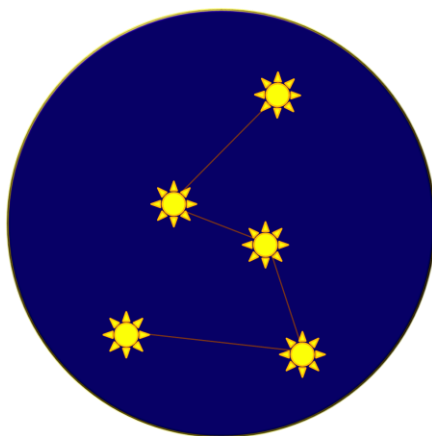


L'Or Rouge français pousse en Corrèze...

zoom sur le safran La Paradisière

La fin d'année est le moment du safran : les champs de crocus sativus fleurissent en Octobre, et les précieux stigmates peuvent enfin être récoltés, conditionnés et transformés avec attention et délicatesse, puis commercialisés pour les fêtes de fin d'année : L'Or Rouge s'offre aussi comme un cadeau précieux !

[La Paradisière](#), entreprise installée en Corrèze, se fait l'ambassadrice de la prestigieuse épice avec une gamme de produits de haute qualité, des livres de référence, et des formations pour apprendre le métier de Safranier.



La Paradisière : un mot d'histoire

Le nom « La Paradisière » est inspiré de la fleur du crocus à safran, qui est appelée "fleur du paradis" au Cachemire. La Paradisière, qui a été fondée par Christian Michel Lachaud, propose ainsi une gamme complète de produits et services autour du safran, destinés aux particuliers, aux restaurateurs, et aux porteurs de projet.

L'accent est particulièrement mis sur l'originalité, la qualité, et l'exhaustivité des produits et services. La Paradisière est aujourd'hui considérée comme spécialiste du safran et est sollicitée régulièrement pour du consulting en France et à l'étranger.

En 2014, La Paradisière est devenue Organisme de Formation déclaré en Préfecture de Région (Limousin puis Nouvelle Aquitaine). Elle collabore également avec l'organisme VIVEA pour l'aide à la formation des Agriculteurs et des Porteurs de Projets en parcours d'installation.

La Paradisière est très soucieuse de la protection de l'environnement ! Consciente que toute activité économique a un impact sur notre planète, La Paradisière travaille en partenariat avec [REFORESTATION](#) pour offrir à ses clients la possibilité de financer la plantation d'un arbre par un don très modique lors de tout achat sur [son magasin en ligne](#). Ainsi, La Paradisière promeut les projets de reforestation en France et dans le monde.



L'Épicerie Fine de La Paridisière pour les Gourmets

Safran SATIVOR® en Stigmates 100% pur

La marque SATIVOR® garantit l'origine et la qualité du safran, pour contrer les nombreuses fraudes du marché, qui vont du faux safran au vieux safran en passant par le safran de mauvaise qualité et le safran d'importation pas cher sur base d'esclavage des producteurs. Le safran du Limousin SATIVOR® est donc véritablement « la Limousine des Safrans » : il ravit une clientèle constituée de clients privés et de connaisseurs utilisant le safran pour la gastronomie et pour se soigner, et de chefs et de restaurateurs en quête de produits de terroir et de qualité supérieure.

La marque SATIVOR® offre les garanties suivantes :

- 100% pur
- En stigmates
- Très haut de gamme
- De qualité gastronomique et médicinale
- Catégorie I ISO3632
- Millésimé

saffron-crocuses.com



**Sirop
de
Safran**

2016 © La Paradière

Produits d'épicerie fine au Safran SATIVOR®

La Paradière met à l'honneur son safran avec une gamme de gelées, de confitures et de sirops qui sont tous produits artisanalement dans sa ferme. Les ingrédients sont obtenus par une agriculture à échelle humaine, respectueuse de l'environnement, de la santé de l'agriculteur, et de la santé du consommateur, sans produits chimiques.

Les arômes intenses, dynamiques, originaux et délicieux des gelées de fleurs et de fruits au Safran SATIVOR®, des confitures extra au Safran SATIVOR® et du sirop de Safran SATIVOR® régaleront les gourmands et les gourmets.



2015 © La Paradière | saffron-crocuses.com

Safran SATIVOR



L'Or Rouge du Limousin



2015 © La Paradière | saffron-crocuses.com

Partager et transmettre le savoir autour du safran avec le Dr. Christian Michel Lachaud

Christian Michel Lachaud partage sa connaissance du safran par plusieurs actions :

- **Publication d'ouvrages sur le safran.** Dr. Lachaud a écrit, édité et publié deux ouvrages de référence sur le safran : *La Bible du safranier* et *La Bible du safran*. Le premier est consacré à la culture et à la production du safran de qualité, tandis que le second explore la complexité et les secrets de l'épice dans ses moindres détails, et dévoile ses très nombreuses propriétés et vertus.



- **Formations.** Dr. Lachaud a développé un enseignement complet intitulé "Stage Safranier", qui s'adresse aux porteurs de projet qui souhaitent apprendre le métier de safranier. Cette formation professionnalisante de 8 jours passe en revue de manière exhaustive toutes les connaissances théoriques et pratiques que doit posséder un safranier.
- **Stages d'initiation thématique de 2 jours.** Ils sont destinés à toute personne souhaitant découvrir le monde du safran.
- **Conférences et événements.** Dr. Lachaud est régulièrement sollicité à l'étranger en tant que spécialiste du safran pour animer des conférences, des formations, et participer à des événements. En 2017, il est ainsi intervenu au Canada, sur l'invitation du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, pour les «[Journées Safran 2017](#)». Il a animé deux conférences et une journée complète de formation à destination des safraniers québécois.



Bulbes de Crocus sativus L. : Une mission de soutien et d'aide à la réalisation des projets

La Paradisière a établi des partenariats avec des collègues producteurs pour disposer d'une offre complète - de détail et de gros - en bulbes de crocus sativus. Grâce à son professionnalisme, le spécialiste du safran permet chaque année à des porteurs de projet français et étrangers d'établir leur safraneraie sur des bases solides et sans se ruiner.

Les bulbes proposés par La Paradisière sont d'excellente qualité phytosanitaire et de très bonne vitalité. Ils sont issus de souches sélectionnées pour la production d'épice, et ils sont proposés à des prix ultra-compétitifs commençant à 7 cents. Ils sont expédiés dans le monde entier, avec passeport phytosanitaire et préparation pour l'inversion saisonnière de l'hémisphère sud sur demande.

À propos de Christian Michel Lachaud

Docteur Christian Michel Lachaud, fondateur et dirigeant de La Paradisière, a un parcours atypique.

Il a décroché un Doctorat à l'Université de Genève, et s'est lancé dans la recherche et l'enseignement en Suisse, en Californie et en Norvège. Après 10 ans d'expatriation, il quitte le milieu académique en 2010 pour reprendre la ferme de ses arrière-grands-parents en Corrèze.

Son objectif : développer des tests cultureux de plantes médicinales et de safran. En 2013, il fonde l'entreprise La Paradisière, et débute la commercialisation de ses productions.



Pour en savoir plus

Site internet : <http://safron-crocuses.com>

Blog : <http://sativor.blogspot.com>

Contact presse

Christian Lachaud

Téléphone : + 337 81 30 12 29

Écrire : <https://safron-crocuses.com/support/>