

Terre de Safran, le safran des collines

Stage de formation à la culture du safran



- Intervenante : Céline Ceccaldi, productrice de safran en agriculture biologique depuis 2009
- Licenciée de biologie/géologie, formation au métier d'institutrice et obtention d'un brevet professionnel agricole
- Membre de l'Association Safran Provence et des Jardins du Pays d'Aubagne

Le stage que je vous propose est dédié aux particuliers qui souhaitent produire du safran pour leur consommation personnelle ou pour développer une exploitation agricole, mais aussi aux agriculteurs qui veulent diversifier leurs productions.

Pour connaître les temps forts de la culture du *crocus sativus*, la formation a lieu en deux temps:

- *une journée en juin au moment de l'arrachage et de la plantation des bulbes
- *une journée en octobre au moment de la floraison

Ainsi vous observerez et vous participerez aux activités sur une safranière. Vous repartirez avec un document écrit qui résume les points importants. Chaque jour, un déjeuner au safran vous est offert.

Les places sont limitées pour que je puisse rester à la disposition de chacun. Il n'y aura que deux sessions de stage cette année, ainsi, pensez à réserver dès à présent votre place! Les dates des stages seront fixées avec les participants, pour plus de souplesse.

Tarif : 120€ chaque journée

Pour les personnes qui le souhaitent, vous pourrez revenir une journée supplémentaire au printemps pour visualiser les travaux d'entretien. Je resterai également à votre disposition tout au long de l'année pour vous conseiller et répondre au mieux à vos questions.

La réservation se fait par courrier en imprimant et en remplissant le bon de réservation ci-joint accompagné d'un chèque de 20% d'acompte.

Programme:

En juin, un volet théorique:

1. Biologie et botanique du crocus sativus
2. climat, exposition, type de sol
3. préparation du terrain
4. maladies et nuisibles

et un volet pratique:

1. arrachage, nettoyage et calibrage de bulbes
2. préparation du terrain
3. plantation de bulbes

En octobre, un volet théorique:

1. séchage et conditionnement du safran
2. conservation et utilisation
3. entretien de la safranière tout au long de l'année
4. estimations statistiques du nombre de fleurs et de bulbes produits
5. commercialisation
6. questions diverses et bilan

et un volet pratique:

1. récolte des fleurs
2. émondage
3. séchage
4. conditionnement, étiquetage



Bon de réservation:

Nom:

Prénom:

Adresse:

Téléphone:

Mail:

Expérience safranée:

Projet que vous souhaitez développer:

Tarif du stage de formation à la culture du safran: 240€ tout compris (il est possible de ne participer qu'à une seule des 2 journées de formations, dans ce cas le tarif est 120€)

Je vous prie, pour réserver votre place, de bien vouloir compléter ce bon et de me le faire parvenir à l'adresse ci dessous accompagné d'un chèque d'acompte de 20% à l'ordre de Céline Ceccaldi.

Le solde vous sera demandé le premier jour du stage. Toute personne résiliant la formation reste solvable du montant de la réservation.

Dès réception de votre courrier je vous ferai parvenir par mail (ou par courrier le cas échéant) la confirmation de votre inscription puis nous fixeront ensemble les dates du stage.

Fait à _____, le ____ / ____ / ____

Signature précédée de la mention «lu et approuvé»:

Céline Ceccaldi , Bd du fer à cheval , 13420 , Gémenos
celine.ceccaldi@laposte.net , Tél: 06.75.17.16.35
n° siret:515 212413000 14