



## « S » comme Super Safran...

Déjà mentionné dans un traité de botanique assyrien datant du VII<sup>ème</sup> siècle avant J.C., son histoire s'étend sur près de 3.000 ans au travers de plusieurs civilisations et continents. Connue comme condiment raffiné dans les cuisines du monde, il est aussi utilisé en parfumerie, teinturerie et médecine. On a retrouvé une documentation historique abondante qui témoigne de ses vertus médicinales appliquées à plus de 90 maladies. Ses qualités d'antioxydant ainsi que ses propriétés anticancéreuses, antimutagènes et immunitaires sont aujourd'hui scientifiquement reconnues et corroborées par plusieurs études et expérimentations.

### De la beauté éphémère du Crocus à l'or rouge du Safran

Le Safran est produit à partir des trois longs pistils (stigmates) d'une version domestiquée du Crocus sauvage (*Crocus Sativus*) dont les botanistes situent les premières cultures organisées au Cachemire, on en retrouve aussi des traces antiques en Crète et au Moyen Orient.

Longtemps réputé pour « être plus cher que l'or », son prix exorbitant, de 10.000 à 15.000 € le kg, se justifie par le fait qu'il faut récolter manuellement de 100.000 à 150.000 fleurs pour produire...un seul kg de safran séché (Une fleur fraîchement coupée en fournit environ 0,007 gr).

Les difficultés ne s'arrêtent pas à ce « détail » !

Le *Crocus Sativus* dort durant l'été, sa floraison n'apparaît qu'au milieu de l'automne (Une fois par an et durant 2 brèves semaines). Comme les fleurs s'ouvrent à l'aube et fanent vite dans la journée, la moisson doit s'opérer dans un temps très court, Les stigmates récoltés sont ensuite tamisés et rapidement séchés pour éviter la décomposition ou la pourriture. Traditionnellement, cela s'effectue à basse température (30 à 35°) pendant 10 à 12 heures, dans un four à foyer ouvert.

On comprend mieux pourquoi le Safran est, avec l'alcool, l'un des produits le plus trafiqué au monde. C'est évidemment sous forme de poudre qu'il fait l'objet des falsifications les plus abusives : on mélange facilement le safran à du Curcuma, du Paprika... et même à...de la poudre de brique. Au Moyen Âge, selon le code « Safranschou », les coupables de telles pratiques étaient, tout simplement, condamnés à mort !

## ... « B » comme Belge

*Les p'tites histoires de caviar, de whisky et de vins mousseux belges que nous vous contions en décembre ont suscité de nombreuses réactions positives de nos lectrices et lecteurs. Celle-ci n'est pas moins étonnante.*

### Safran de Cotchia ( [www.safrandecotchia.com](http://www.safrandecotchia.com) )

Eric et Sabine sont les propriétaires de la Ferme Léonard à Wasseiges. Vingt années de vie d'agriculteur leur ont appris que « se plaindre des mauvaises conditions économiques en restant dans son coin » ne mène pas très loin. Le produit de leur travail dans l'agriculture traditionnelle se vend trop souvent à la limite ou en dessous de son prix de revient réel ? Qu'à cela ne tienne, Ils explorent d'autres pistes : la culture du cassis et leur « boucherie à la ferme » leur ouvrent de nouvelles perspectives.

En 2009, ils se lancent un nouveau défi : produire du Safran belge et en faire, à terme, leur activité principale. Si, aux yeux des éternels sceptiques, l'idée semble un peu folle...pour le couple, il n'est pas question de tenter l'aventure sans assurer fermement sa base arrière.

Ils rendent visite à la « prêtresse safranique » française, Véronique Lazerat, dont le know-how et l'expérience en la matière sont mondialement reconnus. Forts de ses encouragements, ils reviennent en Belgique avec 1.200 bulbes de *Crocus Sativus* à titre de test.

L'année suivante, Eric et Sabine retournent chez elle pour suivre une formation complète et obtenir leurs « diplômes de safranier ». Dans leurs bagages, ils ramènent 20.000 bulbes qui seront plantés à la main.

### Tout ça...pour 400 grammes ?

Une leçon de patience : tant de préparations et d'efforts pour produire... 60 gr de pistils de Safran séchés fin 2010 et... 400 gr fin 2011 !

Mais le résultat est loin d'être aussi dérisoire qu'on pourrait le croire.

Eric et Sabine le considèrent plutôt comme une belle victoire et un pari réussi (La première production était déjà vendue bien avant la récolte).

Reconnue comme centre d'expérimentation par la Région wallonne, la première safranerie professionnelle belge s'est enrichie d'une pépinière et de 40.000 bulbes plantés en juillet dernier ; elle élabore ses propres produits dérivés...et accueille les visiteurs intéressés à bras ouverts.

*Le P'tit Jardinier gourmand*