

Aromis



RÉCUPÉRANT LA CULTURE DU SAFRAN À LA CATALOGNE INTÉRIEURE

Un projet illusionnant et romantique.

Février 2015



Aromis

Qui sommes nous et où sommes nous

Le safran dans notre région

Le projet collectif

La culture du safran

Novembre'13

Página



Qui sommes nous et où sommes nous

Aromis



La Conca de Barberà est une petite region situé au N de la province de Tarragona.

Une région de la Catalogne intérieure, où l'agriculture a encore une certaine importance économique.

Les cultures plus importants sont: la vigne, les céréales, les olives et les amandes.



Novembre'13

Página

Qui sommes nous et où sommes nous

Aromis

Nous sommes une petite entreprise dédiée à l'agriculture de plantes aromatiques à usage alimentaire.

Nos cultures sont certifiées en agriculture biologique.



2007 – nous avons commencé à développer le projet (l'idée, les objectifs, les cultures ...)

2008 – au printemps nous avons commencé les premières plantations de plantes, et à l'automne nous avons fait la première plantation de safran.



Novembre'13

Página

Qui sommes nous et où sommes nous

Aromis

Ces premières plantations nous ont servi pour apprendre la culture de PAM et du safran.

Après la phase d'apprentissage, nous avons décidé de nous centrer sur les marchés alimentaires et de cultiver une variété de PAM, mais sur de petites zones pour obtenir des herbes séchées et des huiles essentielles.

2009 - nous présentons nos premiers produits sur le marché: les huiles et les vinaigres aromatisés, des feuilles séchées de PAM et les stigmates de safran.

2010 - nous décidons d'étendre le projet de la récupération de la culture du safran dans les régions intérieures de la Catalogne.



Novembre '13

Página

Qui sommes nous et où sommes nous

Aromis

2013 - Nous présentons notre nouvelle ligne de produits Aromis de la Conca: pots de poussière d'herbes et de sel pour assaisonner, safran en pistilles et produits avec safran (gelées, confitures, fromages), huiles et vinaigres aromatisés.

Aromis de la Conca



Novembre '13

Página

Qui sommes nous et où sommes nous

Aromis

Le safran dans notre région

Le project collectif

La culture du safran



Novembre '13

Página

Le safran dans notre région

Aromis



Le safran a son origine, probablement, dans la zone d'Anatolie (Turquie) et de là bas il s'étendra par toute l'Europe.

A la Péninsule Iberique il arrivera entre le VIII ième et le IX ième siècle.



Novembre '13

Página

Le safran dans notre région

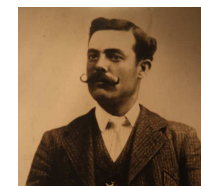


À notre région les premières nouvelles que nous en avons sont du XI^{ème} siècle.

Agustí Altisent, un moine de Poblet, un de monastères plus importants de l'ordre du Cister en Catalogne, confirme aussi la culture du safran autour du monastère au XV^{ème} siècle.

A XVIII^{ème} siècle la culture du safran devient aussi très importante dans notre région

Le safran dans notre région



Entre la fin du XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle, les villes de Santa Coloma de Queralt et Rocafort de Queralt eurent un important marché dédiée à la commercialisation de l'espèce.

En résumé la Conca de Barbera a été l'un des plus grands producteurs de safran en Catalogne.

Ce fut aussi une zone de commercialisation du safran produit en Espagne pour les marchés étrangers aussi bien en Europe qu'en Amérique.

Mais au début du XX^{ème} siècle la dédication professionnelle de la culture du safran s'éteindra, et un seul commerçant subsistera et continuera avec la vente régionale du safran et d'autres épices produites à l'extérieur de la région.

Qui sommes nous et où sommes nous

Le safran dans notre région

Le project collectif

La culture du safran

Le project collectif

C'est en 2008, l'année de notre fondation, que nous avons décidé de tester la culture du safran, pour vérifier le pourquoi de son abandon dans notre région il y a cent ans.

Nous avons planté 10.000 bulbes sur une superficie de 500 m².

Nous avons eu plusieurs problèmes: les sangliers, les taupes et un sol trop argileux.

Après trois années d'essais, l'été de 2011, nous recueillons les bulbes et nous les replantons dans un autre terrain, moins argileux et protégé du sanglier et des taupes.

Ce fut le début du groupe du projet « Safran de la Catalogne interieur ».



Le project collectif

Aromis



Le projet a débuté fuyant du modèle des grandes plantations, comme celles qu'il y a dans la région de La Mancha, en Espagne.

Notre engagement: En partant de petites plantations familiales, assembler et commercialiser toutes les récoltes sous une seule marque: Aromis - Safran de la Catalogne interieur -

Un projet écologiquement et socialement durable, a fin d'obtenir un safran de haute qualité.



Le project collectif

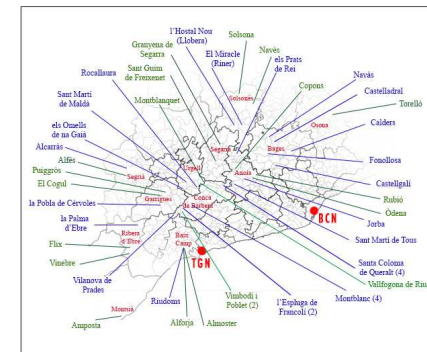
Aromis

Aujourd'hui, nous sommes 50 petits producteurs situés dans le centre de la Catalogne, les régions autour de la Conca de Barberà, notre région d'origine.

Le processus a été:

- 4 producteurs en 2012.
- 26 producteurs en 2013.
- 43 producteurs en 2014.
- Et cette année, 12 producteurs sûrement se joindrons à notre projet.

L'année dernière, 30 producteurs de ce groupe, avons décidé de créer l'Association SAFRACAT pour impulser la culture du safran en Catalogne et pouvoir collaborer entre nous.



Le project collectif

Aromis



Pour resumé notre project:

- Un project colaboratif (beaucoup de petits agriculteurs)
- Des petites superficies (150-300 m2 par agriculteur)



Nos trois principes essentiels sont:

- Culture bio authentifiée et validée selon des organismes catalan et européen.
- Maximum qualité (Classe 1 selon la norme ISO 3632-2)
- Ne commercialiser que le safran produit par nous et chez nous (une transparence totale).

Qui sommes nous et où sommes nous

Le safran dans notre région

Le project collectif

La culture du safran



La plantation se produit au début septembre.

Nous plantons à 20 cm de profondeur, avec une distance de 80 cm entre sillons et de 10 cm entre chaque bulbe.

Les premières pousses sortent au début Octobre.

Et la floraison de mi-October à mi-Novembre.



Floraison: Chaque jour recueillir les fleurs, emmonder les stigmates et sécher.

Tout au long de l'hiver: après la floraison les feuilles poussent.

Entre Juin et début Septembre: repos végétatif (arrachage des vieilles safranères pour replanter les bulbes en nouveau sol)

Nous maintenons les bulbes quatre ans dans le même endroit et puis on recommence à replanter ailleurs.

Une rotation de culture de 5 à 8 ans est obligée.



Le principal travail d'entretien consiste en un désherbage manuel et permanent, surtout dans les périodes d'automne et de printemps.

Le nombre de bulbes se multiplie au minimum par 10 pendant les 4 ans.

Les ennemis les plus communs sont les sangliers et les taupes.

Les maladies les plus communes sont les fongiques (Rhizoctonia et Fusarium).



Loin mariné au safran



Safran, terre et mer



Safran morue



Pâtes aux safran avec graines de pavot



Mousse au chocolat et le safran



Merci et à bientôt!



Concaromis SL
Mestre Cabré, 9
43400 MONTBLANC (Conca de Barberà)
CATALUNYA
www.aromis.cat

