

## LA RELANCE DE LA CULTURE DU SAFRAN.

# L'or rouge du Quercy, brille à nouveau au pays de Cajarc !

Réputé pour ses qualités gustatives, le safran passe pour être l'épice la plus chère du monde. Il fut grandement répandu en Quercy jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, avant une quasi-disparition. Depuis une vingtaine d'années, cette culture renaît au pays de Cajarc.

A l'occasion de la fête du safran organisée à Cajarc, les 21 et 22 octobre prochains (voir programmes en page 26 et en page 41), Didier Burg, président des safraniers du Quercy, nous explique comment le safran renaît au pays de Cajarc, avec de sérieuses perspectives de développement.

### Comment se présente la récolte 2017, qui touche à sa fin ?

Cette année, nous avons affaire à une production très moyenne. L'un des plus importants producteurs de safran, sur une surface d'environ 2000 m<sup>2</sup> a récolté 20 000 fleurs. En termes de poids, rapporté au gramme, cela représente environ 100 g de safran (les stigmates). Pour les mêmes surfaces exploitées, les années précédentes le nombre de fleurs s'élevait à 100 000, voire 130 000, accusant un poids total allant de 400 g à 800 g. Nous connaissons donc une production en dents de scie ces dernières années, passant de 4, 8 kg il y a deux ans à 2 kg l'an passé et cette année ne devrait être guère mieux.

### Qu'est-ce qui fait qu'on peut s'attendre à une bonne récolte ou non ?

C'est une question de météo. Les bonnes années pour le safran se caractérisent par un hiver et un printemps humides, suivis d'un été très sec. Ensuite pour que tout se passe au mieux, il convient d'avoir un automne semblable à celui que nous connaissons, mais il aurait fallu un peu d'eau, en plus.

### Comment vous êtes-vous engagé dans cette relance de la culture du safran ?

La culture du safran a été relancée dans le Lot, à la fin des années 1990, grâce à la passion pour cette plante, partagée par une dizaine de personnes.

Pour ma part, au départ c'est la curiosité qui m'a attiré vers

la culture du safran. Le safran est une fleur magnifique et j'en suis tombé amoureux. Et c'est devenu très vite une passion. Mais attention, il ne faut pas compter cultiver du safran pour gagner de l'argent ; s'il n'y avait que ça comme motivation, cela n'en vaudrait pas la peine.

### Comment se sont organisés les producteurs, en créant l'association des safraniers du Quercy ?

L'association des producteurs de safran du Quercy compte près de 70 adhérents. Selon les années le nombre de producteurs est plus ou moins élevé. L'an passé, seulement 45 producteurs ont pu assurer une livraison, soit un potentiel de 6 à 8 kg, par an, selon les conditions météorologiques. Les livraisons débutent en règle générale à partir de 10 g. Au total, on compte près de 4 ha de sol dédié au safran. Mais au-delà des producteurs adhérents, des particuliers s'adonnent également à la culture du safran hors cadre associatif.

### Quel est le rôle de l'association des safraniers du Quercy ?

L'appartenance d'un producteur à l'association des safraniers du Quercy se veut être un gage de garantie de qualité et d'authenticité pour le consommateur. Ainsi des contrôles stricts sont opérés pour qu'une livraison soit acceptée, notamment quant au taux d'humidité. Le contrôle des productions s'opère sur la base de huit critères, prenant en compte la longueur des stigmates, la couleur, l'odeur, l'intensité de l'odeur, les impuretés, la qualité de l'émondage... La qualité est une priorité absolue pour l'association et pour la reconnaissance du safran du Quercy et son « Site remarquable du goût ». À présent, le Quercy est en mesure de produire ses propres bulbes et ne se voit donc plus tributaire d'importations.



Didier Burg, président des safraniers du Quercy, avec un plateau de fleurs de safran, en phase de séchage, avant le retrait des stigmates.

### Peut-on dire que la production de safran suscite un engouement ?

Oui, car tous les ans, nous voyons arriver des candidats à la culture du safran. De nouveaux producteurs nous rejoignent et intègrent l'association. Pour un agriculteur, il s'agit d'une niche. Sur une exploitation agricole, la culture du safran peut représenter jusqu'à 5 % du chiffre d'affaires, ce qui n'est tout de même pas négligeable.

### Peut-on parler d'une exportation du safran hors Quercy ?

Absolument ! Nous avons débuté petitement en restant sur le Lot. Ensuite au fur et à mesure que notre production a augmenté, nous nous sommes tournés vers la région toulousaine. Nous sommes présents par exemple au salon régional de l'alimentation. A Paris des épiceries fines revendent du safran du Quercy. Nous avons également participé

à des salons sur Bruxelles et en Angleterre.

### À quand un label pour le safran du Quercy ?

Le safran du Quercy ne jouit pas encore d'un label. Cependant depuis 2011 il bénéficie de l'appellation « Site remarquable du goût »\* associé à la ville de Cajarc. À présent nous sommes dans une démarche IGP (indication géographique protégée) avec un dossier déposé auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) en juillet dernier.

### Quel avenir pour la culture du safran ?

Ces dernières années nous assistons à une montée en puissance de la culture du safran. Cette année par exemple un nouveau producteur a passé une commande de 15 000 bulbes.

### Pour se lancer dans la culture du safran, comment se former ?

Il n'existe pas de formation à proprement parler. En revanche, il est possible de rencontrer des producteurs, qui pourront initier les personnes intéressées. Je dois dire que nous avons tous débuté un peu à tâtons, d'autant que nous avons affaire à une plante surprenante, qu'il convient d'appivoiser. Tous les ans elle est différente, c'est magique ! On apprend beaucoup, dans les réunions de producteurs, où l'on échange des savoir-faire et des

expériences.

Interview réalisée par JEAN-CLAUDE BONNEMÈRE

\*Autres sites remarquables représentés à la fête du safran les 21 et 22 octobre prochains à Cajarc : Le Taurieu de Camargue - St Nectaire - Chasselas de Moissac - Ail de Lautrec - Fumoir du val D'Ajol - Piment d'Espelette (sous réserve)

## Qualités gustatives et vertus médicinales

À l'heure actuelle, les débouchés du safran se font uniquement sur le champ culinaire. Mais le safran jouit de propriétés très étendues. Sur le plan médicinal, le safran est reconnu pour être un calmant, un antidouleur. Le safran colore 10 000 fois son volume en eau. Il peut être utilisé pour colorer les cellules cancéreuses, en raison justement de sa puissance de coloration. S'agissant des fleurs, qui jusqu'ici étaient jetées, elles viennent de faire l'objet d'une découverte qui permet de les utiliser dorénavant, dans le cadre de la fabrication de crèmes anti-âge. Le safran : une fleur magique !

## À combien se négocie le gramme de safran ?

Le safran se négocie à 13 € le g hors taxe, auprès de l'association des producteurs. Et en fonction du conditionnement, prix public, le chiffre grimpe à une moyenne de 26 - 28 € le g. Le 0,1 g est vendu 4,20 €, soit 42 € le g, le 0,3 g est à 12, 80 €, le 0,8 g est à 22 €.

Les acheteurs de safran, sont principalement des amateurs de cuisine raffinée mais également des visiteurs du Lot, qui trouvent là un produit idéal, marquant leurs souvenirs de vacances au pays de l'or rouge.