



Instructions de plantation et soins

Crocus à safran (*Crocus sativus*)

Culture du safran

Le safran est une épice onéreuse que l'on appelle aussi «or rouge». Sa récolte manuelle nécessite beaucoup de main-d'œuvre et justifie son prix élevé. La culture du safran est cependant simple et accessible à chacun.

Le safran croît partout où la vigne et le blé prospèrent. Il apprécie les étés chauds, les automnes brumeux et les hivers généreusement enneigés. Le safran est relativement insensible au gel et résiste à des frimas allant jusqu'à -15 °C.

La particularité du crocus à safran est de croître à rebours du cycle végétatif, la floraison débutant vers début octobre (la première année un peu plus tard) pour se terminer à peu près un mois plus tard. Le crocus atteint une taille d'env. 8 à 15 cm et ses fleurs vont du bleu au violet. L'iridacée se distingue tout particulièrement par ses stigmates rouges, parfois retombants, desquels on gagne le safran.

Emplacement / Soins

Choisissez pour votre safranière l'emplacement le mieux ensoleillé de votre jardin. Le sol doit être meuble et bien drainé. Le safran n'a pas besoin de beaucoup d'eau et **ne supporte pas les eaux stagnantes**.

Plantez les cormes de **juin à mi-septembre** à une profondeur de 10 à 15 cm et à une distance de 12 cm en tous sens. Un arrosage après la plantation est superflu. Les plantes se multiplient d'année en année. En trois ans, une corme peut produire jusqu'à cinq caïeux. Ceux-ci peuvent être divisés au besoin.

Ce n'est qu'en novembre-décembre que le gros des feuilles se développe, appelées herbe de safran. Celles-ci restent vertes durant tout l'hiver, et ceci même par grands froids et recouvertes de neige. Au printemps – environ dans la deuxième quinzaine de mai – l'herbe de safran se fane. Le crocus à safran se retire alors dans son bulbe pour estiver.

Récolte du safran

Pour récolter un gramme de safran sec, il ne faudra cueillir pas moins de 150 crocus. Lorsque les fleurs sont très parsemées, on peut les épargner en ne prélevant que les trois stigmates rouges (pistils) à l'aide d'une pincette.

Les étamines jaunes et les tépales violettes ne sont pas utilisables. Il faut sécher les filaments pour les conserver. Les pistils seront séchés dans une passoire 15 minutes dans un environnement bien aéré à une température de 40 à 60 °C (four ventilé mi-clos, au soleil dehors). Le safran frais, même séché, n'a quasi aucun goût. Il est recommandé de le conserver au moins un mois dans un récipient étanche et à l'abri de la lumière avant de le consommer. Le safran peut être conservé jusqu'à deux ans, ceci sans altération majeure de ses propriétés gustatives. Pour un risotto au safran pour 4 personnes, il faut compter env. 15 stigmates.



Récolte des stigmates de safran