



Crocus sativus



Le safran

Safran, crocus à safran, or rouge, crocus cultivé

La plus belle épice du
monde à portée de
bulbes !

*Voici le seul bulbe capable de produire l'épice la plus chère du monde, l'épice dont chaque cuisinier raffole, l'épice aux propriétés médicinales, l'épice aux propriétés tinctoriales : **le Safran**. Nous vous proposons désormais de la cultiver vous-même, dans votre jardin ou sur votre terrasse, votre balcon, votre rebord de fenêtre, etc... Et c'est facile ! En respectant simplement quelques exigences, vous obtiendrez dès la première année de plantation les stigmates si précieux, qui une fois séchés, donnent **Le Safran**.*



Une fleur
Un jardin
.com

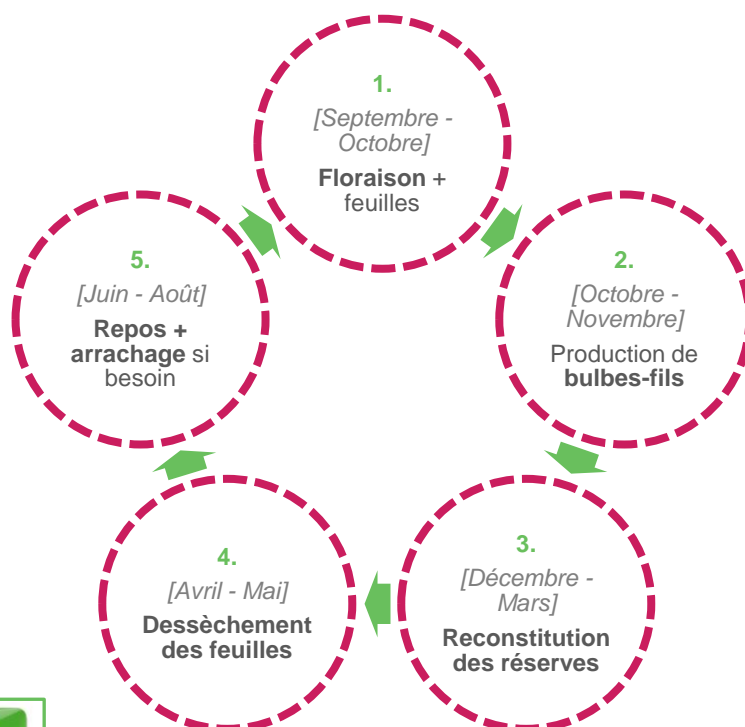


I. Le *Crocus sativus*

Le *Crocus sativus*, qui n'est autre que la seule plante à pouvoir produire **Le Safran**, mesure environ 10-20 centimètres de hauteur et déploiera des fleurs lilas veinées de violet, aux stigmates rouge carminé et aux étamines jaunes dès le mois de septembre. Les feuilles feront leur apparition en même temps que les fleurs ou peu de temps après. Elles seront d'un vert clair à foncé. Voici donc un mélange de couleurs détonnant, original et esthétique : Vert, Violet, Rouge, Jaune !

| En quelques chiffres |

- 1 bulbe = 1 à 3 fleurs
- 1 fleur = 3 stigmates
- 1 gramme de safran sec = 150-200 fleurs = 450-600 stigmates
- 1 bulbe ➔ 5 bulbes en 3 ans



Le bulbe initial disparaît à l'issue de son cycle. Mais, il aura pris le soin de se multiplier ; ce sont donc les bulbes-fils qui prendront le relai dès la fin de l'été suivant. On estime ainsi qu'au bout de 3 ans, vous pouvez compter sur 5 bulbes pour 1 planté.

| Cycle de développement annuel |

II. La culture

Quelques attentions portées au sol et à l'exposition seront les secrets d'une culture réussie.

A noter qu'il est tout à fait possible de conduire **Le Safran** en potée ou en jardinière.

Le *Crocus sativus* se met en terre à partir de juillet et jusqu'à septembre. De cette manière, on assure une floraison pour les mois de septembre à novembre.

En général, la floraison survient 4 à 6 semaines après la plantation, suivant les conditions.

	Ja	Fé	Ma	Av	Ma	Jn	Jl	Ao	Se	Oc	No	Dé
Plantation												
Floraison												

Plantez les bulbes à 20 cm de profondeur, et respectez un espacement entre les bulbes de 15-20 cm.

Le Safran ne tolère pas les excès d'eau qui le conduisent au pourrissement et/ou à l'asphyxie. C'est pourquoi, le premier critère de choix de l'emplacement doit prendre en compte un sol très bien drainé. En revanche, un sol trop sablonneux risque de s'assécher trop rapidement et donc provoquer la mort du bulbe. En théorie, la culture du **Safran** ne requiert pas d'arrosage, mais dans le cas d'une forte déshydratation, une irrigation ponctuelle est la bienvenue. La culture du *Crocus sativus* est gourmande en ressources et c'est pourquoi, mieux vaut préférer un sol riche en matière organique. Enfin, un sol profond (30-40 cm) et aéré est propice à un meilleur développement du bulbe.

| En résumé |

- Un sol profond, riche, bien drainé
- Une exposition plein Soleil
- Un désherbage régulier
- Une rotation tous les 5 - 10 ans
- Rusticité : -10/-15 °C



La plante a besoin d'une exposition plein soleil et ne tolère pas les expositions ombragées.

Afin d'éviter toute concurrence, il est recommandé de désherber régulièrement entre les bulbes de *Crocus sativus*. Une concurrence trop forte pourrait entraîner une vraie diminution de la floraison.

Enfin, en raison de l'appauvrissement du sol et des pathogènes du sol, il est impératif de procéder à un arrachage de vos bulbes tous les 3 à 5 ans et de les déplacer. On conseille de ne replanter du **Safran** que 5 ans plus tard si l'on a pris le soin d'enrichir la terre et d'apporter de l'engrais vert, sinon 10 ans.

Pour une utilisation ornementale en massif, rocaille, etc...

Plantez les bulbes en poquet de 3 à 4. L'effet de masse sera plus esthétique encore.

Associez **Le Safran** avec des dahlias ou des Anémones du Japon.



III. Le Safran

| La récolte |

La fleur de **Safran** est capricieuse. Elle demande à être récoltée tôt le matin, alors que la rosée est évaporée mais avant que les pétales ne s'ouvrent au risque que le Soleil ne vienne assécher les stigmates. Il est important de répéter l'opération quotidiennement afin d'assurer une qualité optimale de votre **safran**.

| Le séchage |

La dernière étape, qui, là encore, doit être faite rapidement après l'émondage, est cruciale : il s'agit du séchage. Il peut aisément se faire dans un four domestique, à chaleur très douce. **Le Safran** perdra 80% de son poids ! Un séchage à 50°C pendant 20 minutes vous garantira un **Safran** épicé, tandis qu'un séchage à 30°C pendant 30 minutes vous assurera un **Safran** safrané. S'il a plu pendant la récolte, prolongez de quelques minutes ce temps de séchage car dans tous les cas, **Le Safran** doit être bien sec afin d'éviter tout risque de moisissure. La couleur finale doit être rouge "sang de bœuf".

| L'émondage |

Une fois les fleurs récoltées, il faut procéder à leur "émondage". Cette étape, qui doit impérativement être effectuée le même jour que la récolte, consiste à retirer les 3 stigmates de chaque fleur, en ne gardant que la partie rouge. On peut s'aider d'une pince à épiler, d'un petit ciseau courbé, ... ou de ses ongles ! Vous remarquerez alors une odeur très agréable de rose.

Il est tout à fait possible de composter les fleurs et les étamines du *Crocus sativus*.

| La conservation |

On conservera alors cet or rouge dans un bocal en verre hermétique à l'abri de la lumière. Il est nécessaire de le laisser s'affiner 2 à 3 mois. Avant cette période, il n'aura pas acquis tout son parfum et n'aura donc que peu d'intérêt culinaire. Ensuite, il est possible de conserver votre **Safran** pendant 3 années dans ces conditions.



| En résumé |

- Récolte quotidienne le matin
- Emondage le même jour
- Séchage le même jour
 - 20 min/50°C = épicé
 - 30 min/30°C = safrané
- Conservation en bocal en verre, à l'abri de la lumière
- Attendre au moins 2-3 mois pour un plein développement des arômes.