

## Le crocus ... plus qu'une simple fleur !

Propos recueillis par Myriam Lambillon, coordinatrice UAW

*C'est un jeune couple de Wasseiges, qui m'a accueillie au sein de la ferme. Eric et Sabine ne manquent pas d'idées, ni de courage. Ils ont décidé, il y a peu de temps, de créer une safranière (dénomination d'une culture du safran). Pour les novices, le safran est prélevé sur des fleurs de crocus.*



### **ML : Pourquoi créer une diversification ?**

SL : Depuis quelques années, nous avons une boucherie à la ferme qui était très appréciée ainsi qu'un service traiteur et restauration à domicile. La boucherie a marché pendant des années, mais il était de plus en plus difficile d'avoir du personnel de confiance et comme nous sentions le vent tourner, nous avons besoin de relever de nouveaux défis. Nous avons pensé à un restaurant à la ferme (Sabine possède un diplôme de bouchère et traiteur) mais le souci de personnel a de nouveau pris le dessus. Nous voulions quelque chose que nous pouvions maîtriser du début à la fin.

### **ML : Pourquoi le safran ?**

SL : J'ai vu une émission sur FR3 (Envoyé Spécial) sur 'le vrai et le faux safran'. On y parlait d'une culture qui demandait peu de place pour commencer et que l'on pouvait maîtriser soi-même. Là, j'ai dit : Pourquoi pas ? Les recherches sur Internet ont été

nécessaires pour retrouver la personne interviewée lors de cette émission. Une fois les contacts pris, nous sommes partis mon mari et moi pour visiter cette safranière. On s'est dit : 'Si cela

se fait en France, pourquoi pas en Belgique ?'

### **ML : Et le 'virus' a pris ?**

SL : Au début, nous voulions juste voir si c'était possible. Nous avons rencontré Véronique Lazerat, qui nous a guidés dans sa safranière. Nous croulions sous les informations. Alors la décision a été prise, il nous fallait suivre un stage.

### **ML : Beaucoup d'info en peu de temps ?**

SL : Oui des infos de tous types : théorique, pratique mais aussi administratif et comptable. Mais ce qui est bien c'est le réseau qui a été mis en place par les safraniers. Les contacts sont toujours présents, nous avons un forum sur lequel nous échangeons

nos observations, nos infos. Nous ne sommes pas seuls.

### **ML : En parlant de solitude, combien de safraniers en Belgique ?**

SL : 3

### **ML : C'est peu !**

SL : oui, et de plus totalement méconnu comme type de cultures dans notre pays. Que ce soit la DGA, l'AFSCA, les labos de contrôle ou d'analyse... personne ne savait nous guider

### **ML : Qui a pu vous aider au niveau administratif, au niveau de la mise aux normes,...car je suppose qu'en France, c'est plus 'cool' ?**

SL : Ce fut un réel problème. Tout d'abord d'être pris au sérieux, ensuite étant bouchère de formation, je savais qu'il y aurait certainement des

normes si on considérait le safran comme une plante culinaire. Or en France, on peut émonder son safran devant la TV sur la table de la salle à manger,... Pareil pour le conditionnement, il suffit que le récipient soit hermétique et présentable. En Belgique, si on considère que le safran est classé dans les plantes condimentaires et médicinales, il faut un conditionnement dans des récipients répondant aux normes d'hygiène HACCP mais les normes de l'AFSCA nous obligeaient également à avoir un local de transformation aux normes. Donc il valait mieux prendre les devants. Nous ne voulions pas avoir un contrôle qui d'ici un an ou deux nous aurait bloqué. Nous avons rencontré beaucoup de personnes qui ont cherché tout d'abord où classer ce type de cultures (très différentes des céréales, betteraves...). Je pense que ce fut une bonne expérience pour chacun, car nous avons appris beaucoup de choses, même les passeports sanitaires posaient question. Après plusieurs rencontres, nous avons trouvé la personne qui nous a aidés à tout gérer comme il fallait. Nous sommes maintenant à la recherche d'un laboratoire d'analyses qui pourrait

nous aider à classer notre safran, car il faut 3 analyses : le taux de Safranale (qui donne l'odeur), de Picrocrosine (qui donne le goût) et le taux de Crocosine (qui apporte la couleur).

**ML : Vous êtes reconnu comme centre de référence et d'expérimentation....**

SL : Oui, il fallait que l'on soit pris au sérieux au niveau de l'aval. Car ce n'est pas tout de faire la culture de crocus en vue d'obtenir du safran, il fallait penser à la commercialisation.

Heureusement, le service agricole de Waremmé nous a aidés dans l'élaboration du dossier. Cela nous a permis aussi de rentrer en contact avec l'ISPC et d'y obtenir un contrat d'exclusivité pour notre récolte. Cette année nous espérons dans les 60 gr.

**ML : Je suppose que le vocabulaire utilisé est différent des autres cultures ?**

SL : (rires) En effet, nous parlons non pas de parcelles mais de planches (étendue de 1m20 sur 225 mètres), nous calculons en ares et non en hectares, nous pensons grammes et milligrammes plutôt que tonnes. Cela change beaucoup. Cette année, par ex nous avons planté 20 000 bulbes de crocus sur 3 planches. Et tout se fait à la main : la

plantation mais aussi le nettoyage des planches, la cueillette des fleurs (1000 fleurs/heure), ensuite vient l'émondage (couper les pistils rouges – 500 fleurs/heure) et le séchage suivi du conditionnement.

**ML : Y a-t-il des facteurs à respecter absolument dans cette culture ?**

SL : Plusieurs ! Pas de mécanisation, il faut planter la main car le bulbe doit être bien droit. Ensuite il faut faire attention à la profondeur de plantation car un bulbe de crocus remonte chaque année. Le type de bulbe aussi. Il faut aussi tenir compte que la cueillette s'opère vers oct-nov et dure de 4 à 6 semaines dans de bonnes conditions météorologiques avec des écarts de températures bien nets

**ML : Y a-t-il des prédateurs ?**

SL : On peut en nommer un certain nombre... les champignons car les planches sont recouvertes de chanvre, cela permet de garder une certaine humidité et une chaleur. Pour enlever ceux-ci, c'est ...à la main... Pour 1hect200, il faut compter un total de 1200 heures de nettoyage ! Ensuite nous avons le ver qui mange le bulbe, il faut attendre qu'il gèle. Puis nous avons un gros ver blanc. Pour celui-ci, nous plantons des carottes qui l'attirent et ensuite nous

récoltons ces carottes. Nous avons aussi des fleurs coupées par les oiseaux ou autres animaux, petits rongeurs... Pour cela nous essayons une vieille astuce : des bas remplis de cheveux. On va voir si cela marche. Et bien sûr il y a aussi les taupes.

**ML : Pas d'insecticide, ni autre produit ?**

SL : Non car il s'agit d'une plante culinaire et il ne faut aucun produit.

**ML : Le safran a-t-il des propriétés autres que culinaire ?**

SL : Il est reconnu pour ces propriétés médicinales : pour les maux de bouche, les maux de dents (avec le miel safrané), les règles douloureuses (avec le lait safrané). Il est considéré comme euphorisant : en Turquie on fait des cigarettes safranées et dans l'Antiquité, pendant les orgies romaines, on brûlait du safran. Il est reconnu aussi comme bon antidépresseur, et aphrodisiaque pour les femmes.

**ML : Vous organisez aussi des visites de groupes et des stages...**

SL : Oui, nous partons du principe qu'il faut s'ouvrir vers les autres et communiquer. Donc pour ceux et celles qui le désirent nous organisons des visites qui durent de 2 à 3 heures avec la visite-conférence, une dégustation de thé au

safran, une pâtisserie safranée et une mini-brochure avec diverses recettes. Nous organisons aussi des stages avec un suivi technique pour les futurs safraniers. Ce stage dure 4 jours (2 en juillet et 2 en novembre).

**ML : Vous avez aussi une gamme de produits dérivés.**

SL : Des confitures, des vinaigres mais aussi un petit chef d'œuvre : le sirop de safran à utiliser dans avec un moussoux ou une salade de fruits... Ce sirop met en valeur le goût du fruit ou du champagne.

**ML : Pour l'avoir goûté pur, je vous assure que cela vaut le détour.**

**Un petit conseil pour les lecteurs ?**

SL : Faites attention au faux safran. Si vous achetez du safran 'bon marché', il s'agit souvent de safran frelaté, soit avec du tabac coloré, soit des fleurs de cartamus. Un

vrai safran se vend dans le commerce de 34 à 40 euros le gramme.

**ML : Je vous remercie tous les deux pour votre accueil et ce temps partagé.**

Pour toutes celles qui le souhaitent n'hésitez pas à consulter le site de la Ferme : Vous pourrez y obtenir plus de renseignements sur la culture proprement dite ainsi que sur les visites et conditions de stages :

[Ferme.leonard@gmail.com](mailto:Ferme.leonard@gmail.com)

[www.safrandecotchia.com](http://www.safrandecotchia.com)

0496/545 441

081/85 539

Ferme Léonard

26, rue de la Waloppe

4219 Wasseiges

