

Julie Trepou : le safran au naturel

Safranière et apicultrice, Julie Trepou est le parfait exemple de la reconversion réussie. Une super woman qui mène de front sa vie de maman et sa carrière professionnelle.

Du safran à Montauban

En ce matin pluvieux, elle nous accueille sur son exploitation montalbanaise avec un large sourire. Une jolie grande rénoverée sert de magasin. On y découvre du safran et des bulbes issus de la safranière, de souche quercynois et entièrement bios, mais aussi toute une gamme de produits transformés à base de safran ou de miel. Confitures, gelées, sirops, guimauves, pains d'épices... mettent l'eau à la bouche.

Mais pas le temps de s'attarder, direction la safranière. À quelques pas, on découvre des rangées de fleurs violacées. Un ravissement pour les yeux ! En ce début novembre, Julie a du travail. La saison bat son plein.

👉 Cette année, en raison de la météo, la récolte, qui s'effectue à la main, est concentrée sur 15 jours. Il ne faut pas tarder car les fleurs ont une durée de vie de 48h. Pour produire 1 gramme de safran, 180 à 200 fleurs sont nécessaires.

Julie produit entre 350 et 450 grammes par an. Après la récolte, elle procède à l'émondage, opération qui consiste à retirer le pistil frais. Puis vient le temps du séchage. Plus tard, elle procédera à la transformation. Il faudra aussi entretenir les allées de la safranière. Et, puisqu'un bulbe a environ 5 ans de productivité, par rotation, les débouler et replanter.



Un projet longuement mûri

Si le safran ne semble plus avoir de secret pour Julie, elle ne s'est pourtant lancée qu'en 2016. Après des études agricoles afin de devenir garde forestier à cheval, la jeune femme se retrouve finalement à un poste de responsable communication dans la grande distribution. En 2012, après la naissance de son fils, Julie ressent le besoin de changer de carrière afin de pouvoir s'occuper de son enfant en exerçant une activité dynamique dans laquelle elle s'épanouit.

66 Avec mon mari, nous avons commencé par l'apiculture. Plus tard, nous nous sommes intéressés aux truffes, par curiosité culinaire et finalement, le safran s'impose naturellement.

Trois ans plus tard, elle plante 15 000 bulbes et adhère à Safranério, conservatoire botanique du safran d'origine Quercy dont l'objectif est la conservation et la multiplication des bulbes issus des cultures traditionnelles auxquelles elle est très attachée. Cultiver et mettre en valeur un produit local lui est donc essentiel.

En 2016, elle lance officiellement son activité et travaille aujourd'hui avec plusieurs chefs et artisans locaux dont Jean-François Pech du restaurant « *Au fil de l'eau* », le restaurant « *Nous* » ou encore le chocolatier Jean-Yves Alliot récemment reconnu parmi « les meilleurs des meilleurs artisans chocolatiers » lors du 25^e salon du chocolat de Paris. Sa fierté, avoir réussi à bluffer ces chefs en leur prouvant qu'il existe différents crus de safran.

Aujourd'hui, Julie souhaite prouver à tous que ce produit peut agrémenter n'importe quel type de plats : entrée, viande, poisson ou dessert.

66 On a tous l'image d'un produit très cher mais il ne faut pas oublier que le safran s'utilise en toute petite quantité. À moindre coût, il peut transformer de simples tagliatelles en un plat extraordinaire.



Plus d'informations :

www.safrandemontauban.fr (<http://www.safrandemontauban.fr>)

06 82 87 85 86

Publié le 4 novembre 2019