

Pourquoi pas du safran ?

Isabelle Masson-Loodts

Mis en ligne le 04/07/2011

Eric et Sabine Léonard se sont lancés dans cette activité à échelle humaine.



L'or rouge

Eric et Sabine Léonard ont tenu durant plus de dix-neuf ans une boucherie à la ferme à Wasseiges. Il y a deux ans, ils ont tourné cette page pour ouvrir la première safranière professionnelle de Belgique.

Après un stage dans la safranière de Véronique Lazérat, dans le Limousin, en 2009, le couple a planté dans ses terres hesbignonnes quelque 1200 bulbes à titre expérimental. La première épreuve fut de dénicher un fournisseur en Belgique, la plupart des maraîchers confondant le crocus safran (*crocus sativa*) avec le crocus de printemps (*crocus vernus*).

"Le véritable crocus safran se reconnaît à sa particularité de devoir être planté avant le 15 août et de fleurir en automne", explique Sabine Léonard. Depuis lors, les safraniers hesbignons ont découvert d'autres caractéristiques de ces bulbes, dont notamment sa surprenante rusticité.

Le crocus safran n'est sensible qu'à quelques maladies cryptogamiques, qui ne sont bien souvent provoquées que par la maltraitance ou la surexploitation du bulbe. Eric et Sabine Léonard savent qu'ils peuvent éviter ces infections simplement en ne laissant pas le bulbe plus de quatre ou cinq ans dans le sol.

Ils respectent aussi d'autres règles simples, et évitent par exemple de planter le crocus safran dans une terre ayant accueilli peu de temps avant du froment, de la luzerne, des pommes de terre ou des asperges.

Dans le même esprit, Eric et Sabine ont veillé à offrir à leurs plantations un sol bien drainé, car une des seules exigences du bulbe est de ne pas être exposé à trop d'humidité : le sol limoneux de Hesbaye a été amélioré avec un peu de sable, et les cultures se font sur buttes, sur un terrain légèrement en pente.

En dehors de ces conditions, le précieux bulbe a très peu d'exigences. *Crocus sativus* ne réclame ni engrais ni pesticides : le duo explique à ce sujet que les expériences menées en Iran pour forcer les bulbes avec des hormones de croissance ont donné lieu à de cuisants échecs. "Les bulbes soumis à ce forçage fleurissent très bien, mais ils meurent ensuite !"

Le bulbe à safran ne demande que le respect du temps qui passe, et correspond en cela au désir d'Eric et Sabine Léonard de revenir à la simplicité de la terre. "Si nous avons choisi de ne pas être labélisés bio, c'est que cette culture réclame de déplacer les bulbes de parcelles au bout de quelques années. Comme la période de conversion d'un terrain en bio est longue de deux à trois ans, cela rend l'investissement difficile. Et pourtant tout le suivi de la plante se fait dans l'esprit bio !"

Le travail se déroule dans le même respect du produit, tant lors de la plantation des bulbes que pour la récolte des fleurs. Pour cette phase aussi, "des essais de récolte à la machine menés en Espagne ont montré des résultats désastreux. A force de passer mécaniquement sur la plante, on abîme le

travaux : à force de passer mécaniquement sur la plante, on abîme le feuillage et donc on altère le bulbe... Cela peut paraître lourd de devoir tout faire à la main, mais c'est justement cette obligation de ne pas forcer la nature qui nous a vraiment séduits", explique Eric Léonard.

Les safraniers se sont mis au diapason du cycle des bulbes : leur activité connaît désormais un pic intense lors de la floraison qui s'étale en général sur quatre à six semaines, du début du mois d'octobre à la mi-novembre, mais qui peut aussi ne se dérouler que sur une à deux semaines, en fonction de la météo.

Dès le début de cette période, les safraniers sont mobilisés par la cueillette tout le jour, mais aussi la nuit. C'est en effet à ce moment qu'a lieu l'émondage : chaque pistil est prélevé à l'aide des doigts ou de ciseaux. Pour achever la métamorphose de la fleur en épice, les pistils doivent être déshydratés et perdre 80% de leur poids. A Wasseiges, le séchage n'est pas confié au soleil, comme au Maroc : la déshydratation est réalisée à l'aide de fours, utilisés selon une technique gardée secrète, "c'est notre signature" !

Eric et Sabine Léonard s'occupent aussi de la transformation du safran en produits dérivés. Ils ont eux-mêmes développé un sirop de safran et quatre alcools parfumés au safran, dont deux à base du Belgian Single Malt de la distillerie d'Etienne Bouillon, à Grâce-Hollogne. Ils participent ainsi au bonheur des locavores, qui peuvent se réjouir du développement de la production chez nous de produits habituellement importés.

SAVOIR PLUS

L'or rouge

Le prix du safran atteint environ 30000 euros le kilo, ce qui a valu à cette denrée le surnom d'or rouge et en fait un des produits les plus désirés mais aussi les plus frelatés du monde.