



# 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  
Chesson

## 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 XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> 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 XVII<sup>e</sup> 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 frémir vos papilles. Avec des produits locaux et de saison, les restaurateurs engagés dans...

[Lire la suite +](#)



11KM - 3H

### La Sainte Chapelle, son village et ses ruisseaux

SENTIER DE PETITE  
RANDONNÉE

BÂTI

Champigny-sur-Veude

[Lire la suite +](#)



4.3KM - 1H30

### Doué, de l'ombre à la lumière

SENTIERS DU  
PARC

TROGLOS

Doué-la-Fontaine

[Lire la suite +](#)

# Les plus consultés



## Visite ludique : Je suis reine, tu es roi !

ATELIER

PATRIMOINE BÂTI ET HISTOIRE

Chinon

### Musées Chinon Vienne et Loire

Devenir roi et reine du Moyen Âge, ça vous tente ? Couronne sur la tête, vous voilà parti pour vivre une journée royale le temps d'une visite. S...

[Lire la suite +](#)



## Nature et poterie

ATELIER

SAVOIR-FAIRE

Savigny-en-Véron

### Musées Chinon Vienne et Loire

Dans la peau d'un potier, façonnez l'argile pour créer votre pot et décorez-le avec des écorces et des feuilles d'arbre du bocage. Les deux mains dans...

[Lire la suite +](#)



## Je découvre la pêche à La Ménitré

ATELIER

FLEUVE ET RIVIÈRE

La Ménitré

### Fédération de Maine-et-Loire pour la pêche et la protection du milieu aquatique

Initiez-vous à la pêche au coup pour taquiner rotengles, ablettes, brèmes, spirilins et gardons. Après une présentation du matériel, apprenez comment...

[Lire la suite +](#)