



UNIQUE EN BELGIQUE

# Du safran "made in" Wasseiges

L'Iran et le Cachemire n'ont pas le monopole. Un couple d'agriculteurs de Meeffe se lance aussi dans la culture de cette épice de luxe, surnommée "l'or rouge"



**■ Du safran cultivé en Hesbaye, sous nos pluvioux tropiques, on aura tout vu! C'est pourtant le pari un peu fou que tente actuellement un couple d'agriculteurs de Meeffe (Wasseiges). 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

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

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 à ongle. Ils sont ensuite séchés (ils perdent alors 80 % de leur poids) et mis en pot. Tout cela sera fait à la ferme, dans un atelier à aménager aux normes Afscac.

"Nous avons déjà des contacts très positifs avec des distributeurs de l'Horeca et avec les grandes surfaces", se réjouit Eric Léonard. Le safran made in Wasseiges se veut haut de gamme et s'appellera "Le safran de Cotchia". "C'était le nom de mon arrière-grand-père qui exploitait déjà ces terres". "Safranière, c'est un métier qui sent bon!" résume Sabine, qui se réjouit déjà de respirer le parfum des fleurs...  
F. DE H.



Sabine et Eric Léonard plantent les bulbes à la main. La cueillette des fleurs, ce sera en octobre. ■ F. DE H.

## UN TRAVAIL D'ORFÈVRE: TOUT SE FAIT À LA MAIN (PLANTATION, COUPE)

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

## ILS AIMENT LES DÉFIS: ILS ONT ÉTÉ PARMIS LES IERS À CULTIVER DU CASSIS

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

## ■ En chiffres

### UN PRODUIT DE LUXE: 34 EUROS LE GRAMME

**1 euro** le prix du bulbe. Pour de grosses quantités, on peut négocier le prix. Durée de vie: 6 ans.

**6 %** L'Europe ne produit que 6 % de la production mondiale de safran (qui s'élève à 120 Tonnes). Principaux pays producteurs: Iran, Cachemire, Maroc...

**150.000 fleurs** voire même 200.000 fleurs sont nécessaires pour produire 1 kg de safran sec.

**1 fleur** La première année, une seule fleur pousse sur 2 bulbes. La 2e année, 3 fleurs poussent par

bulbe. Plus tard, un bulbe peut donner jusqu'à 10 fleurs!

**150 portions** Le safran s'utilise avec parcimonie. Avec un gramme, on peut assaisonner de 50 à 150 portions (ça dépend des plats).

**3.000 heures** Pour cultiver le safran, il faut aimer la terre et le travail manuel en plein air. Pour cultiver l'hectare de safran de Wasseiges, le couple (et les saisonniers) passeront par an un total de 3.000 heures. Ce qui prendra le plus de temps? L'arrachage des mauvaises herbes à la rasette.

**1 adresse sur le web** Pour en savoir plus, [www.safrandecotchia.com](http://www.safrandecotchia.com)

## IL Y A SAFRAN ET... SAFRAN

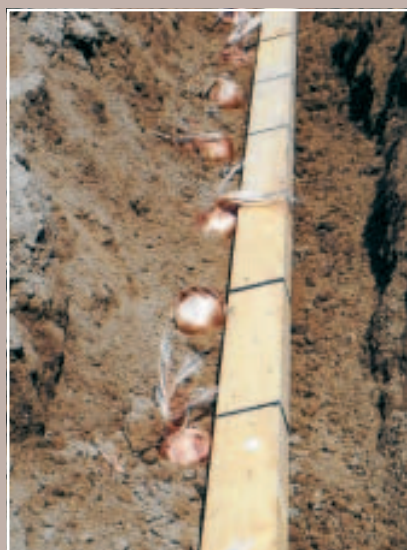
### Vous voulez essayer? Allez en stage chez eux

La ferme Léonard veut produire un safran de très haute qualité. Qui n'a rien à voir avec le safran en poudre vendu dans nos grandes surfaces. "Des analyses ont été effectuées sur ces poudres, nous dit M. Léonard. On a découvert que certaines d'entre elles contenaient de la brique pillée et/ou du maïs en poudre! Vu le prix de cet épice, la tentation est grande de faire gonfler les volumes". Son safran en stigmaté (filiforme) se verra pur. "80 % du safran qui entre en Europe, ce n'est pas du safran!", ai-je lu dans une revue. La demande de safran véritable est là et bien là. Mais, seuls, on ne parviendra jamais à satisfaire le marché belge", déclare E. Léonard, d'où son intention d'inciter les gens à se lancer dans cette culture, en organisant des stages d'initiation dans sa ferme. Pour les agriculteurs et pour monsieur-tout-monde désireux d'arrondir ses fins de mois. La ferme Léonard y trouvera aussi un intérêt puisqu'elle leur vendra sa production de bulbes. «

F. DE H.



**1** LE SILLON AU RATEAU MACHINE INTERDITE



**2** UN BULBE TOUTS LES 15 CM DÉPOSÉ UN À UN



**3** LA FLEUR AVEC LE PISTIL (FIL ROUGE)



**4** CISEAU À ONGLE POUR COUPER LE PISTIL



**5** EN BOÎTE SOUS LA MARQUE "SAFRAN DE COTCHIA"