

Dolmetta Yannick - Producteur de Safran

Sillans-la-Cascade



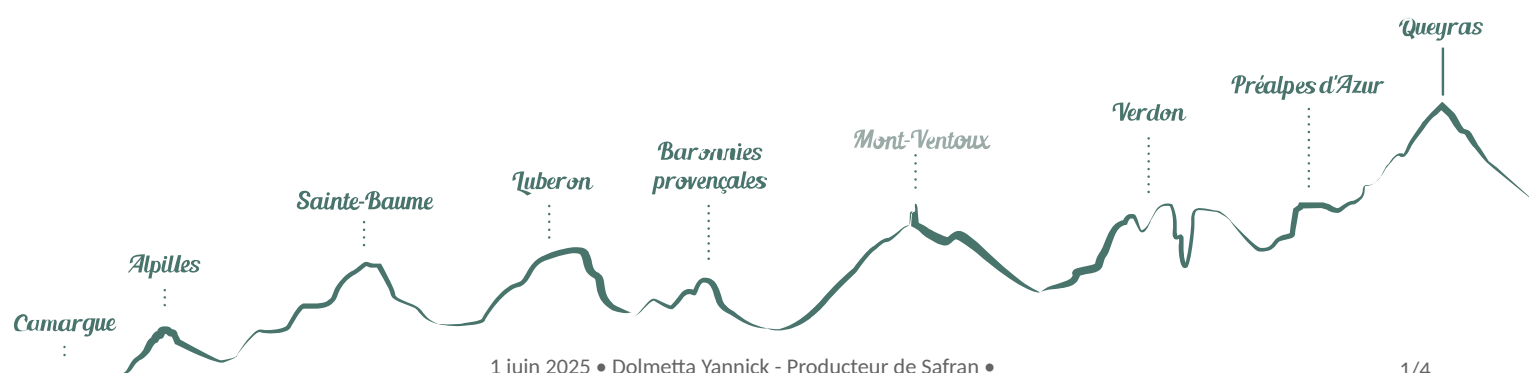
Crédit photo : Safran (Camille Moirenc)

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat

Label : Autres

*Conduite en permaculture, cette
exploitation en culture biologique est
implantée sur une vieille oliveraie
Le safran côtoie les oliviers, les
pistachiers, les plantes aromatiques et
les truffiers*



Description

Le safran est l'épice cultivée principalement par Yannick Dolmetta.

La labellisation Bio obtenue en 2013 concerne les bulbes de crocus sativus, le safran, les plantes aromatiques cueillies sur l'exploitation, et quelques produits dérivés.

Sont cultivés également du thym, de la sarriette, du romarin, de la sauge, du laurier sauce et des baies de genièvre, qui poussent naturellement sur près de 15 ha de forêt et dans le respect des traditions provençales, la truffe noire dite du Périgord, la truffe blanche d'été et production de l'huile d'olive vierge 1ere pression à froid.

Accueil de groupes sur différents thèmes: minimum 5 personnes

- * Plantes aromatiques: bio et sauvage
- * Safran et sa culture
- * Bois de cade
- * Esprit garrigue, atelier bouturage
- * Pistache

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2024, tous les jours.
Sur rendez-vous.

Tarifs:

Tarif groupe à partir de 5 personnes.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Virement

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visite à thème, Visites guidées, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Office de tourisme intercommunal Dracénie Provence Verdon le 25/01/2024

Contact

Quartier les Colles
83690 Sillans-la-Cascade
Tél. 06 64 96 05 75

dol-yan@live.fr

<http://www.safran-dolmetta.odavia.com>