

DU SAFRAN CULTIVÉ EN PROVINCE DE LIÈGE, SOUS NOS PLUVIEUX TROPIQUES, ON AURA TOUT VU! C'EST POURTANT

N.C.

Samedi 7 août 2010

Du safran cultivé en province de Liège, sous nos pluvieux tropiques, on aura tout vu! C'est pourtant le pari un peu fou que tente actuellement un couple d'agriculteurs de Wasseiges en Hesbaye. Fantaisiste? Pas du tout. La ferme Léonard va d'ailleurs être reconnue comme centre de référence du safran, par la Région Wallonne.

Eric Léonard, dos courbé, creuse un long sillon avec le râteau. Son épouse Sabine, à genoux sur un petit tapis, couche la règle géante dans la terre puis dépose un à un les précieux bulbes, tous les 15 centimètres, tête en l'air.

" *J'avais envie de replonger dans mes racines* ", nous dit Eric (45 ans). " *Et moi, j'avais envie de sortir de ma chambre froide!* ", enchaîne Sabine (38 ans). C'est décidé: ils arrêtent leur service " boucherie à la ferme ", pour se lancer dans la culture de safran, une fleur qui ressemble à un crocus et dont le pistil est utilisé en cuisine comme épice. En octobre-novembre, les bulbes plantés cet été donneront de jolies fleurs bleu mauve (" *crocus sativus* ") dont on extraira les précieux stigmates (trois par pistil).

Ce n'est pas la première fois que la ferme Léonard fait de la diversification. Cette exploitation agricole (140 hectares, céréales, betteraves et bovins), tenue par Oscar et ses deux fils Thierry et Eric, avait été la première de Belgique à se lancer dans la culture de cassis (25 ha). Avec succès..., jusqu'à la chute du mur de Berlin et la concurrence des fruits venus de l'Est. Eric et sa femme Sabine ont alors lancé le concept de "boucherie à la ferme", qui a marché du tonnerre pendant 17 ans. Et à présent le safran! Un projet mûrement réfléchi et qui n'a pas démarré sur un coup de tête.

" *Cela fait 4 ans qu'on avait envie de faire autre chose*, explique le couple. *Jusqu'au jour où Sabine est tombée sur un reportage d'Envoyé Spécial (France 2), sur une safranière installée dans le Limousin* ". Ils sont allés chez elle, suivre un stage de 4 jours. Elle s'appelle Véronique Lazerat, une sommité au niveau européen. " *Au début, mon mari m'a dit: -t'es folle, on est en Belgique-*, sourit Sabine qui ajoute: *Aujourd'hui, il est presque plus passionné que moi!* "

Cette fleur, cultivée au Cachemire, en Iran, en Afghanistan... va-t-elle résister à la flotte belge? " *Le climat dans le Limousin est très proche du nôtre*, répond Eric. *Il y fait juste un peu plus chaud. Ce sera à nous de bien maîtriser nos techniques, à adapter le sol à la plante. On va apprendre et s'améliorer d'année en année* ". Exemple: pour éviter que, par fortes pluies, le bulbe ne stagne dans l'eau (il déteste cela, NDLR), nos jeunes cultivateurs les plantent sur une petite butée, afin que l'eau ruisselle sur les côtés.

Après un essai concluant avec 1.300 bulbes, ils en ont planté 20.000 cet été, soit 25 ares. Mais leur volonté est d'en planter quatre fois plus, sur 1 hectare. Alors seulement, la rentabilité sera au rendez-vous.

Car le safran est un épice précieux. À 34 euros le gramme (sil), il mérite bien son surnom d'" or rouge ". Ses producteurs sont de véritables orfèvres. Tout se fait à la main: la plantation des bulbes (une machine pourrait écraser l'oignon) mais aussi la cueillette des fleurs (il faut les sélectionner dans le champ et les cueillir à leur plein épanouissement, qui ne dure que 24 h) et l'extraction du pistil. Les stigmates sont coupés... au ciseau