

# La safranière du Verdon - Guy Mombel

- [Produits locaux](#)
- [Plantes aromatiques et épices](#)





Coup de coeur

Guy cultive les passions. Celles de la poterie et du safran mais également l'histoire du Verdon et de ses habitants. Ne perdez jamais l'occasion de discuter du "pays" avec lui.

Guy Mombel, safranier et céramiste à Esparron-de-Verdon a obtenu la marque Parc pour la qualité de son safran et son engagement pour la valorisation du Verdon.

Dans un tournant surplombant le lac d'Esparron, en bord de route, Guy a nettoyé une ancienne oliveraie pour y marier le safran et l'olive. C'est une culture très exigeante en période de production. Il faut se lever très tôt tous les matins d'octobre afin de récolter, trier, émonder, sécher et conditionner les 60 000 fleurs. Il faut cueillir à la main entre 150 000 et 200 000 fleurs pour obtenir 1 Kg de safran sec !

Guy cultive son safran selon les normes de l'agriculture biologique, sans produits phytosanitaires et sans engrais chimiques. Il désherbe sa parcelle entièrement à la main !

Une découverte de sa safranière est possible. Ces visites se font sur rendez-vous et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## Caractéristiques

- Vente sur les marchés de Riez, Gréoux-le-Bains et Esparron-de-Verdon

Nous parlons  
Français  
Visite de l'entreprise possible  
oui

## Contact

Guy Mombel  
[04 92 77 11 65 / 06 81 15 22 38](tel:0492771165)  
Parc

Le parc s'étend d'est en ouest de Saint-André-les-Alpes à Vinon-sur-Verdon et du nord au sud de Saint-Jurs à Régusse. Il s'organise autour des gorges du Verdon et de cinq retenues, créées par EDF entre 1949 et 1974 sur le cours inférieur et moyen de la rivière.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

### ▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.