

DURAVEL

Un safranier s'implante au milieu des vignes

A Duravel existe un grand terrain divisé en parcelles en plein milieu des vignes, entre celles du château la Gineste et du Clos du chêne. Il appartient à Eric Darques, installé sur la commune depuis 1996, qui prépare une reconversion originale. Explications.

Pouvez-vous vous présenter ?

Je suis ingénieur en aéronautique à Toulouse. Je suis encore en activité pour quelque temps, mais j'ai décidé de prendre une préretraite pour développer l'activité du safran.

Comment est né ce projet ?

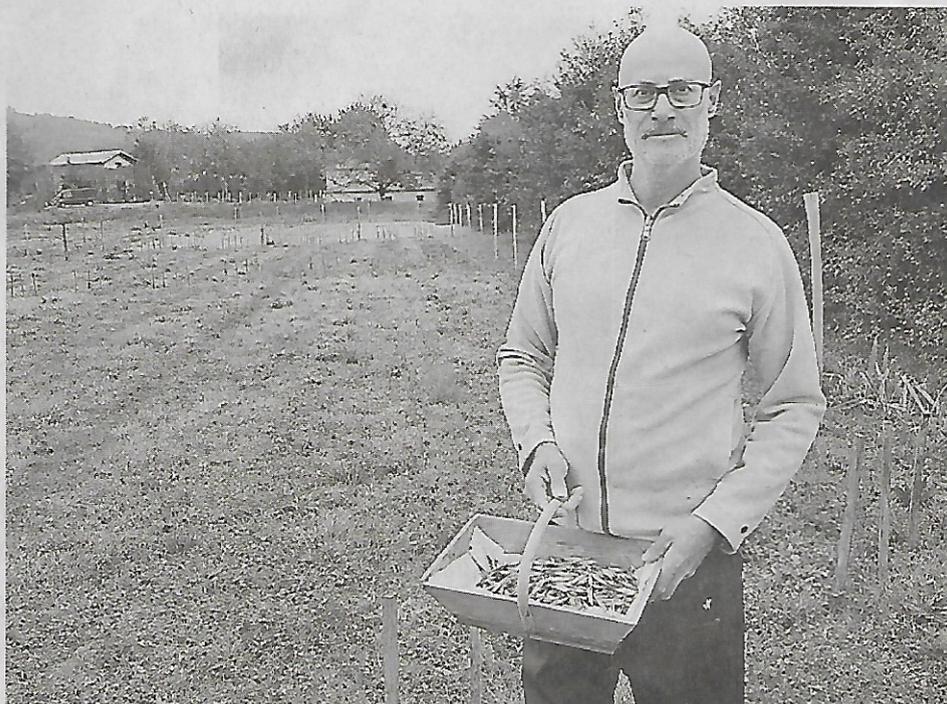
Mon projet a pris forme en 2013. Étant salarié j'ai demandé un Fongecif, un an de formation agricole en 2015, en passant un Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole. Ensuite j'ai planté une parcelle test de 2 500 bulbes à l'été 2016 pour valider le terrain. En 2017, j'ai planté ma première parcelle productive avec 2 500 bulbes.

Que possédez-vous aujourd'hui ?

J'ai deux surfaces de 1 000 m² chacune avec au total 20 000 bulbes et en prévision pour 2018 une troisième parcelle, ce qui fera 3 000 m². Ma surface globale est de plus de 7 000 m², ce qui est suffisant pour assurer des rotations, car au bout de trois à quatre ans, les bulbes ont appauvri le terrain car ils se développent et se multiplient chaque année et ont tendance à s'étouffer.

Quand vous arracher, que faites-vous des bulbes ?

Je les replante, sur les trois premières années, je suis obligé d'acheter les bulbes, ce qui représente un investissement assez conséquent. Au bout de trois ans je serai auto-



Eric Darques, safranier au milieu des vignes.

nome : en arrachant la première parcelle, je planterai la quatrième. L'intérêt quand on plante un bulbe, trois à quatre ans après, en moyenne, on en récupère dix. Les plus beaux sont replantés et les autres sont revendus.

Avez-vous déjà eu une récolte ?

En 2017, la première sur une parcelle, pour 130 g de safran. Cette année avec les deux parcelles, je devrais obtenir entre 300 et 400 g. Pour cueillir la fleur, il faut que la température la nuit descende sous les 9°, on y revient tous les matins. Je les ramasse fermées, en moyenne 1 000 fleurs à l'heure par

personne. Ensuite elles sont étalées sur un drap, elles s'ouvrent et l'étape suivante est l'émondage pour récupérer le pistil rouge. Une fois passé dans le déshydrateur, on obtient le safran.

Quel est votre but ?

Je veux créer une activité pour une occupation diversifiée pour ma retraite. Avoir une activité pérenne, physique, en valorisant un produit de qualité. Et le but est de dégager un complément de revenus.

*Propos recueillis par notre correspondant
Jean-Pierre Kessas*