

SIGNÉ POITOU-CHARENTES

## Le réveil du safran

**A**près un sommeil de plusieurs siècles, le *Crocus sativus*, d'où est extrait le safran, repousse timidement dans les champs de Poitou-Charentes.

«*Quand nous faisons déguster les produits régionaux, les gens sont très étonnés de constater que l'on cultive du safran en Poitou-Charentes*», note Anne Degueret de l'Institut régional de la qualité agro-alimentaire (Irqua). Le souvenir du safran charentais s'est totalement effacé de la mémoire régionale alors que la culture de cette épice communément, et à tort, associée à l'Orient prenait il y a 400 ans des proportions colossales en Angoumois. «*Vers 1550, on estime la quantité moyenne de safran récoltée chaque année [dans la région] à 5,5 tonnes*», écrit Marion Babinot sur son blog Désirs safranés. Aujourd'hui, la jeune productrice et présidente de l'association Les safraniers du Poitou-Charentes estime la production régionale à moins de 2 kg. «*Mais je pense que je la sous-estime un peu. Je découvre régulièrement de nouveaux producteurs*.» Son compagnon a fait le calcul : avec cette production, issue de 300 000 fleurs, on pourrait cuisiner une paëlla pour 200 000 personnes.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, il n'était pas un jardin de Charente sans son carré de *Crocus sativus*.

Marchands hollandais et allemands se bousculaient pour négocier l'épice sur le marché de La Rochefoucauld. «*Les Lionnois seulement et Alemans en ont enlevé de la Roche-Foucault pour 100,000 livres tournoises*» est-il écrit dans *Le safran de la Roche-Foucault* publié en 1568 à Poitiers par Enguilbert de Marnef. Cette manne s'est tarie à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle sous l'effet combiné du gel, qui a détruit tous les bulbes, et du développement du safran du Gâtinais.

**UN REVENU COMPLÉMENTAIRE.** Le safran n'avait cependant pas totalement disparu. Et en 2008 quelques producteurs se sont rapprochés d'Anne Degueret pour mettre en place un suivi qualité. «*Nous avons construit un cahier des charges au plus près de leurs pratiques et de leurs savoir-faire pour qu'ils puissent obtenir le label Signé Poitou-Charentes*.» Parmi les exigences : assurer la traçabilité, privilégier des bulbes d'origine régionale, ne pas utiliser de produits phytosanitaires, récolter les fleurs à la fraîche, émonder (isoler les stigmates) dans la même journée et enlever la base jaune du stigmate sans intérêt gustatif. Parallèlement, les producteurs, pour la plupart installés en Charente

et Charente-Maritime, se sont fédérés au sein de l'association Les safraniers du Poitou-Charentes. Aujourd'hui, une petite trentaine des trente-cinq membres de l'association sont labellisés et donc contrôlés tous les ans. Devant ce regain d'intérêt, Marion Babinot comme Anne Degueret préviennent : «*C'est impossible de vivre de la culture du safran, ce ne peut être qu'un revenu complémentaire*.» Si le coût de revente du safran peut sembler attrayant – 30 € le g donc 30 000 € le kg –, sa culture mobilise énormément de main-d'œuvre sur une période restreinte. Au moment de la floraison, en octobre-novembre, il faut absolument cueillir la fleur le jour de son éclosion car elle se fane dans la journée et ne pas exposer les précieux stigmates à la lumière. Ce qui signifie que le jour où 1 200 fleurs éclosent d'un coup, il faut tout ramasser et émonder dans la même journée. «*Il faut donc de la terre, des amis et de la famille pour aider à la récolte et bien réfléchir au mode de vente car il n'y a pas de coopérative*», résume Anne Degueret.

**NE PAS CUIRE.** Pour juger de la qualité du safran, les amateurs le sentent, vérifient la couleur et la bonne tenue des filaments. Ils traquent les impuretés et certains ne craignent pas de le rouler dans la main pour s'assurer qu'il n'est ni cassant, ni collant. Mais rare sont ceux qui savent le reconnaître et le cuisiner. Aussi, vendre du safran, c'est aussi faire œuvre de pédagogie. Les producteurs le répètent, le safran ne se cuit pas, il s'infuse dans un peu d'eau ou de lait avant d'être incorporé. Ils diffusent aussi des recettes, sucrées ou salées, en précisant que l'épice a un goût en soi mais aussi la propriété en tant qu'exhausteur de révéler de nouvelles saveurs.

**Anh-Gaëlle Truong**

### SAVEUR D'OR

**Le sirop de safran produit par Marion Babinot a reçu une Saveur d'or au Concours régional des saveurs. On peut en faire du kir, l'ajouter aux crêpes, assaisonner des salades... ou même le boire tout simplement avec de l'eau fraîche. La jeune productrice se plaît particulièrement à associer l'épice aux fruits en coulis et aux produits sucrés comme les confitures mais elle se marie très bien aussi aux légumes et au poisson.**

Marion Babinot  
16100 Javrezac  
06 81 51 66 40  
safran.marion@  
gmail.com  
safrancharente.  
canalblog.com



Noémie Pinganaud