



Les Safraniers de
Touraine

La Culture du Safran

Introduction :

Le vrai safran est constitué des stigmates de la fleur du bulbe safran (*crocus Sativus L.*). Il est utilisé comme condiment et colorant.

Exigences pédoologiques

- Le safran a besoin d'un sol profond drainant bien, riche en matière organique. Il tolère cependant des sols jusqu'à 20 % de calcaire. L'absence d'excès d'humidité est primordial. Les textures argilo-calcaire, argilo - sableuse sont bien adaptées. Les sols trop sableux sont à éviter.
- La parcelle doit avoir un bon ensoleillement sud (éviter les haies en bordures et les bas-fonds (gel)).
- Précédent : le rhizoctone violet peut être présent sur cette culture, on exclura donc les sols ayant reçus : pomme de terre, luzerne, safran, asperge. Le champignon restant présent dans le sol plus de 15 ans.

Préparation du sol :

Le safran est une plante à racines d'une longueur variant entre 3 et 4 cm. La culture est pérenne (3-4 ans) et ne se multiplie que par voie végétative – la

préparation du sol doit supprimer tout tassement :

- labour 18 cm l'année précédente
- herse, cultivateur afin d'affiner et niveler le sol.

Plantation : elle s'effectue en juillet et jusqu'au 15 août au plus tard. Les bulbes sont issus du renouvellement des safranières (arrachage en mai). Ceux qui présentent une anomalie ou maladies sont éliminés.

Densité :

↳ Sur le rang = 8 cm

↳ Entre rang = 60 cm ou 2 rangs jumelés à 20 cm puis 60 cm l'objectif est de pouvoir intervenir dans l'entre rang (motoculteur au minimum) objectif = 26 bulbes au m².

↳ Profondeur : 15 cm – une plantation trop superficielle rend les bulbes sensibles au gel (-10°C), et provoquent des bulbilles mal formées cf photo :



↳ Calibre des bulbes = 7 à 8 cm de circonférence (les calibres inférieurs seront mis en nourrice).

NB. : chaque bulbe donnera 3 à 4 bulbes et après 3 ans, plus de 24 bulbilles sont disponibles, pour le renouvellement de la safranière.



Fertilisation :

La culture occupe la parcelle au minimum 3 ans. Il faut veiller à avoir un sol bien équilibré (analyse avant plantation). La fumure organique est à prévoir au minimum 3 mois avant la plantation.

Les besoins :

Azote = 40 u Phosphore = 60 u
Potasse = 80 u

Nos sols argilo-calcaires sont pour la plupart très bien pourvus en éléments minéraux et aucune fumure minérale n'est nécessaire..

Irrigation : les besoins en eau sont de l'ordre de 650 mm. L'irrigation n'est pas nécessaire dans notre région.

Désherbage : Aucun herbicide n'est homologué pour cette culture. Le contrôle des adventices sera donc exclusivement mécanique ou manuel. L'objectif est de limiter les mauvaises herbes durant la phase de

multiplication végétative et avant la floraison.

Prévoir l'espace suffisant entre les rangs pour le passage d'un outil (motoculteur ou dents)

Parasites : Les principaux ravageurs de la culture sont :

- les lapins qui mangent la végétation.
- Les mulots : galeries sous les bulbes
- Les limaces.
- Le rhizoctone violet et fusarium oxysporum, champignons qui détruisent le bulbe : éviter les précédents qui hébergent ces champignons.

Récolte : elle a lieu en octobre et dure de 3 à 6 semaines.

Un bulbe donne 1 à 3 fleurs la 1^{ère} année, 4 à 12 fleurs les années suivantes.

La fleur sort de terre la nuit, avant la végétation et vit 48 heures. Elle est composée de 3 étamines jaunes et d'un pistil se divisant en 3 stigmates rouge vif long de 3 à 4 cm. Ceux sont ces derniers qui constituent la récolte de l'épice.

La fleur est stérile et ne donne donc aucun fruit.

Une pluviométrie importante en juillet-août est néfaste au rendement, un automne humide retarde et allonge la période de floraison.

La récolte s'effectue le matin, après évaporation de la rosée mais avant l'éclosion de la fleur : on récolte les fleurs fermées afin de préserver la qualité du safran. L'émondage doit suivre la récolte dans les 12 h, couper le pistil avant la coloration jaune, en gardant si possible les 3 stigmates attachés. Ne pas toucher à ces

derniers pour sa qualité. Temps d'émondage = 4g/heure.

Repères :

1 gramme SAFRAN/SEC = 6 g de Safran frais

1 gramme SAFRAN SEC = 150 à 200 fleurs récoltées.

2500m² SAFRANIÈRE → -600 g de SAFRAN SEC (2 à 3 kg/ha) pour un couple en récolte + émondage

Séchage :

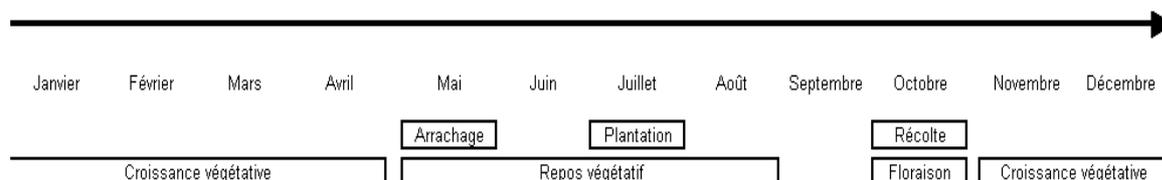
Le séchage est une opération délicate, qui conditionne la qualité organoleptique du safran et sa durée de conservation.

L'objectif est d'obtenir du safran à 12 % d'humidité ceci nécessite de lui faire perdre 80 % de son poids en eau.

Un four traditionnel, propre (odeurs), est utilisable : 30 minutes à 40° c, porte semi-ouverte pour éviter l'humidité. On pourra peser le safran avant et après séchage afin de vérifier la quantité d'eau perdue.

Un safran mal séché perd sa couleur rouge vif et se conserve moins longtemps. Des appareils testeurs d'humidité du produit existent. Une balance très précise (plus ou moins 0,01g) est nécessaire pour le conditionnement.

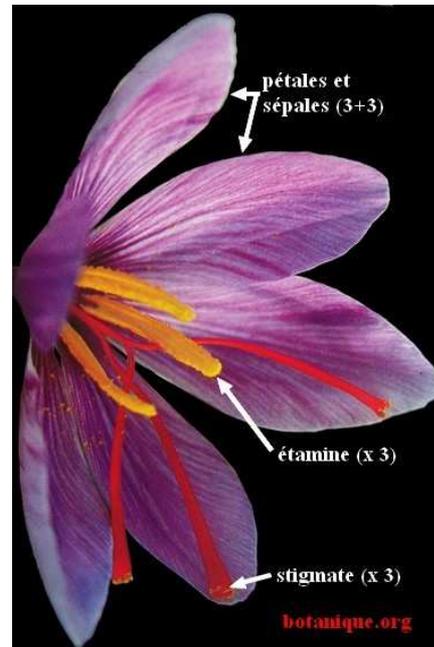
CYCLE DU SAFRAN :



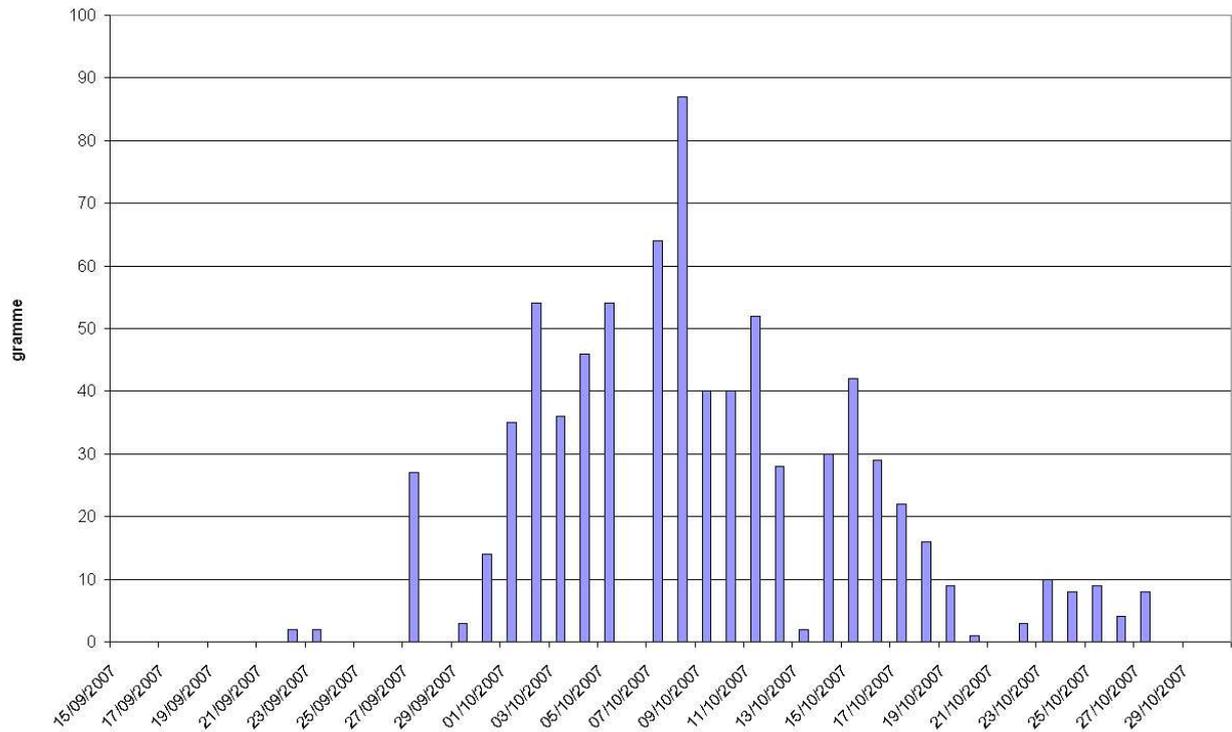
Le safran peut se conserver 3 ans, en conditions bien hermétiques et à l'abri de la lumière.

Renouvellement de la safranière

On procèdera à un renouvellement de la safranière en 3 ou 4^{ème} année. L'arrachage des plants se fait en mai, ils seront séchés et conservés dans un endroit bien aéré.



Quantité de safran récoltée par jour - Base de 700 g- Année 2007



Les Safraniers de Touraine
 Tél 02. 47. 95. 30 .29
 safraniersdetouraine@laposte.net

Isabelle Devant
 Chambre d'Agriculture d'Indre et Loire
 26 rue du Port - 37500 RIVIERE
 Tél 02. 47. 95. 97.96 isabelle.devant@orange.fr