

1ère Safranière professionnelle en Belgique !



Avec ses 22000 bulbes de crocus sativus, la safranière de Cotchia est reconnue par la Région wallonne comme centre de référence et d'expérimentation en Belgique.

C'est l'histoire d'une exploitation familiale comme la Hesbaye en a connu beaucoup, de grandes cultures et un cheptel de bétail. C'est l'histoire d'Eric Léonard qui, aux côtés de son père et de son frère, ne sait pas qu'il va donner naissance, quelques années plus tard, à une des expériences les plus originales de la région.

Une exploitation qui, dès 1991 se lance dans la diversification en plantant 150000 plants de cassis, avec, au résultat, une nouvelle expérience en fruiticulture. Frappée du sceau de la diversification, c'est un point de vente qui s'ouvre dans cette ferme, rapidement épaulée par l'Office des Produits Wallons. Boucherie, charcuterie, traiteur, restaurant à domicile, c'est toute une région qui se retrouve dans l'étal de la boutique à la ferme et dans les colis et assiettes des clients.

On est en plein circuit court... bien avant la mode actuelle.

Mais le mal être du monde agricole et la rentabilité en baisse des dérivés agricoles profilent un nouveau changement de cap: en juin 2009, Sabine, l'épouse d'Eric,

étudie les possibilités de cultiver le safran.

Dans cette région limoneuse qu'est la Hesbaye, aux horizons découverts, vierge de massif forestier et épargné de toute urbanisation dévastatrice, les Léonard bénéficient d'une situation privilégiée pour développer cette structure spécifique qui nécessite ce paysage dit « openfield » (paysage découvert composé de parcelles non clôturées).

Le safran, il évoque le soleil, les couleurs orientales, pas forcément notre ciel bas, notre grise luminosité et nos étés aléatoires.

Mais les Eric et Sabine passent par-delà les idées reçues, les clichés pré-établis. D'abord, ils découvrent que le safran est tiré d'une plante à végétation inversée. Ça tombe bien : sa floraison automnale, entre fin septembre et fin novembre, avec un pic entre mi et fin octobre : environ 60 % des fleurs apparaissent en même temps sur quinze jours. Un bulbe donne de 1 à 8 fleurs. Parfois, le bulbe ne fleurit pas et passe une année à faire des réserves.

Suite à la multiplication des bulbes, le

nombre de boutons augmente sur le pied d'origine, pouvant atteindre 35 fleurs la 4^{ème} année ! Ainsi, la floraison des safranières s'amplifie d'année en année.

De la fleur de safran, on utilise les pistils qui seront coupés manuellement, et séchés. Ils perdront alors jusqu'à 80% de leur poids (1 kg frais = 200 gr sec).

C'est pour ça que le safran est une épice rare et chère : son prix varie selon la qualité et le conditionnement, de 34 à 40 € le

gr ou 30000 € le kg. On le surnomme l'or rouge. Pour obtenir 1 kg de safran, il faut donc récolter et préparer, une par une et à la main, entre 150.000 et 200.000 fleurs, ce qui justifie en partie un prix 100 fois plus élevé que celui de la truffe ou 10 fois celui du caviar. C'est aussi la raison pour laquelle le safran provient souvent de pays à la main d'œuvre bon marché.

Le safran est le produit le plus cher de la table. Mais cet aspect des choses a aussi son revers de médaille : le safran est un des produits qui connaît le plus de « fraude », non seulement au niveau de son poids et de son emballage. On notera aussi que certains sont « frelatés » ou « mélangés » :

certain safrans des Indes sont fait de Curcuma, au Mexique, il est composé de pétales de fleurons de carthame.

La poudre de safran est fréquemment fraudée par l'adjonction de type blanc, souci, carthame, bardes de maïs, curcuma, plumes, piment, sable, voire même de la brique pilée.

Un exemple : *l'Iran produit 80 tonnes ; si la moitié de sa production est destinée à l'exportation, on trouve au final 200 tonnes sur le marché !*

Le coût du goût :

Le coût du safran doit être relativisé : de faibles doses produisent de gros effets. Un kilo de safran parfume délicieusement et colore le contenu de 50000 à 150000 assiettes ! Une dose pour une portion ne dépasse pas 0.02 gramme, ce qui fait que son utilisation en cuisine, est en réalité d'un coût très faible.

Le safran a plusieurs propriétés :

Le pouvoir colorant : il donne une couleur jaune très appétissante ; l'arôme : très séduisant ;

La saveur : il harmonise les saveurs et exalte le goût des aliments.

Parmi les mets classiques qui font la part belle au safran, citons pêle-mêle : la paëlla espagnole, le risotto italien, les potages, les sauces, les poissons, le thé et la bouillabaisse française, entre-autres. Il en est de même de nombreux plats indiens. Cette épice est également très appréciée en pâtisserie. Le safran se marie à merveille avec les fruits et légumes.

G. Trokart

Ferme-Léonard

Rue de la Waloppe, 26

4219 Wasseiges

Tél: 081 85 55 39

Fax: 081 85 91 48

**Le safran, il évoque le soleil,
les couleurs orientales,
pas forcément notre ciel bas,
notre grise luminosité
et nos étés aléatoires.**