



Revue Internationale  
des Langues  
Etrangères  
Appliquées

Provided by the author(s) and the *International Journal of Applied Modern Languages*.  
Fourni par les auteurs et la *Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées*

**TITRE: Véronique Lazérat-Frachon, Les Safranières**

**AUTEUR: Isabelle MORNAT**

*Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées*, vol. 1, juin 2022

URL: [https://anlea.org/revues\\_rilea/veronique-lazerat-frachon-les-safranieres-entretien-realise-par-isabelle-mornat/](https://anlea.org/revues_rilea/veronique-lazerat-frachon-les-safranieres-entretien-realise-par-isabelle-mornat/)

Please cite the following:

MORNAT, Isabelle, « Véronique Lazérat-Frachon, Les Safranières », *Revue internationale des Langues Etrangères Appliquées*, vol. 1, 2022, [https://anlea.org/revues\\_rilea/veronique-lazerat-frachon-les-safranieres-entretien-realise-par-isabelle-mornat/](https://anlea.org/revues_rilea/veronique-lazerat-frachon-les-safranieres-entretien-realise-par-isabelle-mornat/)

RILEA has made this article openly available. Please share how this access benefits you.

# Véronique Lazérat-Frachon, Les Safranières

Entretien réalisé avec Véronique Lazérat-Frachon, le 29 mars 2021 par téléphone.

Isabelle MORNAT

Université Gustave Eiffel, Laboratoire LISAA, EA 4120

[isabelle.mornat@univ-eiffel.fr](mailto:isabelle.mornat@univ-eiffel.fr)

## Résumé

Cet entretien a été réalisé avec Véronique Lazérat-Frachon qui est une référence dans la production de safran en France. Son entreprise produit près du quart de la production française annuelle. Nous avons rencontré Véronique Lazérat pour qu'elle nous parle du versant international de ses activités.

**Mots clés** : épices, safran, Les Safranières

## Abstract :

Isabelle Mornat interviewed Véronique Lazérat-Frachon who is a reference in saffron production in France. Her company produces almost a quarter of the annual French production. We met with Véronique Lazérat to ask her about the international side of her business.

**Keywords** : spices, saffron, Les Safranières

Véronique Lazérat-Frachon est une référence incontournable de la production de safran en France. Les Safranières de la Font Saint Blaise en Limousin produisent, sur deux hectares, 4 kilos par an soit près du quart de la production française annuelle. Depuis son installation en Creuse en 1999, elle a développé de nombreuses activités autour de la production de safran : pépinière, stages de formation, visites commentées. Impossible à mécaniser, la culture du safran, de la plantation des bulbes de *crocus sativus* à l'émondage pour prélever les précieux pistils de la fleur, est millénaire. La France fut l'un des premiers producteurs mondiaux au XIX<sup>e</sup> siècle, mais la production a décliné au fil des hivers rigoureux, avec l'exode rural et le coût de la main d'œuvre. Au cours des années 1980, elle est relancée dans le Gâtinais, terroir historique (<http://biologie.ens-lyon.fr/ressources/Biodiversite/Documents/la-plante-du-mois/la-culture-du-safran>).

Nous avons rencontré Véronique Lazérat pour qu'elle nous parle du versant international de ses activités.

**Isabelle Mornat** : Quels sont les activités que vous avez à l'international ?

**Valérie Lazérat-Frachon** : Les bulbes et les spores sont vendus à l'international, nous accueillons de nombreux et nombreuses stagiaires, futur.es safranier.es, qui viennent d'Europe, du Canada. J'ai formé les plus grands safraniers canadiens et belges. J'ai dû me déplacer aussi, au Maroc, car les stagiaires avaient des problèmes de visa, j'ai fait le voyage en voiture jusqu'à Tanger en 2014. Nous avons un projet d'économie solidaire au Maroc avec des Berbères, il s'agit d'un projet touristique innovant autour des différents savoir-faire – poterie, maquillage, culture du safran.

**Isabelle Mornat** : Est-ce que vous avez un service dédié ?

**Valérie Lazérat-Frachon** : Non c'est moi qui fais tout, je m'occupe des commandes et des stages. La dimension humaine est importante, les stagiaires s'imaginent qu'ils vont m'entrevoir mais ils sont en stage avec moi et c'est moi qui les forme, ce lien est fondamental.

**Isabelle Mornat** : Est-ce que vous utilisez les langues étrangères dans votre activité ?

**Valérie Lazérat-Frachon** : Je baragouine l'anglais, l'espagnol, l'arabe, le turc, les mots de politesse, souvent les gens parlent français et sinon je me débrouille, j'arrive toujours à me faire comprendre. Lorsque j'étais au Maroc, je me suis rendue compte que la terre rouge gardait trace des formes qu'on y laissait malgré la sécheresse, je suis donc allée dans une casse pour récupérer des pièces et les assembler pour faire un sarcloir pour les sillons au lieu de les faire à la main. J'ai choisi les pièces et j'ai guidé pour l'assemblage alors que nous ne parlions pas la même langue et tout s'est très bien passé !

**Isabelle Mornat** : Vous n'utilisez jamais l'anglais pour vos activités à l'international ?

**Valérie Lazérat-Frachon** : Google trad fonctionne très bien, j'utilise beaucoup les mains aussi. Parfois j'ai tout de même besoin de renforts linguistiques, quand nous avons reçu un groupe de visiteurs en provenance d'Afrique du Sud, l'association la Creusette nous a trouvé une interprète. Dans mon livre Secrets de safranière (ed. Lucien Souny, 2009), j'ai laissé une recette en anglais car c'est un chef californien qui me l'a envoyée. Et mon prochain projet éditorial sera un livre de recettes trilingue, français, anglais, arabe, réalisé en collaboration avec Michel Miraton, qui travaille en anglais dans de nombreuses cuisines du Moyen-Orient.

**Isabelle Mornat** : Même si les langues étrangères ne sont pas au cœur de vos activités, la dimension interculturelle est fondamentale ?

**Valérie Lazérat-Frachon** : Je suis très curieuse des autres cultures, de ce qu'elles proposent dans les assiettes bien sûr ! Dans mes voyages, j'ai sillonné l'Europe en voiture avec ma fille, je demande toujours au serveur de goûter le plat que lui servait sa grand-mère. C'est ainsi que je me suis retrouvée avec 13 plats à déguster en Grèce. Au Maroc, rapidement j'ai mangé avec les hommes. Le safran m'a permis de sortir de l'isolement rural et de rencontrer énormément de gens de cultures et d'horizons différents.