Le safran de Cotchia

Sabine & Eric Leonard

Rue de la Waloppe, 6

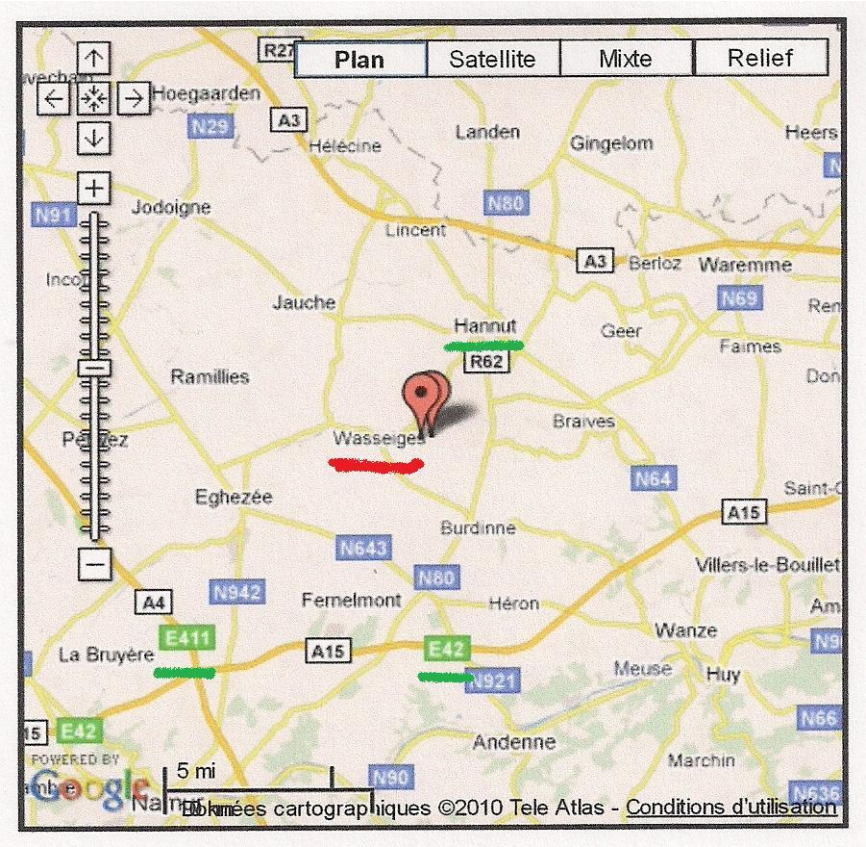
4219 Wasseiges

Tél : 081/85.55.39 – Fax : 081/85.91.48 – email : ferme.leonard@hotmail.com

Qui sommes nous ?

A la sortie de l'école en 1984, je me suis associé avec mon père et mon frère et avons géré l'exploitation agricole (grande culture et bétail). En 1991 nous avons commencé une première diversification en plantant 150000 plants de cassis ce qui nous apportera une certaine connaissance dans la fruiticulture. En 1992, mon épouse Sabine est entrée dans l'entreprise familiale. Nous avons ouvert dans le cadre de la ferme une boucherie, charcuterie, traiteur, et restaurant à domicile. En 2004, suite au partage de la ferme avec mon frère, Sabine et moi-même nous nous sommes retrouvés avec une vingtaine d'hectare à cultiver et nous avons également gardé la boucherie et ses dérivés. Mais comme toute entreprise doit rester viable, c'est en juin 2009 que mon épouse sabine à eu l'idée d'étudier les possibilités de cultiver du safran en Belgique.

Wasseiges se situe en Hesbaye (région limoneuse)



La Hesbaye est une région naturelle de la Moyenne Belgique, située au nord de la Meuse en région limoneuse (carte des régions agricoles). Cette région est caractérisée par l'ampleur des horizons découverts, par l'absence de massif forestier, par la concentration de l'habitat et surtout par l'importance de la couverture limoneuse qui fait la richesse des cultures pratiquées (principalement betteraves sucrières et céréales), et lui vaut son surnom poétique de "grenier à blé de la Belgique".

De vastes campagnes ouvertes, mollement ondulées par une succession de vallons secs, et parsemées de villages, assurent à la Hesbaye liégeoise le plus bel exemple d'"openfield" du pays (paysage découvert composé de parcelles non clôturées).Sources Wikipedia

Voici la parcelle qui est en attente du semis des bulbes de safran.

Tout le travail de plantation se fera manuellement.

Le Safran

Plante à végétation inversée

Bulbe:

Appelé cormus (solide). Arrondi dessus, aplati en dessous, et de 2.5 à 5 cm de diamètre. Il est recouvert d'une tunique en amas de fillasse. Sur les bulbes épluchés, on observe de nombreux yeux d'où naîtront des bouquets de feuilles dont certains auront en leur centre une hampe florale.

Floraison :

Plante à végétation inversée. Floraison automnale, entre fin septembre et fin novembre, soit généralement 4 à 6 semaines, 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° année ! Ainsi, la floraison des safranières s'amplifie d'année en année.

Fleur de safran ou l'on peut distinguer les pistils qui seront coupés manuellement, et séchés jusque perdre 80% de son poids

1 kg frais = 200 gr sec

De la préparation du sol, au semis, au désherbage, à la cueillette, à la coupe du pistil, au séchage jusque la mise en pot,

Tout le travail se fera à la main

Sources : Secrets de Safranier V Lazérat 2009

Le safran est une épice rare et chère, composée d'une partie du pistil du crocus sativus séchée à 80 %. Son prix varie selon la qualité et le conditionnement, de 34 à 40 € le gr ou 30000 € le kg. C'est pourquoi on l'appelle l'or rouge. Pour obtenir 1 kg de safran, il faut récolter et préparer, une par une et à la main, entre 150000 et 200000 fleurs, ce qui justifie en partie un prix 100 fois plus élevé que celui de la truffe ou 10 fois celui du caviar. Le safran est le produit le plus cher de la table. Il à un prix stable depuis 3000 ans, En raison de son prix élevé**, le safran est l'épice la plus frelatée au monde !** Le safran des Indes est fait de Curcuma ; le safran du Mexique est composé de pétales de fleurons de carthame, orange, sans goût. La poudre de safran est fréquemment fraudée par l'adjonction de style blanc, souci, carthame, bardes de maïs, curcuma, plumes, piment, sable, brique pilée. 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. Cherchez l'erreur !

Un kg 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…

Art culinaire

Le safran a trois 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.

La paëlla espagnole, le risotto italien, les potages, les sauces, les poissons, le thé et la bouillabaisse française sont des mets classiques bien connus qui contiennent cette épice. Il en est de même de nombreux plats indiens. Cette épice est également très appréciée en pâtisserie. Le safran réveille les saveurs de nombreuses recettes de cuisine et se marie à merveille avec les fruits et légumes.

Conseils d'utilisation : 1 à 3 pistils soit 3 à 9 stigmates par personne suffissent à colorer et parfumer sauces, soupes, plats de poisson, riz, volaille….Faire tremper le safran dans un peu d'eau chaude, de lait, de vin, de champagne, de crème, de jus de fruit ou de bouillon avant de l'utiliser. Ainsi infusé, la couleur et la saveur se répartiront mieux dans tout le plat. Ne pas utiliser d'ustensiles en bois trop absorbant : on pourrait perdre un peu de cette précieuse épice. 1gr infusé dans 10 cuillères à soupe d'eau chaude se conservera 10 jours au réfrigérateur. Une cuillère à soupe prélevée représentera désormais 0,1gr. Si possible, éviter les cuissons trop prolongées (durée idéale 20 min.) ; pour les plats mijotés, l'ajouter au dernier quart d'heure de cuisson.

Bien doser ! plat sucré ; thé : 1 pistil par pers. (3 stigmates), plat salé 2 pistils par pers. (6 stigmates), paëlla ou moules, coquillages ; 3 pistils par pers. (9 stigmates), sauces ; 1 à 2 pistils par pers ; riz et pates ; 5 pistils pour 250g ; desserts ; 8 à 15 pistils par litre de lait ; pains et gâteaux ; 1 pistil par pers.

Par exemple, avec 1gr de safran, on fait 600 p. de macarons et 900 p. si on laisse infuser la veille.

Situation du secteur en Wallonie

Situation du secteur en Wallonie, situation du marché, intérêt économique et retombées envisagées pour le secteur agricole wallon

A l'heure actuelle, la production de Safran (crocus sativus) est marginale voir inexistante tant en Wallonie qu'en Belgique. Les objectifs poursuivis par « La safranière de Cotchia » sont multiples. Il y a d'une part la volonté de mettre en place un pôle de production et d'expérimentation viable, ceci afin de développer au niveau régional et local une nouvelle activité de production agricole en vue de la diversification des exploitations. D'autre part, nous envisageons de créer une structure de formation et d'encadrement des producteurs désireux de produire du Safran.

Notre volonté est d'être pionniers dans ce domaine, de créer un nouveau marché avec le soutien de partenaires locaux, régionaux et internationaux. Des contacts ont déjà été pris avec des partenaires potentiels, notamment avec le « *Conseil de Filière Wallonne des Produits Horticoles Comestibles* » en vue de promouvoir notre produit régional de qualité.

Notre démarche est confortée par les résultats du « *Livre Blanc : Le Safran en Europe, problèmes et stratégies pour valoriser la qualité et améliorer la compétitivité* »[1].

Une partie des conclusions de cette étude sont les suivantes :

1. **Il faut veiller à mettre en place un système de contrôle de la qualité, notamment pour la poudre de safran qui est souvent contrefaite et commercialisée sur nos marchés**.

2. Il faut également créer des labels de qualité en vue de différentier les safrans commercialisés.

3. La production et la mise sur le marché de produits dérivés à base de safran peuvent également être une nouvelle source de revenu pour le producteur.

4. La culture de Safran est une opportunité de croissance économique des exploitations car elle permet d'augmenter significativement les revenus des exploitations.

Actuellement, l'Europe consomme 90 % de la production mondiale de Safran alors qu'elle n'en produit que 4 %.

La production est déjà bien implantée dans les pays du sud de l'Europe tels que l'Espagne, la Grèce et la Sardaigne.

Depuis quelques années, quelques producteurs français se sont lancés dans la production du safran avec succès. Ce marché se développe doucement faute de soutien du gouvernement, ce qui est dommage car le secteur est économiquement rentable pour les producteurs, mais aussi pour les pouvoirs publics car il permet l'engagement de main d'œuvre.

[1] Libro Bianco Zafferano in Europa, Région de Macédoine occidentale, Direction développement de l'agriculture

Des contacts avec l'AFSCA sont en cours en vue de répondre aux normes européenne (aménagement d'un bâtiment qui nous servira pour l'émondage, séchage et la mise en pot…)