



# 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.



## **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.

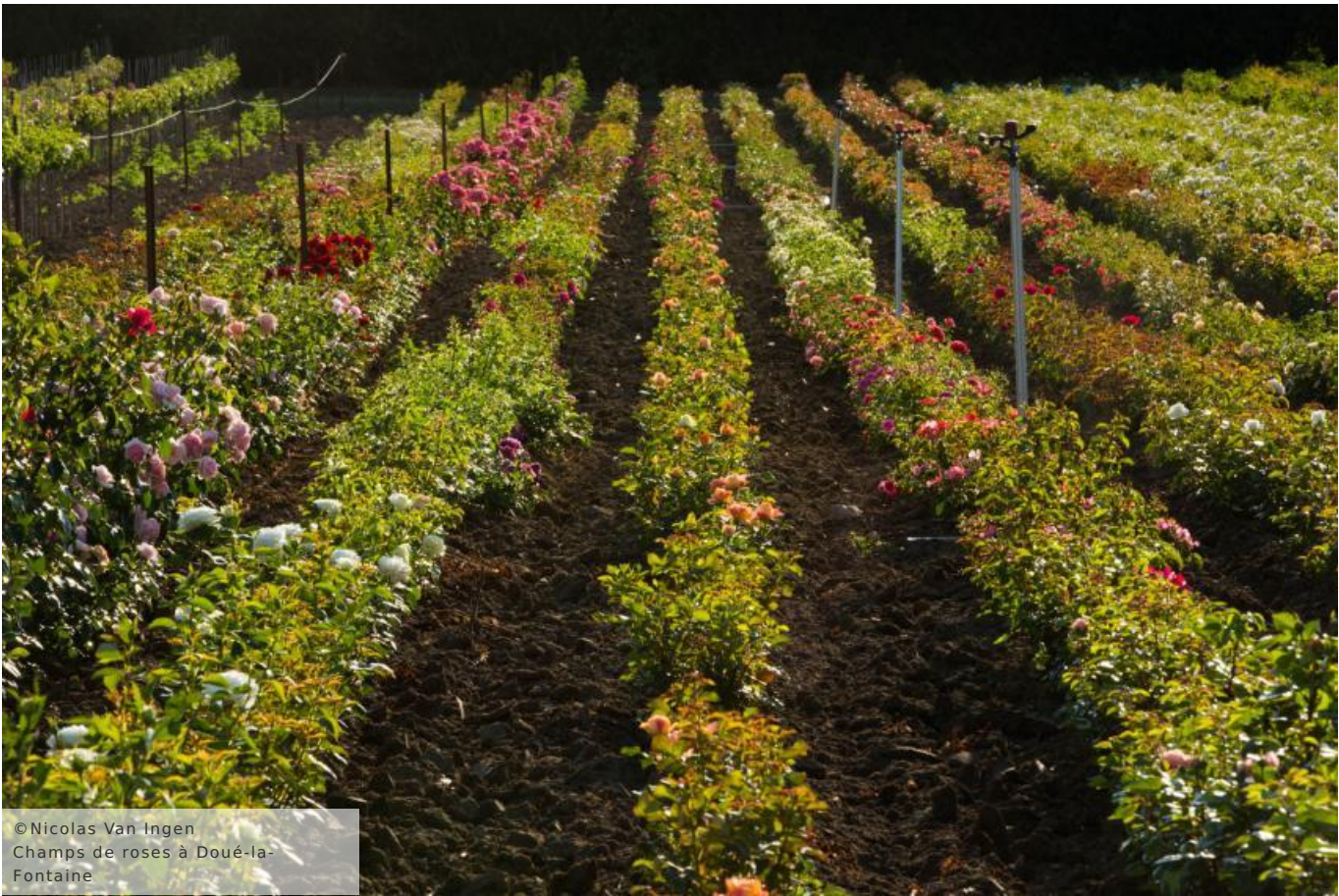


© PNRLAT  
Asperges dans le Richelais - Annabelle  
Chesson

## 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.



## Vous aimerez aussi



### Les restaurants

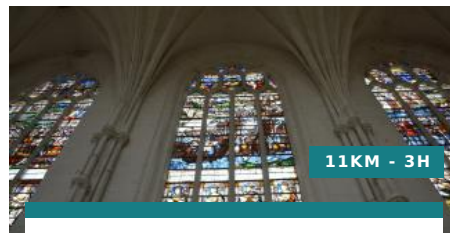
RESTAURATION

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

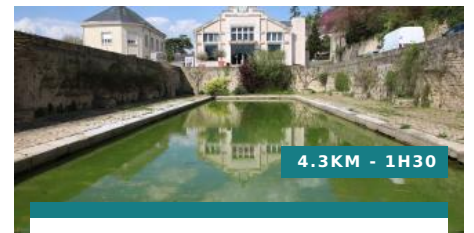
### La Sainte Chapelle, son village et ses ruisseaux

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



## Les milieux naturels, sources d'inspiration et de création

CONFÉRENCE

ANIMAUX

Montsoreau

Maison du Parc

Patience, affût, contemplation... Jean-Noël Rieffel, ornithologue et photographe et Benoit Perrotin, illustrateur-naturaliste ont su développer au fil...

[Lire la suite +](#)



## Ludonature

ATELIER

NATURE

Montsoreau

Maison du Parc

Serez-vous capable de créer la planète accueillant la plus grande biodiversité ou encore d'aider, en équipe, le gentil mouton à rejoindre son troupeau...

[Lire la suite +](#)



## Sols vivants : voyage en terres inconnues

EXPOSITION

SOLS VIVANTS

GÉOLOGIE

Montsoreau

Maison du Parc

Le sol est l'une des fondations de la vie sur Terre. Sous nos pieds, des milliers de petits êtres s'activent. Pourtant, nous le foulons chaque jour...

[Lire la suite +](#)