



Formation à la culture du safran à Aubagne

Le safran des Mellets à Aubagne propose une journée de formation à la culture du safran en provenance, en collaboration avec E&M, organisme de formation enregistré sous le numéro 93131787913 auprès du Préfet de la Région Provence Alpes Côte d'Azur.

Les participants apprendront à choisir les bulbes et le terrain, à préparer la plantation et à fabriquer une planteuse manuelle économique et efficace, à entretenir la plantation, puis à récolter, émonder, sécher et conditionner.

L'économie de l'exploitation, les investissements, les retombées, le marketing et la communication seront également détaillées durant la journée.

La technique et la chimie du safran, les nécessaires contrôles et la labélisation bio seront également détaillés durant ce stage de formation.

L'usage du safran, ses vertus culinaires, médicinales, cosmétiques et colorantes seront également décrites.

Chaque participant pourra ensuite venir sur la safranière à différents stades de l'exploitation (plantation, entretien et récolte).



Adresse de la safranière: 560 Chemin des Petits Mellets, 13400 Aubagne

Prix 250 € TTC par stagiaire, déjeuner compris, pour des groupes de 5 à 8 stagiaires maximum

Horaire : De 9 h à 17 h, incluant la pause déjeuner (cout prévu dans le prix du stage)

Parking réservé sur la propriété, salle de réunion intérieure avec vidéo projection, restauration intérieure ou extérieure

Inscriptions par téléphone au 06 70 17 16 15 ou par courriel sur : christian@sudsafran.com



Le safran des Mellets à Aubagne

560 Chemin des petits Mellets 13400 AUBAGNE

Tél : 06 70 17 16 15 — christian@sudsafran.com

Siret 402 943 559 00052 — NAF 0128Z

