

VISITE DE LA FERME DU SAFRAN SATIVIUS

LE SAMEDI 16 MARS 2013

Comme à chaque fois que nous sortons, le covoiturage fait partie du programme.

Cette fois, à quelques encablures de Gradignan, nous rejoignons Ambarès et la Ferme du Safran, Là, nous nous engageons dans un chemin encore imprégné des effets de la circulation de l'autoroute toute proche ; mais, une fois le portail franchi, un tout autre monde s'offre à nous : de belles parcelles dont les rangs qui les parcourent laissent dépasser, au sommet de leurs buttes, «les bouillées» ou touffes de feuilles de la plante.



L'emplacement n'est utilisé que tous les trois ans !

C'est un couple, Jean-Noël et Chantal qui a créé la Ferme du Safran à Ambarès.

Chantal Pelette nous accueille chaleureusement, la visite va durer environ 2 h 30.

Nous nous dirigeons vers une serre qui tient lieu de salle de conférence ; nous allons tout connaître du vrai safran *Crocus Sativus*, mais aussi du faux, dont nous avons certainement, utilisé les multiples formes sans le savoir.

La toute première notion à connaître est que le *Crocus Sativus* n'est pas le crocus de printemps qui s'épanouit dans nos jardins.

Le *Crocus Sativus* en France :

Le bulbe porte le nom de corne, Chaque corne peut porter 10 caïeux qui produiront de nouvelles plantes. Son implantation est «délocalisée» mais s'adapte tout à fait à notre Grand Sud-Ouest.

Le terroir argilo-calcaire, parfaitement drainé, ainsi que l'exposition correspondent aux conditions les plus favorables pour une récolte à la main qui garantira sa qualité.

Il faut approximativement 150 fleurs pour obtenir un gramme de safran sec. Pour produire 12 grammes de safran séché, soit 72 grammes avant séchage, il faut près de 1 kg de fleurs. En moyenne, une fleur fraîchement coupée, fournit 0,03 gramme de safran frais, ou 0,007 gramme de safran sec,

La production nette de la ferme d'Ambarès est de 200 grammes !

Après avoir vaincu bien des combats contre les parasites :

- Les mammifères comme les campagnols, les sangliers, les taupins,

- Les insectes : les hannetons.
- Les limaces et escargots

Contre les maladies : nombreuses pourritures.

La plantation de bulbeuses répulsives autour des safranières, telles le narcisse, s'avère très utile pour freiner les ravages, de la façon la plus naturelle possible.

Mais l'histoire du safran ne commence pas là.



Histoire du safran Crocus Sativus

Le safran est la principale épice autochtone du monde occidental.

Le mot safran vient du mot latin safranum, de l'arabe zaferan.

Les plus anciennes traces de safran indiquent sa présence à partir de 4300 ans avant Jésus-Christ, dans la région de l'Euphrate et du Tigre actuellement l'Irak. Puis vers le Cachemire, Chypre, la Crète, en Grèce puis dans le bassin méditerranéen.

Les Romains cultivaient le safran et l'utilisaient à des fins aphrodisiaques.

Dès le 8ème siècle, les arabes introduisent le safran en Espagne. La culture du safran en Occident date du 16ème siècle. La France était du temps des rois, un grand pays producteur de safran, les safranières remontaient du sud du pays jusqu'au nord de l'Aquitaine, en Charente. Plus haut, le climat ne convenait pas, trop humide et surtout peu de fortes chaleurs en été.

Des traces de production de safran ont été repérées en Angleterre mais là aussi, pas de persistance de cette culture. Les safranières qui ont perduré sont celles situées dans le sud de l'Europe et autour de la Méditerranée,

Cette culture a commencé à décliner vers le 18ème siècle,

Les vertus du safran :

Les vertus sont connues dès l'Antiquité.

Le safran était utilisé pour ses propriétés médicinales, (Papyrus Ebert 1550 avant J. C.) remède transmis de siècle en siècle.

Cléopâtre l'utilisait dans son bain pour se délasser et séduire pour rendre ses ébats des plus voluptueux.

Le safran est utilisé comme spasmodique, antidépresseur, calme les gencives (sirop Delabarre), les douleurs menstruelles, régule la circulation sanguine, les problèmes intestinaux, il réconforte, donne de la joie, le désir et bien d'autres choses...

Les romains le brûlaient comme encens. Nous le retrouvons en teinture des toges, des tuniques des moines tibétains, des bandelettes des momies. On utilise toujours le pouvoir tinctorial du safran pour colorer, en jaune orangé, certains tissus.

En cuisine, il agrmente les plats de sa couleur et sa saveur, très subtile ...

Actuellement, les chercheurs se penchent sur l'inhibition des topo-isomérases de type II par la dimethyl-crocétine (une perspective intéressante dans la lutte contre le cancer).

Si les recherches sont fructueuses, le safran sera très demandé et sa production soutenue ...

En résumé, le safran Sativus est l'épice aux 3 vertus : médicinales, tinctoriales et gustatives.

Calendrier de la vie d'un pied de crocus :

Le bulbe est planté en fin d'été.

Dès que les premières fleurs apparaissent, en octobre, la cueillette commence, le matin et ce, pendant 3 semaines.

On ne garde que les 3 stigmates rouge vif de la fleur parfumée, extrémités distales des carpelles qui seront déshydratées.

Ce sont les 3 caractéristiques de cette fleur qu'il faut retenir :

- les 3 stigmates
- la couleur rouge vif
- le parfum

Puis, nous allons faire connaissance de tous les faux crocus dont le monde est inondé, grâce à des revendeurs sans scrupules dont certains ont pignon sur rue, dans le domaine agroalimentaire.

Cela peut être de la paille colorée, d'autres fleurs, dans le meilleur des cas, comme les poils d'artichaut, mais aussi des fibres synthétiques ou pire encore ! ...

Le tout sera vendu au prix du vrai. Seules les fermes productrices méritent la confiance du consommateur.

Il est déjà plus de 13 heures, mais, quel bonheur de ramener sa petite bouteille d'huile jaune, rayée de rouge et d'avoir si agréablement appris tant de choses qui nous ont fait voyager, grâce à cette petite fleur de présentation si modeste qu'est le Crocus Sativus.

Nicole Chopin