Compte rendu des visites du 53ème congrès à Brie-Comte-Robert

Visite Brie-Comte-Robert:

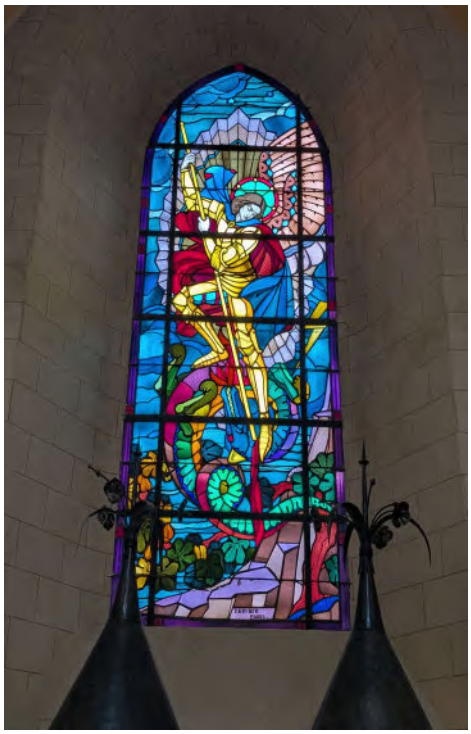
(Aurélien Neveu)

Aussitôt l'arrivée et l'installation des congressistes effectuées, nous sommes partis en centre ville pour une présentation de quelques lieux notoires de Brie Comte Robert.

En voiture direction le parking Place des Fêtes.

Nous avons débuté la visite par l'église Saint Etienne, édifiée au début du 13è siècle, classée aux monuments historiques depuis 1840. Restaurée sur plusieurs périodes, elle possède de très jolies vitraux, des gargouilles encore intactes et une magnifique rosace. L'intérieur possède également de beaux ensembles liturgiques et un orgue de bonne qualité.







A la sortie de l'église nous avons emprunté les rues pavées du centre ville en direction du vieux château fort, enfin plutôt les restes du château car il ne subsiste que la partie basse des fondations. Nous avons pu faire le tour de celui-ci le long des douves toujours présentes, agrémentées de panneaux explicatifs : tours, latrines, écuries...



Construit au 12è siècle pour Robert de Dreux, frère du roi Louis VII, il fut en grande partie détruit et pillé en 1649 lors des troubles de la Fronde. Il est désormais classé aux monuments historiques et donne son caractère à la ville de Brie lors de ses fêtes médiévales.





Enfin pour terminer en retournant vers les voitures, nous sommes passés devant l'hôtel-dieu fondé en 1208, également classé aux monuments historiques.



Visite des jardins du château de Vaux-le-Vicomte.

(Lionel Christmann)

Tous les congressistes se sont rendus, non sans détours, au château de Vaux-le-Vicomte, situé dans la commune de Maincy. La première impression est époustouflante : même sans dorures, l'édifice, ses dépendances et son jardin sont impressionnants ! Clara notre organisatrice nous a prévu la visite libre des jardins, mais une bonne moitié du groupe s'est rajouté la visite du château.

Rapide contexte historique : le domaine est acheté en 1641 par Nicolas Fouquet, surintendant des finances de Louis XIV, et par son épouse. Doué et fortuné, Fouquet emploie ceux qui vont devenir les champions de leur catégorie pour construire ce chef d'œuvre : André Le Nôtre : jardinier ; Louis le Vaux : architecte et Charles Le Brun : peintre. La réalisation de ce jardin à la française va durer 20 ans. Le terrain est traversé par deux rivières qui se croisent perpendiculairement. L'axe de la rivière principale donnera la direction du grand canal de 875 m de long. D'importants travaux de terrassement seront nécessaires pour orienter l'ensemble de manière symétrique dans l'axe nord-sud. Les travaux du château débutent en 1656 pour s'achever en 1661. Le résultat est splendide et cet ensemble servira de modèle durant des décennies pour d'autres ouvrages en France et en Europe, notamment pour la construction du château de Versailles. Les buis, comme ailleurs, ont subi les attaques de la pyrale ; les plus belles volutes n'ont d'ailleurs pas résisté !

Le 17 août 1661, Fouquet organise une grande réception en l'honneur de Louis XIV, âgé alors de 23 ans. Jaloux de la propriété de son surintendant, le roi le fait arrêter le 5 septembre et le fait juger. Echappant de peu à la peine de mort, Fouquet est condamné au bannissement, mais Louis XIV use de son « droit de grâce » pour commuer la peine en prison à vie, ce qui alourdit la sentence ! C'est à partir de ce moment-là que la monarchie bascule en monarchie absolue, et les travaux de la construction du domaine de Versailles débutent !

Aujourd'hui le château de Vaux-le-Vicomte appartient au domaine privé, qui en supporte l'entretien conséquent.

Moralité de l'histoire : n'invitez pas vos supérieurs ou vos collègues chez vous, s'ils risquent de vous envier !



Visite de la verrerie d'Art de Soisy-sur-Ecole

(Marc Versepuech)



Dans un cadre bucolique, nous arrivâmes sur les lieux afin de parfaire nos savoirs sur le travail du verre et plus particulièrement la technique du verre soufflé à la canne.

En France, il y a une centaine de verreries artisanales et le métier est porteur (plus de demandes que de places dans les écoles)

Cette verrerie a été créée en 1978.

On nous a présenté les différentes étapes de la fabrication d'objets en passant par la constitution du verre ... jusqu'à l'obtention de l'objet :

1- Préparation du verre fondu : Ce sont des pellets de verres fournis en sacs (venant de Suède) qui sont mis dans le four en argile réfractaire pour la fonte à 1350°C.Le verre est composé à 70% de silice provenant de sable (le sable de Fontainebleau a les bonnes caractéristiques) auquel est ajouté de l'hydroxyde de sodium, de l'hydroxyde de potassium et de l'oxyde de Calcium.

2- Prélèvement du verre (cueillage) : A une température de 1200°C, le verre peut être prélevé avec une canne pour être travaillé (à 1350 °C il serait trop liquide)

3- Travail du verre :

- le verre qui est transparent dans le four peut être coloré en le roulant dans de la poudre de couleur (oxydes métalliques)
- le verre va être soufflé pour être formé ... le verrier va boucher la canule rapidement pour que l'air se dilate avec la chaleur et fasse gonfler le verre sans effort et ainsi amorcer le processus de soufflage
- un moule peut être utilisé pour faire des formes diverses.
- des copeaux de verre peuvent être ajoutés pour faire des touches de couleurs.
- l'ajout de bicarbonate va permettre de faire des bulles dans le verre.
- l'immersion complète dans l'eau (0,5 secondes) va faire apparaître des craquelures (ça surprend la première fois !!!)
- suivant l'objet à faire, il peut être utile d'aller rechercher plusieurs fois de la matière dans le four pour ensuite finaliser la pièce.
- L'objet peut aussi être mis en attente dans un four pour maintenir sa chaleur.

4- Refroidissement du verre : L'objet va être placé dans un four à 500 °C puis il va mettre toute la nuit pour être refroidit lentement.

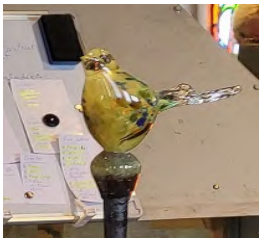
5- Finalisation de la création : L'œuvre du verrier va être travaillée à la sortie du four car il reste des traces de l'endroit où le verre a été tenu pour aller dans le four final. Un travail de ponçage ou autres découpes va (ou peut) être réalisé avant que la création ne soit visible.

Il est difficile de présenter le travail du verre sans utiliser de la vidéo, des photos et une explication orale pour chaque étape ... je vous conseille donc d'aller voir la présentation « pédagogique » de notre verrerie de Soisy à l'adresse suivante ou grâce à ce QR code

https://www.youtube.com/watch?v=-tSeBu-r8lw&t=2s

Devinette : Classer ces fabrications de la plus rapide à la plus longue (elles ont toutes été faites devant nos yeux).


La citrouille


l'oiseau


le saladier


le verre de table

Réponse (qui ne reflète pas le prix des articles) : oiseau (2 min) – citrouille (3min) – verre (6min) – saladier (10min)

Sortie portant sur la gestion des espèces exotiques envahissantes (EEE)

(Lionel Christmann)

Le groupe composé de 12 congressistes a retrouvé 4 membres de l'association Ile de France Nature dans la commune de Seine-Port pour prendre conscience de la progression des EEE. Ce qui nous a surpris d'emblée c'est la définition d'une EEE : une espèce est classée comme envahissante à partir du moment où elle commence à prospérer c'est-à-dire que l'homme prend conscience que cette espèce gène les autres espèces. Cela concerne les végétaux comme les animaux. On a ainsi appris que le Robinier faux acacia, implanté depuis des décennies est devenu EEE depuis deux ans en île de France, et qu'il l'est dans le Sud de la France depuis longtemps. Son houppier prend trop de place et fait de l'ombre aux autres espèces. Son bois est intéressant pour en faire des poteaux ou pour bois de chauffage, mais le couper ne l'arrête pas, car des racines repartent des nouvelles tiges. Une solution est de lui enlever l'écorce pour épuiser les racines. La présentation s'est ensuite orientée vers de la gestion forestière en évoquant les problèmes que rencontrent les espèces implantées depuis longtemps (Cala rose du frêne, encre du châtaignier, suie de l'érable…) et les discussions autour des nouvelles espèces à planter pour tenir compte notamment de l'évolution du climat.

Nous avons croisé un groupe de trottinettes électriques qui se sont fait refouler par nos hôtes, car il s'agit de véhicules à moteurs, donc interdits sur les chemins forestiers. Nous n'avons pas trouvé les vaches Highland qui se nourrissent de la renouée du japon sur les bords de Seine, mais nous savons à présent qu'il ne faut pas jeter ses déchets verts en forêt, car celle-ci aura du mal à les faire disparaitre et que cela peut être le début d'une espèce envahissante : le laurier amande (appelé ici laurier palme) en est un bon exemple.

Après deux heures de promenade, on a compris qu'il fallait d'abord débattre pour savoir si tel type de plante peut être considérée ou non comme une EEE. Ce serait bien de les répertorier et d'établir des cartes pour connaitre les zones à surveiller, notamment dans les communes ou parcelles voisines, mais c'est compliqué d'avoir des cartes et de dresser cet inventaire, car il y a plein d'autres choses plus importantes à faire comme la sécurisation des chemins de promenade ou l'exploitation du bois pour pouvoir rémunérer les agents.

A partir du moment où une plante entre dans la catégorie des EEE, il ne faudrait plus la vendre en jardinerie, mais dès lors qu'elle se vend, c'est compliqué de l'interdire pour des raisons économiques ! Pour la destruction de certaines espèces, les plantes arrachées sont mises dans des sacs plastiques et mises aux ordures ménagères, seule méthode pour aboutir à une incinération (autorisée !) sans dispersement des graines durant le transport. Bref, quand vous mettez quelque chose dans votre jardin, assurez-vous que ça ne se propage pas en dehors !

Visite de l’asinerie Francilianes

(Elodie Morin)

Cette visite nous a été présenté par l’exploitante, Emilie.

C’est un élevage bio d’ânesses laitières, le seul dans la région. C’est la 1ère exploitation bio dans le département du Val-de-Marne (94).

D’une ferme du moyen âge de bénédictines qui a été détruite par un incendie, aujourd’hui, il ne reste plus que la grange. Le terrain a été acheté par le département, qui l’a laissé en friches.

En 2009, Pierre Cousin s’est installé sur 15ha et a créé les Francilianes.

L’exploitation est reprise par Emilie en juillet 2014 avec l’aide de son mari.

Elle contient aujourd’hui une dizaine d’ânesses élevées en extensif pour favoriser la reproduction. L’ânesse est gestante pendant 11 mois, allaitante pendant 1 an si l’ânon est un mâle et 2 ans si l’ânon est une femelle, puis reste au repos pendant 1 an. Il y a deux périodes de reproduction par an, en monte naturelle.

Les ânons males sont vendus pour compagnie, traction animale, asinothérapie ou en écopâturage. Les ânons femelles sont gardés pour le renouvèlement du troupeau.

Le lait d’ânesse est vendu sous 2 formes : lait à boire (cru ou surgelé pour protéger les lysozymes) et en savons et produits cosmétiques, transformés dans une savonnerie artisanale en Lorraine.

Le lait d’ânesse est celui qui est le plus proche du lait humain. Il est riche en vitamines (A, B1, B2, B6, C, D, E), en sels minéraux (K, P, Na, Ca, Mg), en oligo-éléments (fer, zinc et iode) et en oméga 3 et 6.

La traite se fait manuellement et en liberté, 3 fois par jours toutes les 3 heures. Elle se fait à partir des 3 mois de l’ânon, où l’alimentation par le lait n’est plus exclusive. Sur une production de 6L par jour seul 1 L est récupéré, le reste nourrit l’ânon.

Les ânes sont nourris exclusivement avec de l’herbe et du foin.

Il y a eu 4 naissances en 2023 et 2 en 2024. 2 autres restes à naitre.



Randonnée dans la forêt de Fontainebleau

(Jérôme Thurrillat)

Le mercredi 21 août 2024 après-midi, une douzaine de congressistes partent vers la forêt de Fontainebleau guidée par Nicolas LEPORT (enseignant au lycée agricole de Brie Comte Robert et photographe amateur).

Après 50 min environ de route, nous voici arrivés au point de départ de la randonnée : le carrefour « du rocher des princes », Nicolas nous indique alors qu'elle est d'environ 5-6 km pour un dénivelé d'environ 100 m mais il nous précise que, suivant les capacités du groupe, il pourra réduire le nombre de km.



La forêt de Fontainebleau occupe environ 22 000 ha. Du fait de sa proximité avec l'agglomération parisienne, 80 000 personnes s'y retrouvent en moyenne par jour. Par contre, peu de personnes ont songé à habiter la forêt car son sol est pauvre (essentiellement du sable) et on y trouve très peu d'eau.

Certain indique qu'il s'agit d'une forêt primaire, c'est partiellement vrai car différents essais de plantations ont été pratiqués. Notamment juste avant la Révolution Française, le pin sylvestre a été introduit dans cette forêt. Il s'y est bien développé et il est exploité pour la fabrication de meuble. A noter cependant qu'il est difficile de l'exploiter car la forêt de Fontainebleau est très vallonnée et parsemée d'énormes blocs de grès.



Il n'y a plus de coupe rase, les arbres à abattre sont choisis et repérés par un point rouge. Tandis que les arbres intéressants de par leur morphologie sont repérés par un point bleu ; enfin, les arbres « hôtes » sont repérés par un point marron (il peut s'agir d'arbres morts qui peuvent abriter différents animaux et sont alors propices à la biodiversité).

En plus des pins sylvestres, on trouve aussi des hêtres, des chênes et moins souvent des châtaigniers, des épicéas , des sapins....

De plus, pour le plaisir des yeux, la forêt est tapissée de différentes variétés de bruyères fleuries sur un tapis de sable acide qu'elles affectionnent tout particulièrement.

A noter que le sable de Fontainebleau, de par sa pureté, est exploité par l'aéronautique mais aussi en chimie (qui n'a jamais utilisé du sable de Fontainebleau pour extraire la chlorophylle des épinards lors du broyage dans un solvant? Nicolas, notre guide, ne connaissait pas cet usage, c'est aussi cela le congrès : des échanges !).

La nature et les temps géologiques ont sculpté les blocs de grès qui ont pris différentes formes : de la tête d'un alligator en passant par un carrosse ou encore des amas de blocs enchevêtrés les uns dans les autres, amas propices à l'escalade (d'ailleurs Phébus et Philéas, deux adolescents d'un couple de congressistes, tels deux Yamakasi nous ont prouvé que les amas de grès était aussi un formidable terrain de jeu en bondissant de rocher en rocher). Il est aussi utilisé pour la construction, une seule carrière de grès subsiste dans la forêt mais de nombreuses carrières datant de plus d'un siècle ont été abandonnées (il en reste cependant encore quelques traces).





Enfin, la faune est très variée : sanglier, chevreuil, cerf, couleuvres, lézards, vipères, oiseaux.... habitent la forêt.

Après 2h15 de randonnée, nous voilà de retour au point de départ, et après avoir remercié Nicolas pour sa visite guidée, nous sommes repartis vers le lycée un peu fatigués certes mais heureux d'avoir enrichis nos connaissances sur cette forêt.

Visite d'une cressonnière

(Jérôme Thurrillat)

Le jeudi 22 août 2024 au matin, une dizaine de congressistes arrivent après 1h de route à la cressonnière « ça coule de source » sur la route de la pierre levée à Saint Hilaire.
Vincent PRIVAT, son propriétaire, nous accueille avec un petit café puis nous commençons la visite de sa cressonnière après nous être présentés en indiquant d'où chacun de nous était issu.

Le cresson est riche en fer et en vitamine C, il contient aussi du zinc, du potassium, du calcium, de la pro-vitamine A. Le cresson se nourrit essentiellement de ce qu'il trouve dans l'eau et il permet ainsi de réduire le taux d'azote dans l'eau.

68 cressonnières existent en France dont 28 sont en Essonne, 1 en Lot-et-Garonne et les autres réparties en Normandie et Nord Pas-de-Calais mais seulement 9 sur les 68 cultivent le cresson en agriculture biologique. Celle de Vincent fait partie des 9,(elle est certifiée par ECOCERT).

Avant de se lancer dans le cresson, Vincent a été modéliste en maroquinerie, laveur de carreau, logisticien, sellier pour l'automobile et chez Vuiton. C'est lors d'une rencontre dans une AMAP que l'idée lui est venue de s'éloigner du monde urbain et de se rapprocher de la ruralité. Il se forme alors au CFPPA de Brie Comte Robert pour obtenir un BPREA; et, lors d'une visite d'exploitation agricole produisant du cresson au tout début de sa formation en BPREA, il est tombé sous le charme de cette production.

A l'issue de sa formation, il achète une cressonnière à l'abandon, se retrousse les manches et réhabilite le site.



Cette cressonnière s'étend sur 3,6 ha et comportent :
- -25 bassins dont les berges sont bétonnées sur 1 ha
- -35 bassins dont les berges sont naturelles sur 2,6 ha.

1 bassin est un rectangle de 50 m sur 2,8 m environ. Au fond d'un bassin, on trouve de la tourbe et du sable au-dessus de la tourbe (le sable a été déposé par Vincent sur la tourbe qui se trouve là naturellement).

Le fond du bassin est formé d'une pente de 1 %. Cette pente est nécessaire à l'écoulement de l'eau. L'eau est issue de puits artésiens se déversant dans un « canal de charge ». Le « canal de charge » alimente les bassins en entrée et l'eau sortant du bassin alimente le « canal de décharge » qui se déverse dans une rivière (La Louette ou La Chalouette).



Vincent possède 23 puits artésiens pour alimenter les 25 bassins (berges bétons) et 30 puits pour alimenter les 35 bassins (berges naturelles). Ils collectent une eau issue de la nappe captive (qui est moins soumise à la pollution) à 12 °C tous les jours de l'année.

La culture du cresson nécessite une eau courante ce qui explique les infrastructures précédentes (puits artésiens, « canal de charge », « canal de décharge », bassin).

Vincent nous a aussi expliqué le cycle de sa production :

-semis de cresson noir *(il existe aussi du vert et du blond)* de mi-juillet à fin août dans un bassin à sec (0,5 L de graines par bassin)

-récolte de septembre à fin avril au couteau en botte de cresson :

- 6 coupes par bassin,
- 300 à 400 bottes par coupe par bassin.

-Vente des bottes récoltées à 9 AMAP, 1 coopérative bio d'Ile-de-France et sur quelques marchés

-récolte de graines de cresson (environ 30 L de graines) mi-juin sur 3 bassins pour avoir des graines sur 2 ans.

-extinction de la production de mai à mi-juillet : bassins vidés puis bâchés ce qui permet un compostage à l'aide d'auxiliaires issus de la biodiversité qui décomposent la matière organique. Récupération du terreau issue du compostage puis le bassin est bâché de nouveau jusqu'au prochain semis.



Ce système de production est malheureusement soumis à des ravageurs : insectes (sur le cresson), écrevisses, rats musqués, ragondins (sur les berges) mais aussi au développement de végétaux indésirables comme la Prêle ou la Véronique.

Sur les 60 bassins, Vincent a fait le choix de laisser 2 bassins à l'abandon afin de développer un maximum de biodiversité, il en exploite 44 et en laisse 14 à disposition pour accueillir des personnes en reconversion d'activité (il nomme cela une couvée). Ces personnes « en couvée » sont formées par Vincent afin qu'elles puissent à leur tour développer une cressonnière.

Enfin, sur son exploitation, il accueille aussi une maraîchère et 2 ruchers.



Vincent est très satisfait de sa reconversion. Il travaille seul sur sa cressonnière, il a peu de frais de production peu d'électricité dépensée (pas de système pompage), pas de pesticides à acheter (agriculture biologique oblige). Il se dégage un salaire d'environ 2500 à 3000€ par mois pour 9 mois de production ; et, surtout, il a gagné en qualité de vie et s'est construit un petit coin de paradis où il aime au delà de la culture du cresson, planter des arbres, former et informer des personnes, échanger....

Après 2h30 de visite et une dégustation de quelques très jeunes pousses de cresson, nous sommes repartis vers le lycée enrichis de connaissances sur la culture du cresson.

Visite du Conservatoire National des Plantes de Milly-la-Forêt (CNPMAI).

(Emmanuelle Loquet)

C'est un lieu unique dédié à la préservation et à la valorisation des plantes médicinales, aromatiques, et à parfum. C'est une association loi 1901 née en 1987. C'est d'abord un outil au service des producteurs, des cueilleurs de plantes, des laboratoires et des industriels.



1. Accueil et introduction

La visite commence par un accueil chaleureux de Sarah Martineau, technicienne responsable des semences qui nous accueille pour la visite dans un cadre naturel au cœur de la campagne de Milly-la-Forêt. Situé dans une ancienne ferme, le conservatoire offre un aperçu de la riche histoire des plantes dans la région, qui remonte au Moyen Âge, lorsque Milly-la-Forêt était un centre important de production de plantes médicinales.

2. Les missions du conservatoire

Le CNPMAI a pour buts de gérer, valoriser et conserver les ressources génétiques des plantes à parfum, médicinales et aromatiques afin de :

– participer à la sauvegarde de notre patrimoine naturel.
– mettre à la disposition de l'utilisateur un matériel végétal nouveau, amélioré ou simplement bien identifié, toujours adapté à ses besoins.
– faire découvrir au plus grand nombre toute la richesse de ces plantes utilitaires.

3. Visite des jardins

Le cœur de la visite se déroule dans les jardins thématiques, où plus de 1 500 espèces de plantes sont cultivées. Les parcelles sont soigneusement organisées selon leurs usages : plantes médicinales, aromatiques, et à parfum. Chaque section est accompagnée

d'explications détaillées sur les propriétés des plantes, leurs usages traditionnels, ainsi que leur importance dans la pharmacopée moderne.

Par exemple :

- **Plantes médicinales** : l'arnica, la valériane, ou encore la camomille, utilisées depuis des siècles pour soigner diverses affections.
- **Plantes aromatiques** : le basilic, la menthe, ou le thym, des ingrédients essentiels dans l'alimentation et la gastronomie.
- **Plantes à parfum** : lavande, lavandin

4. Le laboratoire et la recherche

Une partie de la visite met en avant les activités de conservation et de recherche du conservatoire. Des scientifiques et botanistes y étudient la biodiversité végétale et développent des méthodes pour préserver les espèces rares ou menacées.

Gestion des ressources botaniques et génétiques :

Le Conservatoire a, depuis plus de 25 ans, mis en culture, observé et multiplié près de 3000 espèces et variétés végétales dite « utilitaires ». Le but de ce travail est l'étude de leur potentialité de mise en culture, et, pour plus de 900 d'entre elles, la fourniture de semences et plants (en agriculture biologique).

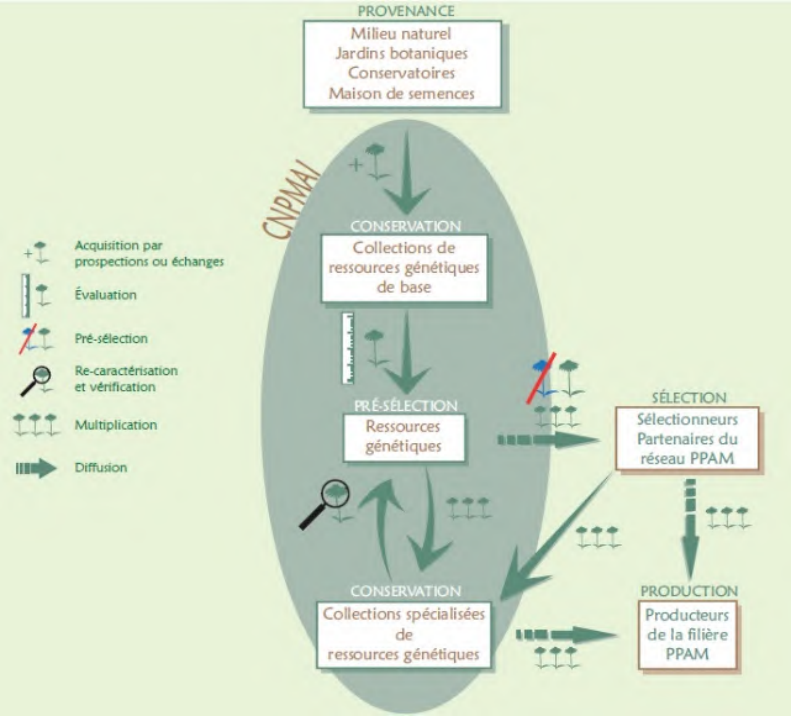
Ces plantes sont retenues pour : leur intérêt économique, botanique, pharmacologique, aromatique ou pédagogique, leur raréfaction dans la nature ou la difficulté d'approvisionnement en semences ou plants.

Étude des semences

Le Conservatoire porte une attention particulière aux semences qu'il produit : il détermine le poids des graines et étudie leur faculté germinative, leur durée de vie, les meilleures conditions de conservation, les caractéristiques de la germination et du semis (productions de plants).



Les ressources génétiques, sauvages ou déjà sélectionnées, sont des composantes de la diversité présente au sein d'une espèce végétale. Cette diversité est potentiellement utilisable par l'homme, soit directement, soit via des programmes d'amélioration variétale. Elle s'exprime par des critères morphologiques (port, couleur…), agronomiques (résistance au froid, aux maladies, rendement…) ou chimiques (qualité de l'huile essentielle, richesse en principes actifs…). Ces ressources génétiques peuvent être des individus, des populations, des variétés, des sous-espèces (voire des espèces), des hybrides, des cultivars ou des clones.



Parmi la centaine d'espèces de PPAM cultivées en France, une vingtaine (les plus importantes économiquement pour la production) font ou ont fait l'objet de programmes de recherches appliquée plus approfondis (principalement de la sélection variétale). Ces programmes sont initiés par les professionnels de la filière et réalisé par le « Réseau PPAM » dont fait partie le CNPMAI. Ce dernier, dans ce cadre, aura pour mission d'acquérir, d'évaluer, de conserver et de diffuser les ressources génétiques nécessaires à la réalisation de ces programmes.

4. Ateliers et animations



Le conservatoire propose régulièrement des ateliers interactifs pour le grand public, notamment sur la distillation des huiles essentielles. L'hydrodistillation réalisée au laboratoire pour récupérer l'huile essentielle est uniquement destinée à l'analyse de laboratoire. L'iteipmai de Chemillé (49) se charge des chromatographies.
Ces activités permettent aux visiteurs de mieux comprendre le processus de transformation des plantes, depuis leur culture jusqu'à leur utilisation finale.

5. La boutique et le soutien aux producteurs

À la fin de la visite, une boutique propose une large gamme de produits issus des plantes locales : tisanes, huiles essentielles, et produits de bien-être. Le conservatoire soutient aussi les petits producteurs de la région, engagés dans des pratiques respectueuses de l'environnement.

Conclusion

Le Conservatoire National des Plantes de Milly-la-Forêt est un lieu incontournable pour les passionnés de botanique et pour ceux qui souhaitent mieux comprendre l'importance des plantes dans notre quotidien. La visite est à la fois éducative et inspirante, mettant en lumière la richesse de la biodiversité végétale et son rôle essentiel dans nos vies.

Visite d’une safranière

(Emmanuelle Loquet)





C’est Hervé Viron, producteur de safran en Gâtinais qui nous accueille sur sa parcelle bio non fleurie à cette période de l’année. Cette région est connue pour sa production agricole de qualité, notamment du safran, une épice précieuse et rare.

1. Accueil et présentation du domaine

L’accueil par Hervé Viron est convivial et authentique. Son exploitation est située au cœur du Gâtinais, une région réputée pour son sol riche et propice à la culture du crocus sativus, la fleur dont est issu le safran. Hervé, passionné par son métier, commence la visite par une présentation de son parcours. Ancien élève issu de l’enseignement agricole, il a fait un BPA production agricole au Chesnoy et un BTS production végétale à Vesoul puis un an de commerce en CCI. Il s'est tourné, il y a plusieurs années, dans la culture de safran, une épice rare et prisée pour ses nombreuses propriétés culinaires et médicinales. Il a planté ses 4000 premiers bulbes en 1999, 8000 en 2000 et 10000 en 2002.

2. Histoire du safran en Gâtinais

Le safran est une plante millénaire, dans l’antiquité il était cultivé en Asie, en Orient et dans le bassin méditerranéen. Il s’employait alors, pour ses vertus thérapeutiques, dans les préparations médicinales et, par ses vertus colorantes, comme teinture pour les tissus et peintures. En Gatinais, région s’étirant du nord-est de la forêt d’Orléans jusqu’au sud de Melun, le safran apparaît à la fin du XIIIème siècle. Sa culture se répand rapidement et se cultive alors dans de nombreux pays d’Europe. On en fait grand usage en pharmacie et dans la cuisine de la noblesse. Après son apogée aux XVI et XVII -ème siècle, les surfaces cultivées diminuent. Les causes sont multiples : maladie (phylloxera), attaque de rongeurs, fortes gelées décimant les bulbes de crocus. Le safran du Gâtinais résiste (1143 ha de

culture en 1869). Les rudes hivers de 1880 et 1890 entraîne le déclin du safran. Il est moins utilisé en pharmacie et plus à la mode en cuisine.

3. Découverte de la culture du safran

Hervé explique avec précision avec l'aide de photos tout le processus de culture, qui demande patience et rigueur. Le safran est une plante vivace de la famille des iridées. Le bulbe de safran donne une fleur magnifique composée de 6 pétales violet mauve, avec, en son centre 3 étamines à anthères saupoudrées de pollen jaune et un style divisé en 3 longs et larges stigmates rouge velouté. Les bulbes, plantés à 15 cm de profondeur passent la saison estivale en dormance et se réveillent à l'automne. La floraison du crocus ne dure que quelques semaines à l'automne, et c'est durant cette période que l'on récolte les précieuses fleurs. La récolte du safran est une tâche minutieuse : chaque fleur est cueillie à la main, puis il faut extraire délicatement les trois stigmates rouges en coupant le style : c'est l'émondage. Les stigmates deviendront le safran après séchage.

4. Les étapes de transformation

Hervé montre ensuite les étapes de transformation du safran, de l'extraction des stigmates au séchage. Il insiste sur l'importance de ce processus : un séchage trop long ou à une température inadaptée peut altérer la qualité du safran. Le producteur met un point d'honneur à respecter des méthodes artisanales, garantissant un safran de très haute qualité. La quantité de safran obtenue est infime : pour produire un gramme de safran sec, il faut récolter environ 150 fleurs. 1000 fleurs sont cueillies en une heure et émondées en deux heures. Tout se fait à la main, d'où le coût élevé de cette épice.

5. Propriétés et usages du safran

Hervé ne manque pas de partager ses connaissances sur les propriétés du safran. Outre ses qualités gustatives (il est utilisé pour parfumer des plats comme la paella, le risotto ou encore les desserts), le safran possède des vertus médicinales. Il est reconnu pour ses propriétés antioxydantes, digestives, et même antidépresseurs dans certaines études. Hervé insiste aussi sur l'importance de le faire infuser (au moins 3 heures) pour exprimer ses saveurs et libérer sa couleur délicate.

Conclusion

Hervé Viron se montre très engagé dans la promotion de l'agriculture locale et durable. Il met en avant les avantages de l'agriculture à taille humaine et de l'importance de la traçabilité. En tant que producteur, il s'implique également dans la transmission de son savoir, notamment en organisant des formations et des ateliers pour les amateurs ou futurs producteurs de safran.

La visite chez Hervé Viron offre une immersion passionnante dans l'univers de la culture du safran. À travers cette rencontre, on découvre non seulement une production agricole exigeante, mais aussi un producteur passionné, soucieux de la qualité et de la durabilité. C'est une expérience enrichissante qui permet de mieux comprendre l'histoire et la valeur de cette épice d'exception.

53e Congrès au LEGTA de Brie-Comte-Robert

Exposition de matériels pédagogiques

CALIBRATION



SERVILAB



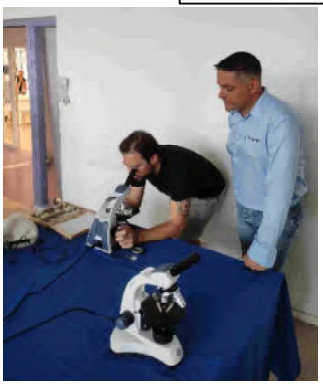
BIOTECHNOFIX



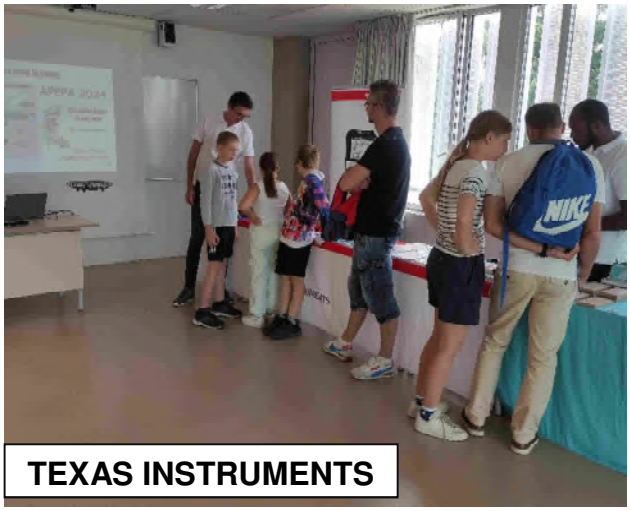
SORDALAB



EUROSMART







TEXAS INSTRUMENTS