



Le Safran de Cotchia

Description



26, Rue de la Waloppe Ã 4219 Wasseiges

0496/54.54.41

<https://www.safrandecotchia.com>

e-mail: ferme.leonard@gmail.com

<http://www.magicmoment.be/le-safran-de-cotchia/?fbclid=IwAR3LfDe7iO3Wiv9TJISjMZEIe09fYnr-bhMyfzcAo-3QOUvhfgDn3TjpKgg>

<https://www.facebook.com/eric.leonard.5209>

Â« Quel Temps Â» RTBF 18 novembre 2021 : Safran de Cotchia : 2^Ãme partie Ã partir de la 6^Ãme minute et 20 secondes

https://www.rtb.be/auvio/detail_quel-temps?id=2832331&utm_source=media&utm_campaign=social_share&utm_medium=fb_share&fbclid=IwAR3LfDe7iO3Wiv9TJISjMZEIe09fYnr-bhMyfzcAo-3QOUvhfgDn3TjpKgg

Le safran de Cotchia, une idÃ©e, un dÃ©fi, une passion, une vie !

La Ferme de Sabine et Eric LÃ©onard est la premiÃ¨re safraniÃ¨re professionnelle de Belgique.

Cette épice est originaire de Crète et cultivée en Grèce depuis 35 siècles.

La plantation des bulbes se fait fin août, ensuite vient la floraison jusqu'à fin novembre.

Cette plante fleurit en octobre et on en extrait le safran ?

Pour 1 gr de safran, 150 fleurs sont nécessaires.

Appelé « or rouge » pour sa valeur qui dépasse les 30.000€ du kilo.

Le safran (anti-inflammatoire et anti-oxydant) est utilisé principalement en cuisine et en parapharmacie (il est reconnu pour ses propriétés relaxantes).

Depuis quelques années, des recherches sont menées dans le sud de la France pour vérifier les propriétés anti-cancéreuses du safran.

Pourquoi Cotchia ? L'arrière-grand-père d'Éric Léonard était surnommé le « grand cotchia » ce qui signifie « le roseau qui plie mais qui ne rompt pas ». C'était un homme qui allait toujours de l'avant, un visionnaire.

Éric Léonard a donc hérité de son arrière-grand-père cette envie de poursuivre ses rêves.

Le Safran de Cotchia est reconnu par la Région Wallonne comme Centre de Recherche et d'Expérimentation.

<https://www.safrandecotchia.com/boutique-en-ligne/produits-d%27ariv%27s/>

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. safran

date création

22 novembre 2021

Auteur

cblancke