

Du SAFRAN en pays Civraisien et à Champagné.

Dans les années 1960 les habitants de Champagné se souviennent de l'arrivée de la culture du tabac ; au début de manière discrète par quelques agriculteurs novateurs. Ensuite, chaque ferme avait sa production de tabac, en complément de la poli-culture traditionnelle. Nous avons aussi le souvenir des contrats de fleurs que certaines personnes âgées géraient dans leurs petites parcelles de terrain.

Actuellement, la chambre d'agriculture fait des efforts afin de diversifier les modes d'agricultures complémentaires. L'exemple de voisins de Champagné en est la preuve. Françoise et Olivier Picard sont installés depuis quelques années à Vaux en Couhé. Depuis longtemps, une idée leur trottait dans la tête, celle de cultiver du safran. Cette idée leur était venue il y a longtemps après avoir appris que dans la région de Pithiviers, jusqu'à la grande guerre, les paysans cultivaient le safran, et en obtenaient la précieuse épice. Tout ce qu'ils savaient, c'était qu'il fallait cueillir les fleurs, et en prélever les stigmates pour obtenir la précieuse denrée. L'idée revenait régulièrement, mais ne pouvait être réalisée tant qu'ils résidaient à Paris.

En 2003 ils purent mettre leur idée à exécution. Après une petite recherche sur Internet, ils apprennent qu'il y a une fête du safran à Preuilly sur Claise, dans l'Indre. Ils s'y rendent, et rencontrent deux passionnés de cette culture, M. Manreza, et M. Meriguet, qui leur expliquent tout sur le Safran. Ce fut une grande surprise pour eux de découvrir cette plante merveilleuse :

Le safran en résumé :

Le safran est un crocus d'automne, qui fleurit à partir d'octobre. La plante se présente sous forme de bulbes, qu'il faut planter courant août, dans une terre bien drainée, dans des sillons de 20 cm de profondeur pour éviter qu'ils gèlent en hiver, à raison de 50 par m². Lors de la floraison, il faut cueillir les fleurs, en prélever les stigmates, les faire sécher dans un tamis face à la braise pour obtenir la précieuse denrée. Environ 200 fleurs seront nécessaires pour obtenir après séchage 1 gr de safran. En fonction de leur taille, les bulbes donneront 1 à 5 fleurs chacun. Après la floraison d'octobre, le safran laisse une belle herbée qui perdurera jusqu'en mai de l'année suivante, pour ensuite jaunir puis disparaître. Il suffit alors de désherber et d'attendre la floraison suivante. Les bulbes se reproduisent par multiplication végétative d'année en année, de sorte qu'un bulbe donnera au bout de 2 ans en terre environ 8 nouveaux bulbes. Pour éviter la surpopulation, tous les deux ou trois ans, il faut donc déterrer les bulbes et les replanter sur des surfaces plus importantes, garantissant ainsi des récoltes toujours en croissance. Généralement, c'est au terme de la première année en terre que les bulbes donneront la plus belle récolte.

Un locataire fertile au potager

Quel ne fut pas le bonheur de Françoise et Olivier de voir leur première fleur de safran éclore le 1^{er} octobre 2003! Cette année, la récolte a été d'environ 300 fleurs, 2004 en a donné 900. Les bulbes ont été déterrés en juin 2005 et replantés pour donner environ 2500 fleurs, et 2006 vient de donner 10500 fleurs, soit environ 50 gr de safran.



La fleur et les stigmates (safran) fragiles

Comment passer un bon mois d'octobre

Chaque matin d'octobre, c'est un délice que d'aller cueillir ces fleurs ravissantes au parfum délicat, qui n'étaient même pas visibles la veille au soir, et une surprise d'en voir de plus en plus jusqu'au 10-12 octobre. Et jusqu'à la fin du mois, ce plaisir est renouvelé tous les jours. Le panier plein de fleurs, on rentre à la maison, on verse les fleurs sur la table et on prélève délicatement les précieux stigmates tout en discutant joyeusement. A la fin, les stigmates séchés viennent compléter la précieuse récolte.



La récolte d'une journée avant préparation et séchage

Le Safran et la table

Moules au safran, poissons, agneau, paella, riz, pain, gâteaux, de nombreuses recettes délicieuses utilisent le safran. Elles sont souvent méconnues car le safran est une denrée quasiment introuvable, et hors de prix. Une raison de plus de cultiver son propre safran.



La récolte de la journée après séchage prête à l'emploi

L'expérience de Champagné-Saint-Hilaire

Un développement d'exploitation safran à Champagné-Saint-Hilaire est en cours, en accord avec la chambre d'agriculture, en parallèle d'une expérimentation sur la truffe et prochainement peut-être sur l'angélique, la consoude et la stévia.

A Champagné, concernant la truffe Jean Jacques Rondeau et Pierre Rossignol ont un développement prometteur.

Le safran implanté en essai en 2005 par Pierre Rossignol est en production croissante et s'avère concluante pour les experts. 2000 nouveaux bulbes vont être plantés cet été.



Matin à Vaux avant cueillette journalière

Le support

Par la chambre d'agriculture

Anne DEGUERET

Ingénieur qualité

IRQUA Poitou-Charentes

05.49.30.33.45

www.irqua.com

Elle a créé le Label IRQUA pour le safran qui fait, par exemple cette année, évoluer le prix de vente du safran de 20€ le gramme à 40€ le gramme alors que le safran étranger (Maroc, Iran, Chine, etc.) est importé en-dessous de 5€ mais sans garantie de qualité. Pour la validation de ce label un engagement qualité concernant la non-utilisation de produits phytosanitaires depuis cinq ans est nécessaire et contrôlé.



Une expérience est aussi en cours sur les dérivés du safran, de la consoude, de l'angélique et de la stévia et est géré par l'organisme ci-dessous :

Joan FREY

Directrice opérationnelle Innovation

<j.frey@eco-industries.poitou-charentes.fr>

Tél : 05.49.44.64.96

Pôle des Eco-Industries

3 rue Raoul Follereau - BP 20 058

86 002 Poitiers cedex

Conclusion :

Pour la Vienne, des productions importantes sont en cours sur des terres argilo-calcaires et terres rouges à châtaigniers. Il ne faut pas oublier qu'au XIXème siècle le Poitou comme la Gâtine étaient les principaux producteurs de safran. Il est évident que ce type de culture, dont la France ne produit que 10% de sa consommation, est d'un avenir certain. Les études de l'éco-industrie, en relation avec la chambre d'agriculture propose aussi des filières complémentaires ne limitant pas le produit safran à l'industrie alimentaires mais aussi à la parfumerie (fleur, étamine) et à l'industrie pharmaceutique (pollen, bulbe).

Il est certain que la production de safran ne couvrira pas les revenus d'une ferme, mais de nombreuses épouses d'agriculteurs découvrent cette production, dans une structure associative « Les safraniers du Poitou-Charentes ».

Il suffit simplement d'avoir un soupçon de créativité, une bonne binette et un peu de main d'œuvre.

Photos et textes : Olivier Picard et Pierre Rossignol

Site technique Marocain à consulter : <<http://www.vulgarisation.net/91.pdf>>