

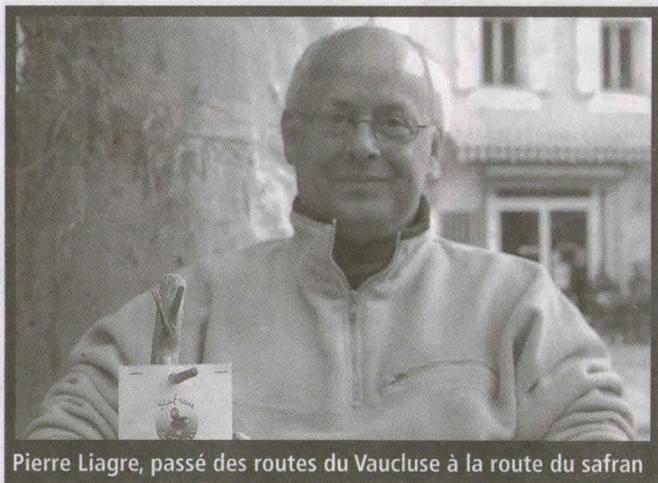
Produits du terroir

## De la route au safran

Pierre Liagre fait partie de ces gens pour qui la retraite n'est en aucun cas la fin de la vie, mais tout au contraire le début d'une seconde vie. Chauffeur routier pour la société « Les fleurs d'Anadia », il a passé une bonne partie de sa vie sur les routes. « *Et puis je me suis dit qu'il fallait que j'arrête, avant que la fatigue ne devienne trop dangereuse* ». Il se met donc d'accord avec son patron Frédéric Chabran. « *Il m'a laissé partir en pré-retraite à condition que je lui donne encore un coup de main pendant le printemps et l'été, car je connais par coeur les routes de la région* », explique Pierre.

Depuis cette pré-retraite, commencée il y a deux ans à peine, le chauffeur routier a donc débuté une nouvelle activité : producteur de safran. « *J'ai fait un stage de formation chez un ingénieur agronome, qui est aussi un producteur de safran, Denis Savanne, à Bédoin* ».

Entre le 1er juillet et le 30 août



Pierre Liagre, passé des routes du Vaucluse à la route du safran

2011, Pierre plante donc 4 000 bulbes, achetés chez Denis Savanne, sur 400ha de terre qu'il loue à Monteux. En octobre de la même année, il fait sa première récolte, maigrelette, puisqu'il s'agit de la première : 3 g seulement. Mais les bulbes se multiplient d'eux-mêmes, et cette année, ce sont 15 000 bulbes qu'il avait sur ses parcelles. Lesquels lui ont donné 17g de safran, de quoi commencer à commercialiser sa première récolte, ces jours-ci.

Il vend ses produits essentiellement aux restaurateurs. « *Mon safran est très apprécié, car il est particulièrement riche en saveur* », affirme-t-il. Mais il le vend aussi aux particuliers, par le biais du pâtissier Remi Petit, installé boulevard Albin Durand. Lequel pâtissier réalise aussi des gâteaux au safran, et notamment un macaron dont Pierre Liagre ne cesse de vanter les délices.

P.N.

• Site Internet :  
[saffran-du-terroir.com](http://saffran-du-terroir.com)