Les productions insolites

Avec ses sols riches et son climat doux, le territoire du Parc Loire-Anjou-Touraine se prête bien aux activités agricoles, maraîchères… Certaines productions inattendues participent à sa renommée, parfois dans le monde entier.

LE SAFRAN

Malgré son goût exotique, le safran pousse à deux pas de chez nous : sa culture en Touraine remonte au Moyen-Âge !

Le safran est une épice rare : pour produire un kilo de safran, pas moins de 150 000 fleurs de crocus doivent être récoltées manuellement. On retire ensuite le pistil de la fleur, qui une fois séché constituera le safran. Un gramme produit en France coûte entre 20 et plus de 30 euros. Mais une pincée suffit à parfumer un plat tout entier…

Aujourd’hui, l’association des Safraniers de Touraine regroupe une vingtaine de petits producteurs.

©PNRLAT
Récolte du safran à Chaveignes avec Agnès Devijver

L’ASPERGE

Légume emblématique du territoire, l’asperge s’épanouit dans les sols sableux du Parc, principalement en Anjou (Baugeois, Val d’Anjou, Saumurois), mais également en Touraine (dans le Richelais et autour de Bourgueil). De mars à mi-juin, la récolte se fait à la main et presque quotidiennement, nécessitant une importante main-d’œuvre.

90 % de la production est constituée d’asperges blanches. Fait étonnant, les asperges blanches, violettes et vertes sont issues de la même variété : leur couleur dépend de leur durée d’exposition à la lumière.

©PNRLAT
Asperges dans le Richelais - Annabelle Chesseron

LA ROSE

Avec 7 millions de rosiers produits chaque année,**Doué-la-Fontaine** est considéré comme la capitale française et européenne de la rose. Cette culture s'est développée au XIXe et XXe siècles. Aujourd'hui, les 50 pépiniéristes de Doué-la-Fontaine produisent près de la moitié des roses françaises !

Pour célébrer cette tradition horticole, rendez-vous chaque année en juillet aux « Journées de la Rose », où la fleur est mise à l'honneur dans les Arènes de Doué-la-Fontaine.

©Nicolas Van Ingen
Champs de roses à Doué-la-Fontaine

LA TRUFFE

Comment parler des productions du territoire sans évoquer la truffe noire ? Présente dans le Richelais dès le XVIIe siècle, la culture de la truffe s'est ensuite fortement développée dans la région, dont elle apprécie les sols calcaires.

Aujourd'hui, on produit chaque année près d'une tonne de truffes de Touraine, principalement entre Marigny-Marmande et Richelieu, ainsi qu'autour de Chinon. Elles sont récoltées en hiver, à l'aide de chiens truffiers.

Pour déguster ce « diamant noir », rendez-vous au marché aux truffes de Marigny-Marmande, le plus célèbre du territoire.

©PNRLAT
Truffes de Touraine

Vous aimerez aussi

Les restaurants

RESTAURATION SÉJOUR VINS

Attablez-vous dans les restaurants de qualité et faites frétiller vos papilles. Avec des produits locaux et de saison, les restaurateurs engagés dans...

Lire la suite +

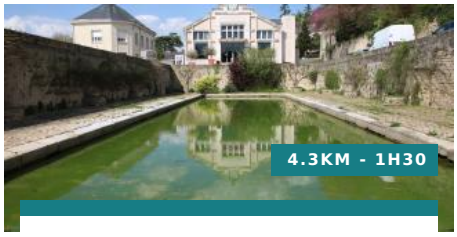
La Sainte Chapelle, son village et ses ruisseaux

SENTIER DE PETITE RANDONNÉE

BÂTI

Champigny-sur-Veude

Lire la suite +



Doué, de l'ombre à la lumière

SENTIERS DU PARC TROGLOS

Doué-la-Fontaine

Lire la suite +

Les plus consultés

La Loire et ses affluents

LOIRE VAL DE LOIRE

L’histoire le dit : la Loire n’est pas un long fleuve tranquille. Parcourant le Parc Loire-Anjou-Touraine de part en part, elle est endiguée pour...

Lire la suite +

En canoë

CANOË ACTIVITÉ

Le Parc est un territoire de confluences. La Loire et la Vienne y offrent des paysages et panoramas où le patrimoine bâti est en totale harmonie avec...

Lire la suite +

La pêche

AGRICULTURE SUR L’EAU

Avec ses multiples cours d’eau, le Parc Loire-Anjou-Touraine fait le bonheur des pêcheurs ! Amateurs et professionnels y pratiquent la pêche à la...

Lire la suite +