



DOSSIER

PRESSE

FÊTE DU SAFRAN & MARCHE FERMIER

Dimanche 27 octobre 2019

**4^{EME}
EDITION**

A la ferme de Badonville – 28410 BROUE



Association C'NOTTERROIR - Ferme de Badonville - 28410 BROUE
Tél : 02 37 43 20 01 - Port : 06 75 75 32 16



L'association C'NOT'TERROIR ORGANISATRICE DE La FÊTE DU Safran 2019

La Fête du safran et marché fermier se tient depuis 2016 à la ferme de Badonville à Broué (28410). Initiée par l'EARL DE SMET, productrice de safran, son organisation est reprise par l'association C'NOT'TERROIR à compter de l'édition 2019.

C'Not'Terroir : promouvoir les produits, les producteurs et les territoires

L'association « C'Not'Terroir », créée en 2019, a pour objet de **promouvoir l'agriculture, ses productions et ses producteurs, dans leur diversité** par l'organisation ou la participation à des manifestations d'ordre festives, culturelles, éducatives telles que par exemples : fêtes et marchés de producteurs, animations pédagogiques, randonnées à thèmes....

C'est donc tout naturellement que l'association a repris en 2019 l'organisation de la **Fête du safran**.

En tant que producteur de safran, l'EARL DE SMET continue à accueillir cette fête, devenue un RDV traditionnel du mois d'Octobre, mais l'organisation du marché (recherche des exposants, installation sur le site, fléchage et signalétique, communication...) sont désormais gérés par l'association C'Not'Terroir, à l'aide de sa trentaine de membres.



L'association reprend également l'organisation de « **la randonnée des 3 fermes** » initiée en 2018. Il s'agit d'une randonnée de 13 km au départ de l'élevage de chèvres du Bois des Louvières à Mézières-en-Drouais, avec une pause à mi-parcours chez les paysans boulangers de la ferme d'Orvilliers à Broué et arrivée à la Fête du safran pour le déjeuner.



Présentation du concept

Les fleurs de *Crocus Sativus* (safran) se récoltent en Octobre. Avec des pics de récolte jusqu'à 60 000 fleurs par jour, c'est **un spectacle haut en couleurs.**

La fête du safran a deux objectifs :

- Permettre aux visiteurs de découvrir la récolte de cette précieuse épice (cueillette, émondage, séchage sous réserve de la présence de fleurs selon précocité de la récolte) ;
- Regrouper au sein d'un marché fermier des producteurs locaux.

C'Not'Terroir attend à nouveau 2 000 à **2 500 personnes.**



30
exposants



Un staff de 30
personnes

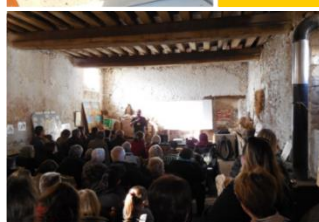
2500
visiteurs



**FÊTE DU
SAFRAN
2016, 2017,
2018**



15 000 flyers
200 affiches



Origine des visiteurs :
70% (dépt. 28), 12% (dépt. 78);
5% (dépt. 27); 3% (dépt. 75 et 92)



400 repas à base de
produits locaux



La FÊTE DU Safran : VERSION 2019 !

Une journée festive avec au programme...

Visites de la safranière

Les visiteurs pourront librement se rendre dans la safranière et contempler ces fleurs mais aussi s'essayer à la cueillette et à l'émondage (« épluchage » des fleurs)*.

Samuel DE SMET retrouvera les visiteurs pour **des conférences** sur les origines de cette épice, surnommée « l'or rouge », sa culture et ses utilisations.

Les conférences auront lieu tout au long de la journée. Elles sont **gratuites et sans inscription**.

**Sous réserve de la présence de fleurs en fonction des conditions météorologiques, la floraison peut se trouver décalée de plusieurs semaines.*

Dégustations de produits safranés

Des **dégustations gratuites de produits au safran** seront proposées aux visiteurs.

Animations autour du safran

- Atelier découverte autour du safran (apprécier les différences entre millésimes...)
- Concours d'émondage*
- Atelier culinaire

**Sous réserve de la présence de fleurs en fonction des conditions météorologiques, la floraison peut se trouver décalée de plusieurs semaines.*

Promenades à poneys

Des promenades à poneys seront proposées aux enfants autour du site de la fête du safran par le **Centre équestre « Aventure et Vous » de Chérisy**.

Ce sera l'occasion pour les enfants de prendre un peu de hauteur pour découvrir notre safranière !

Un espace enfant

Les enfants pourront comme chaque année faire des promenades à poneys proposées par le centre équestre Aventure et Vous de Chérisy. Un espace enfant animé par le Comité Fêtes de Broué sera également installé avec maquillages, pêche à la ligne...



Rando des 3 fermes renouvelée

Rando- Découverte de 13 km avec arrêts dans 3 exploitations agricoles des environs et bien sûr des pauses casse-croûte pour déguster les productions des fermes et échanger avec les exploitants.



Restauration sur place

Nous proposerons des plateaux repas (entrée-plat-dessert-boisson) ainsi qu'une buvette et crêpes. Les visiteurs pourront se restaurer sur place à partir de produits locaux quasi exclusivement :

- soupe de potiron au safran cultivés sur place à la ferme ;
 - frites fraîches de la Ferme du Colombier (28250 DIGNY) ;
 - chipolatas de chez Vallegrain (28330 Coudray-au-Perche) ;
 - omelettes au safran avec des œufs produits par Bruno DEBRAY (28480 LA CROIX AU PERCHE)
 - Bières L'Eurélienne (28630 SOURS)
 - Jus de fruits et pétillants sans alcool (Jardins d'Imbermais 28500 MARVILLE MOUTIERS BRULE)
- L'an dernier 400 repas ont été servis.

Infos pratiques :

Des tables et bancs dans un espace couvert sont à disposition des visiteurs.

Nous ne prenons aucune réservation à l'avance.

De « vrais » producteurs exclusivement !

Inscrits dans les démarches locales « Terre d'Eure-et-Loir » et « C du Centre », nous avons à cœur de travailler en partenariat avec nos collègues et producteurs locaux. Notre territoire regorge de véritables pépites culinaires et artisanales ! C'est l'occasion de venir rencontrer certaines d'entre elles !



De nouveaux exposants

Le marché accueillera de nouveaux exposants toujours producteurs dans un rayon d'1 heure autour du site de la manifestation. Parmi les nouveaux étals, il sera désormais possible de trouver des conserves de poisson issues d'une pisciculture locale ainsi que des pâtes artisanales bio.

Parmi les exposants présents, on peut noter notamment (liste **non exhaustive**) :

Miels	Famille BILLARD	28360	DAMMARIE
Pâtes artisanales bio, huile de colza et de caméline BIO	Jean-David LOCHON	28300	JOUY
Confitures artisanales	Isabelle COLLIN	28700	BEVILLE LE COMTE
Champagne	EARL DAUTREVILLE	51390	JOUY LES REIMS
Pâtisseries marocaines	Khadijet RADET	28000	CHARTRES
Boudin et charcuterie	CHARCUTERIE Yves et Sylvie LANGLOIS	28190	ST GERMAIN LA GAILLARD
Œufs, rillettes et conserves de poules	Bruno DEBRAY	28480	LA CROIX AU PERCHE
Légumes secs et Farines	Saveurs de nos terres	28170	SERAZEREUX
Bonbons au miel et nougat	Gaël CARTRON	28360	LUPLANTE
Huile de Chanvre	LHUILLERY Denis	28800	Neuvy en Dunois
Spiruline déshydratée et fraîche	Spiruline de Beauce	28700	LE GUE DE LONGROI
Conserves de boeuf	Muriel et Patrick MOREAU	28190	ST LUPERCE
Pisciculture de Villette	Emmanuel COUPIN	78930	VILLETTE

Infos pratiques

Lieux et horaires :

Manifestation organisée par
l'EARL DE SMET, à la ferme de
Badonville, 28410 BROUE
Le dimanche 27 octobre 2019
de 10h à 18h

Suivez les actualités de la
manifestation sur :

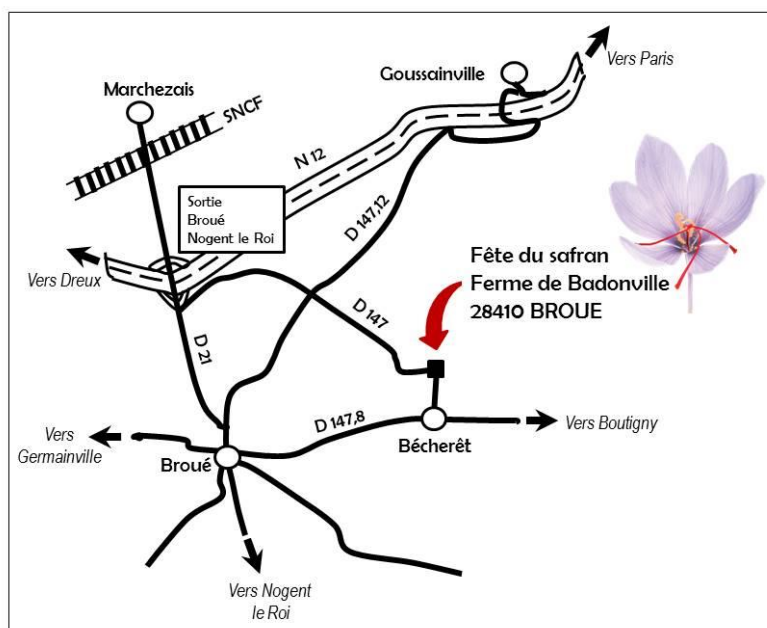
www.safrandesmet.com ou sur
Facebook @safrandesmet

Renseignements :

02 37 43 20 01

ou earl.desmet@yahoo.fr

Accès par la N12 sortie Broué
puis suivre le fléchage



Infos pratiques :

Entrée gratuite

Parking sur place

Accessibilité handicapée

Restauration sur place



Récolte manuelle du safran



Dégustations de produits safranés sur notre stand



2 500 visiteurs et 400 repas servis le midi



Samuel DE SMET accueille les visiteurs dans sa safranière



Jusqu'à 60 000 fleurs récoltées par jour



150 fleurs pour faire un gramme de safran sec

