode biologique. « On est sur un produit du terroir, qui se vend autour de 30 000 € le kilo. Un prix qui découle de sa rareté et surtout de son mode de production, qui n'est à aucun moment mécanisable ». La récolte des fleurs se fait à la main, fleurs fermées pour protéger les stigmates de la poussière, du soleil et de l'humidité... Une technique marocaine qui réduit le volume de production mais offre un produit extrêmement fin et de qualité supérieure.

Fournisseur des épiceries Roellinger.

Les plus grands chefs français ne s'y sont pas trompés,

l'ancien chef triplement étoilé Olivier Roellinger en tête. Ce safran « made in Morbihan » est vendu dans ses épiceries de Bricourt et sur les plus grandes tables étoilées du Morbihan : le Petit Hôtel du Grand Large (*) à Portivy, Le Boudoir à Vannes, L'Auberge à Sainte-Anne d'Auray, chez des producteurs locaux de produits fins et les traiteurs haut de gamme (L'Anthurium, à Theix)...

30 € le gramme.

Le Safran de Bretagne® est vendu millésimé, c'est-à-dire par année de récolte. L'idéal étant de le consommer dans les 12 mois pour qu'il conserve toutes ses propriétés : une couleur vive, une saveur à la fois piquante et doucement amère, et une puissance inégalée (0,1 g suffit à épicer 1 litre de lait pour un dessert ou 1 kg de fruit pour des confitures). Pour Olivier Roellinger, le Safran de Bretagne® se caractérise par un goût « légèrement iodé », associé à une intensité et une longueur en bouche que certains aiment à comparer aux grands crus de vin.

Le Safran de Bretagne® est commercialisé sur le site www.safran-de-bretagne.fr sous forme de pistils (tube de 0,1 g à 4 €, de 0,3 g à 12 €, pot de 0,5 g à 15 € et de 1 g à 30 €). Produit unique de grande qualité, la production 2013 est en partie déjà réservée...

Safran de Bretagne est membre du réseau "Kalon Douar " en Morbihan

Le terme "Kalon Douar" est un néologisme, qui signifie en breton «amoureux de sa terre». «KALON» veut dire «cœur» et «DOUAR», «terre».

L'objectif de cette opération menée par le Comité Départemental du Tourisme du Morbihan depuis 2008 est d'inciter les entreprises morbihannaises à être de plus en

plus acteurs de leur département. Etre KALON DOUAR, c'est un état d'esprit ; un partage de valeurs communes telles que la transmission d'un patrimoine de vie aux générations futures.

Le réseau, qui compte à ce jour 115 adhérents (entreprises, associations, comités d'entreprises, institutions...) souhaite contribuer à la valorisation de son territoire, de sa culture et de toutes ses richesses auprès de ses clients, salariés ou adhérents. L'appartenance à ce réseau est d'affirmer un attachement partagé au Morbihan.

Plus d'infos

www.kalondouar.com