

# Produire et commercialiser du safran

Maîtrisez les connaissances et savoir-faire spécifiques à la production du safran en milieu rural ou urbain.

**Catégorie(s) :** Végétaux



## Objectifs

Découvrir les étapes de la production du safran jusqu'à sa commercialisation.

## Contenu

Choix de l'emplacement de la safranière  
Élaboration du plan de production  
Récolte, émondage (travail sur le pistil) et séchage  
Commercialisation  
Utilisation culinaire

## Modalités pédagogiques

Formation hybride :  
Présentiel : 42 h (6 jours, de mars à octobre, encadrés par une productrice spécialisée)  
Distanciel : 28 h (Réunion de lancement + Contenus en ligne et scénarisés via la plateforme de formation)

## Compléments d'informations

1 session par an avec 3 périodes de formation en présentiel : mars, juin et octobre  
Chaque module est suivi d'un test donnant accès au module suivant  
Pratique réalisée chez un producteur (5 sites de production sur Paris)  
Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

## Informations pratiques

Durée : 70 heures

Tarif : 1400 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Île-de-France

Lieu : Rungis (94)

Cette fiche de formation est une offre du collectif *Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.  
[www.devenir-paysan.fr](http://www.devenir-paysan.fr)

