

Deux Belges au pays de l'or rouge

STAGIAIRE

Mardi 10 août 2010

Agriculture Un couple d'agriculteurs hesbignons se lance dans la production de safran, une épice aussi précieuse que coûteuse

Pour l'instant, cette longue bande de terre semble encore vierge. Mais d'ici la mi-octobre, ces 25 ares seront envahis des milliers de fleurs mauves. Des *crocus savitus* qui surgiront de nulle part. Car la plante du safran, imprévisible, peut éclore en une heure à peine.

Du safran made in Belgium : « *Dans le monde agricole, on nous a traités de fous* », avouent Eric et Sabine Léonard. Leur projet présente des risques, mais ces cultivateurs de Wasseiges, près de Hannut, tiennent le pari.

Après l'agriculture, la boucherie, la culture du cassis et le traiteur, l'envie leur prend de changer d'activité. Un reportage à la télévision leur donne l'inspiration : ce sera le safran. « *Enfin un métier qui sent bon !* », ironisent-ils. Après un premier essai en 2009, ils lancent leur entreprise cet été et le « safran de Cotchia » devrait atterrir sur le marché d'ici quelques mois.

Première étape : planter les bulbes, à la main et avant le 15 août. Ensuite, attendre l'éclosion, prévue dans le courant du mois d'octobre. Puis s'armer de courage pour couper, à l'aide d'un petit ciseau à angles, les pistils de chaque fleur, en moins de 48 heures. Enfin, dernière phase (durant laquelle la matière perd 80 % de son volume) : le séchage. Pour que la qualité de l'épice reste optimale, ils disposent d'une seule journée pour tout mettre en pot. Plus cher que l'or

Qualité, travail manuel, rapidité : tout cela coûte cher. Trente-quatre euros le gramme, exactement. Presque 2 euros de plus que pour l'or. Un prix élevé, à la hauteur de leur investissement financier. Les époux Léonard préfèrent rester discrets sur le sujet. « *Proportionnellement à la surface cultivée, notre mise de départ s'avère énorme.* » Petit indice : un bulbe coûte 1 euro. Ils en ont planté 20.000. Pour obtenir 1 seul gramme de safran, il faut récolter les pistils de 150 fleurs. À cela s'ajoutent les frais liés à la modification du sol, à la clôture, à l'acquisition des contenants, à l'élaboration d'un code-barres, etc.

« *Nous savons que nous sommes beaucoup plus chers que le reste du marché*, reconnaît Eric Léonard. *Mais nous misons tout sur une qualité irréprochable.* » Les époux sortent alors de petites assiettes noires, dans lesquelles ils vident les contenus de pots achetés en grandes surfaces. Entre celui qui sent le tabac, celui qui ressemble furieusement à du carthame, celui qui est envahi de stigmates jaunes et celui dont la texture rappelle le plastique, leur « Cotchia » est le seul à arborer un rouge profond, un aspect rugueux et une forte odeur caractéristique. Dans le monde de l'or rouge, la falsification serait, en effet, monnaie courante. Selon les agriculteurs, quelque 80 tonnes seraient annuellement produites dans le monde, et environ 200 se retrouveraient finalement sur le marché. « *Il n'est pas rare de retrouver du safran allongé au curcuma, au curry, au carthame... Ou, pire encore, au maïs coloré ou à la brique pilée.* »

4 % du safran est européen

Eric et Sabine Léonard, quant à eux, garantissent un label millésimé. Leurs petits pots d'épice (des contenants qu'ils ont recherchés pendant plus d'un mois avant de trouver un modèle qui réponde aux normes alimentaires belges) devraient, dans un premier temps, se vendre chez ISPC, grossiste pour les professionnels de l'horeca. Ils se réservent toutefois le droit d'en écouler quelques grammes dans leur ferme.

Seuls 4 % de la production annuelle mondiale sont issus d'Europe. Essentiellement en provenance de France et d'Espagne. Les Léonard sont les premiers Belges à se lancer dans l'aventure. Enfin, presque. Un couple de Gaumais a démarré son entreprise presque au même moment.

Mais que ce soit en Gaume ou à Hannut, le défi reste identique. Pas assez de soleil, trop de pluie, des gelées tardives... Et toute la production se retrouve perdue. « *Je vous le disais : tout le monde nous traite de fous !* »

[<< article précédent](#)

[article suivant >>](#)