

## Visite de la Safranière « CYNFAEL Le prince du Safran »

Samedi 14 octobre 2016  
Saint Sauveur de Landemont (49)



Le safran est produit en récoltant le pistil du crocus, petite fleur violette au pistil rouge vif qui se divise en 3 filaments.

L'espèce de Crocus utilisée (*Crocus sativus* *Lineus*) est une plante stérile (car triploïde = 3 exemplaires de chaque chromosome empêchant leur répartition homogène lors de la production de cellules reproductrices et la fécondation). On fait donc reproduire les plants par reproduction végétative grâce aux bulbes et bulbilles. Il y a ainsi une unité génétique dans le monde entier : tous les plants de crocus sont des clones les uns des autres, au patrimoine génétique identique.

Le Safran contient 130 molécules différentes, cette combinaison rend trop complexe la production de safran de synthèse.

### Culture et récolte

Il faut 150 à 250 fleurs pour produire 1g de Safran. (vendu environ 30-40€ le gramme).

Techniques de paillage employées :

- cosse de millet (léger, clair, facile d'y repérer les fleurs, mais pas très nutritif pour le sol)
- BRF (bois raméal fragmenté) : enrichit le sol car constitué de lignine + cellulose, permettant le développement de champignons qui en le dégradant vont enrichir le sol en sels minéraux
- Paille (à l'essai) : riche en lignine, plus dure à dégrader, mais plus rapide à étendre sur les cultures, et empêchant la pousse d'herbes indésirables.



Nécessite une terre bien drainée, exposée plein sud.

Résiste à -15°C.

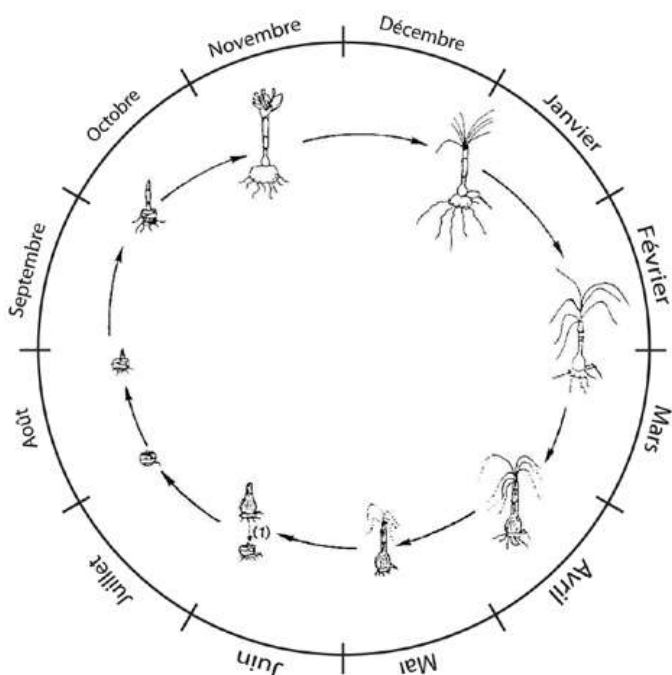
Le Safran a un cycle de vie décalé par rapport à d'autres espèces. En effet il fleurit en Octobre-Novembre, pendant environ 4 semaines. Il se réveille et les premières feuilles sortent du bulbe au début de l'automne avec les premières pluies.

Les feuilles sortent généralement juste après les fleurs.

Au printemps, le dédoublage est pratiqué pour obtenir des bulbes-fils à replanter.

En été le bulbe sommeille.

Le safran est de meilleure qualité si les fleurs sont ramassées fermées car il est très sensible aux UV qui attaquent et altèrent le safranal (une des trois



molécules principales du safran avec la crocine et l'apicrocine).

Suite à la cueillette vient la phase d'émondage consistant à retirer délicatement le pistil de chaque fleur. Il faut veiller à enlever la base jaune du pistil pour garantir une meilleure qualité de safran. Il sera ensuite déshydraté, séché, ce qui lui fait perdre près d'1/3 de son poids initial.

Pour 1h de cueillette, il faut compter 3 à 6h d'émondage. Cette tâche minutieuse n'est pas mécanisable.

## Usages

### Les pistils

- Epice, notamment connue pour son usage dans la paëlla, mais peut être utilisée dans de nombreuses autres recettes sucrées ou salées. (nous avons notamment pu déguster le thé et les madeleines au safran, les confitures et moutardes au safran, le vinaigre et le sirop de safran...)

- Colorant

1g de safran colore 1000 L d'eau (en jaune. Une concentration plus importante permet d'obtenir des tons très variés jusqu'au rouge foncé). Le vêtement du Dalaï Lama est coloré au safran.

- Très utilisé en Inde, notamment pour le « bindi », « 3<sup>ème</sup> œil » fait au safran, symbole religieux, signe de concentration, d'intelligence.
- Michel Ange en a utilisé pour rendre les couleurs de ses peintures plus lumineuses, notamment dans la chapelle Sixtine.



- Vertus thérapeutiques :

- Antidépresseur, anti-inflammatoire
- Anti-oxydant, anti-vieillesse : Cléopâtre prenait des bains au lait d'ânesse au safran (le lait d'ânesse pour avoir une peau douce et hydratée, le safran pour une peau saine et sans rides).

### Les pétales

Aussi appelés « L'or violet », les pétales de crocus sont utilisés en cosmétique pour leurs propriétés anti-oxydantes. On peut par exemple en inclure dans des savons surgras (travaillés à froid pour garder les vertus hydratantes des huiles employées, contrairement à la plupart des savons et au savon de Marseille qui lave très bien mais n'hydrate pas, étant constitué d'huile d'olive et de soude chauffées à 80°C).

## Historique

Le crocus a été ramené du Moyen-Orient par les Croisés. La culture du safran était très importante en France au moyen-âge, abandonnée pendant plusieurs siècles et à nouveau développée depuis 20 ans.

Cette épice était très utilisée par Louis XIV qui avait ses propres safranières et en a légalisé la culture. Il y en avait alors près de 14 ha, c'était une grosse production.

L'usage était de donner 3 années de récolte de safran pour constituer la dote lors du mariage de sa fille.

Et 1g de safran était souvent offert suite à un décès à la personne qui restait pour lui remonter le moral grâce à ses vertus d'antidépresseur.

Puis de fortes périodes de froid (-30°C) ont fait mourir les bulbes entraînant la disparition de cette culture. S'est ajouté à cela des périodes de famine, les bulbes étant alors consommés pour l'alimentation. Le développement des techniques de fabrication des colorants chimiques de synthèse n'a pas encouragé par la suite le retour à la culture

du Safran, sauf depuis une vingtaine d'années où cela redevient progressivement une culture à la mode, qui ne nécessite pas de grosses surfaces agricoles.

## **Production**

Aujourd'hui, 500 producteurs en France.

Le premier producteur mondial est l'Iran qui produit 240 tonnes de safran par an !!

La production totale française atteint seulement 12 kg/an ! (environ 30 000 € le kg)

La safranière Cynfael produit environ 500g/an, ce qui en fait un des plus gros sites de production français, les autres producteurs en faisant souvent la culture en appoint d'autres productions agricoles, car il n'est quasiment pas possible d'en vivre.

(1€ le bulbe de *Crocus sativus* L. La première année il ne donne qu'une ou deux fleurs puis il en donne davantage).

Le Safran français est réputé pour être l'un des meilleurs au monde et s'exporte bien.

Le safran est l'épice la plus chère au monde et aussi la plus fraudée : il y a 90% de risque de se faire avoir lorsqu'on achète du safran, surtout s'il est en poudre (parfois remplacé par divers colorants, de la brique écrasée...).

Il y a parfois aussi le « faux safran » qui est vendu ou « safran des teinturiers » qui a la couleur mais pas le goût ni les vertus thérapeutiques du vrai safran. Il s'agit de la fleur de carthame.

Il vaut donc mieux acheter le safran en pistils (aux stigmates évasés) qu'en poudre, et le choisir de couleur bien rouge (pas marron, sinon cela signifie qu'il est oxydé, trop vieux). Le safran se conserve 5 ans.



<http://cynfael.princesafran.free.fr/cynfael/>