

La Culture du safran

Le safran peut être cultivé à peu près partout en France et dans bien d'autres pays. La nature du sol est de loin bien plus importante que la nature du climat de la région où l'on désire l'implanter.

Le safran est considéré comme une épice chère, on la surnomme l'« or rouge » mais il faut reconnaître que sa récolte est une opération de précision qui se réalise à la pince à épiler et demande du temps de main d'œuvre conséquente !

❖ Cycle végétatif

Plantation: de juillet à mi-septembre.

Floraison: tout le mois d'octobre, dès la première année de plantation. Développement végétatif des bulbes durant l'hiver.

Dessèchement des feuilles en mai.

❖ La nature du sol et sa situation



Les bulbes de safran aiment un sol bien drainé, c'est-à-dire qui laisse filtrer rapidement l'eau de pluie.

Pour de petites surfaces comme dans un potager ou de simples massifs il est aisément possible de corriger la terre par des apports de sable, tourbe ou terreau.

La "safranière" doit être implantée dans un endroit ensoleillé y compris à l'automne au moment de la floraison.

❖ Conception de la safranière

Les bulbes de safran peuvent être plantés aussi bien en pleine terre (massif, potager, champ...) qu'en pot ou jardinière (à l'intérieur ou à l'extérieur).

Enterrer les bulbes à une profondeur de 10 à 15 cm et en les espaçant de 10 cm dans chaque sens.

Il n'est pas nécessaire d'arroser les plantations. En cas de forte sécheresse en septembre, un seul arrosage sera généralement suffisant.



Les bulbes se multiplient d'année en année, pour un bulbe planté on obtient environ 5 bulbes au bout de 3 ans.

❖ Récolte

Les fleurs apparaissent généralement début octobre (plus tard la première année), la floraison s'étale sur un mois.

Deux méthodes de récolte sont possibles.



Dans le cas d'un petit nombre de fleurs, on peut laisser la fleur en place et extraire uniquement les 3 filaments rouges du pistil à l'aide d'une pince à épiler. Cette opération s'appelle l'émondage.

Pour des grandes quantités de fleurs on aura intérêt à les cueillir dès qu'elles sont épanouies et ensuite de récupérer les pistils rouges confortablement assis autour d'une table.



Dans ce dernier cas pour l'émondage on peut utiliser aussi bien ses ongles que des petits outils tels que ciseaux, pince à épiler, précelles... L'émondage doit s'effectuer juste après la cueillette des fleurs pour que cette opération soit plus aisée.

Les étamines jaunes et les pétales violets n'ont pas d'utilisation.

❖ Séchage

Il est nécessaire de faire sécher les filaments afin de pouvoir le conserver.

Le séchage peut se faire en déposant les pistils sur un tamis dans un environnement bien aéré entre 40 à 60 degrés centigrades, pendant une quinzaine de minutes. (étuve ventilée, cuisinière porte entrouverte, au soleil en plein air...)

A l'issue de séchage les filaments sont très légers et cassants.

Il est recommandé de le conserver dans un petit bocal hermétique à l'abri de la lumière au moins un mois avant consommation. Pendant les deux années qui suivent le safran garde la plupart de ses qualités gustatives.

Le safran frais même séché n'a que très peu de goût.