

FICHE TECHNIQUE
2023

LE SAFRAN



Association à vocation interprofessionnelle
de l'agriculture biologique

INTER
BIO
CORSE

SAFRAN

DESCRIPTION BOTANIQUE

Historique

L'origine géographique du safran reste ancrée dans le mystère, il semblerait qu'il provienne d'une île grecque: la Crète puis qu'il se serait répandu au Moyen Orient.

Il s'agit d'une plante millénaire ayant voyagé dans le temps et dans le monde grâce à l'Homme dont l'action est nécessaire pour assurer sa multiplication. En Occident, la culture de safran atteint son apogée au XVI^e siècle.

Au niveau national, la production commence dans l'Albigeois puis s'éparille géographiquement jusqu'au XVIII^e siècle avec un bassin de production historique dans le secteur du Gâtinais (près d'Orléans). Suite aux dégâts de maladies cryptogamiques et de ravageurs, de l'apparition de la teinture chimique et de la hausse du coût de la main d'œuvre, la production de safran régresse au profit d'autres cultures plus rentables jusqu'à quasiment disparaître au début du XX^e siècle.

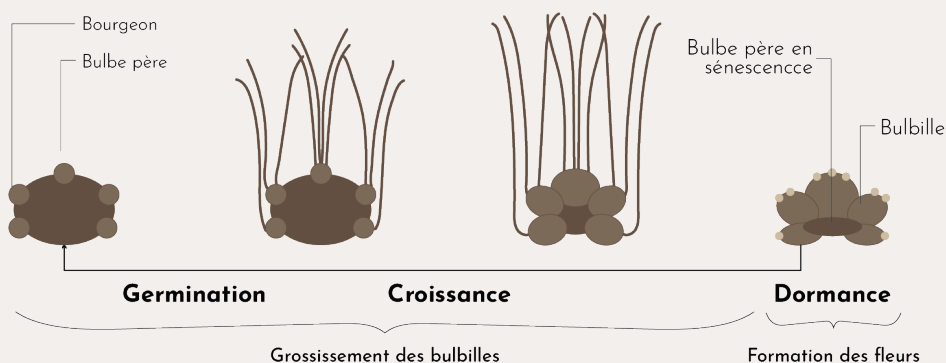
Aujourd'hui, la production de safran renaît un peu partout en France et les pays producteurs de safran dont le volume permet l'export sont l'Inde, l'Iran, l'Espagne et la Grèce.



Le safran est une plante bulbeuse monocotylédone triploïde appartenant à la famille des Iridacées et à la sous-famille des Crocoïdées. Il s'agit d'une plante stérile ayant quasiment perdu sa possibilité de fécondation, (ne produit que très rarement des graines). Cette caractéristique est due à sa triploïdie ; anomalie liée à la présence de lots supplémentaires de chromosomes. Ainsi le safran assure sa multiplication par voie végétative en produisant chaque année des cormus fils (bulbes). Des analyses génétiques de safran de provenances différentes ont démontré qu'il a conservé son patrimoine génétique dû à ce mode de multiplication, entraînant très peu de variation génétique.

Le cycle du safran est chronologiquement inversé en comparaison à la plupart des plantes cultivées et se distingue en 3 phases :

- **La floraison** : débute lorsque les températures s'abaissent à l'automne et dure entre 3 à 5 semaines (de fin septembre à mi-novembre). Durant la nuit, la gaine fibreuse blanche du safran sort de terre, laissant la fleur percer en journée. La fleur forme 6 pétales de formes identiques, colorées de blanc à violet, 3 étamines jaunes sur lesquelles se forment le pollen, un style filiforme translucide se divisant à l'intérieur, pour créer les 3 stigmates de couleur rouge-orangée (3 à 4,5 cm de longueur). Ce sont les 3 stigmates qui seront émondés et qui constituent le produit fini commercialisable nommé « safran filaments ».
- **La période de végétation et de multiplication** : qui s'enchaîne de novembre à mai. Le développement des racines et des feuilles s'effectue jusqu'à février. Les feuilles peuvent atteindre jusqu'à 40 cm. Le grossissement des cormus a lieu tout au long de la fin d'hiver et du printemps ; le cormus père qui a fleuri à l'automne porte des bourgeons, d'où se développe des cormus fils contenant les feuilles.
- **La phase de dormance** : apparaît dès le mois de mai, avec un séchage des feuilles jusqu'à leur disparition. Le safran reste en dormance tout l'été, jusqu'aux premières pluies automnales.





• *Composition chimique*

De nombreuses recherches sur la composition chimique du safran ont été réalisées afin de pouvoir le synthétiser. Ces tests de synthèse sont restés vains de par la complexité de sa composition chimique et aromatique.

Le safran est composé de différentes molécules :

- La **crocine**, pigment caroténoïde, responsable de la propriété colorante (jaune-orangée) du safran.
- La **picrocrocine** caractéristique de l'amertume du safran.
- Le **safranal**, sous-produit de la picrocrocine, confère au safran son arôme et sa saveur caractéristiques. Il est très peu présent dans les stigmates frais et s'obtient sous action de la chaleur lors du séchage, c'est pourquoi cette étape est déterminante dans l'expression aromatique du safran. Il se dégrade avec le temps, ce qui explique que les arômes évoluent.

Certains arômes se développent uniquement lors de la dissolution du safran en milieu aqueux, lors d'infusion par exemple.

• *Vertus et usages du safran*

Trois classes d'usages sont attribuées au safran :

- L'usage **tinctorial** pour sa couleur jaune orangé que ce soit en peinture ou en teinture de textiles. Le safran peut colorer jusqu'à 100 000 fois son volume d'eau. Cet usage a rapidement été abandonné au profit des teintures à base de colorant chimique tel que la tartrazine.
- L'usage **culinaire**, qui est le plus célèbre aujourd'hui, pour son pouvoir aromatique et sa saveur. Il est majoritairement utilisé en infusion et dans différents types de préparations allant du salé au sucré.
- L'usage **médicinal**, quasiment absent de la pharmacopée aujourd'hui, le safran était anciennement connu pour ses diverses propriétés analgésiques, antispasmodiques, calmantes... De récentes études (Salomi et al., 1991, Abdullaev, 2001) auraient révélé qu'il possède des propriétés antitumorale et anticancérigène.



ITINÉRAIRE TECHNIQUE

Sol idéal :

Limons
 Drainant
 pH 6-7
 Ensoleillé

Climat :

Pas de froid prolongé
 Supporte la sécheresse

Retour terrain

Différents essais ont été menés par l'association des safraniers du Quercy concernant la fertilisation, ils ont étudié le nombre de fleurs, le nombre de cormus et leur calibre. Ils n'ont pas noté de distinction concernant le nombre de fleurs et la production de cormus entre les modalités témoins et les différentes modalités ayant été fertilisées. Cependant concernant le calibre, un apport d'azote (≥ 50 UN) précoce après floraison semble favoriser le grossissement des cormus. L'apport fin janvier semble être trop tardif pour avoir une incidence sur le calibre.

• Exigence de sol et climat

Le safran est une culture qui s'adapte à divers climats et types de sol, même pauvres, tant qu'ils sont bien drainés afin d'éviter l'asphyxie racinaire ou la pourriture des cormus. Ses exigences pédoclimatiques se rapprochent de celles de la vigne.

Sol optimal : terre limoneuse et filtrante avec un pH situé entre 6 et 7. Il faut éviter les terres sableuses trop pauvres, et acides, ainsi que les terres argileuses trop lourdes et compactes.

La culture de safran s'adapte à tout climat mais ne supporte pas des périodes de grand froid (une semaine à -20°C par exemple), car si la température à 15 cm sous terre devient inférieure à -13°C , le cormus gèle et meurt. Cependant, il peut être cultivé en altitude jusqu'à 1200m comme en Suisse et en Autriche. L'exposition au soleil est à privilégier.

Il apprécie les étés chauds et les hivers froids. Les périodes de forte chaleur et de sécheresse en été ne sont pas à craindre car elles correspondent à sa période de dormance.

• Travail du sol

Pour préparer le sol avant de planter, il est conseillé de débiter à l'automne précédant en ameublissant le terrain à l'aide d'une pioche ou d'un motoculteur, sur 30 cm. Une reprise sera ensuite réalisée avant la plantation au début de l'été avec un griffage suivi d'un ratissage et épierrage afin de bien niveler la parcelle.

• Fertilisation

La fertilisation impacte le calibre du cormus et donc le nombre de fleurs et le poids des stigmates, ainsi il est impératif de fertiliser pour s'assurer une certaine productivité.

| Besoin de la culture | N | P | K |
|---|----------|-------|----------|
| Au démarrage de végétation (septembre) | 50 UN | 50 UP | / |
| Grossissement du cormus (février - avril) | 10-20 UN | / | 50-80 UK |

Il est conseillé d'apporter une fumure de type fumier bien décomposé à une dose de 30 à 50 t/ha ou un terreau végétal lors du travail du sol à l'automne, après la récolte. Un apport de cendres de bois peut être intéressant pour ses teneurs en calcium, phosphore et potasse. Le fumier frais est à éviter car il risque de brûler les racines des cormus. Cette fertilisation peut être réalisée avec des engrais du commerce ou avec tout type de matière organique bien compostée.

• Plantation

Il est conseillé de démarrer progressivement : max 2 000 à 3 000 cormus à l'installation, afin d'expérimenter la culture du safran et d'effectuer la même plantation la 2^{ème} année consécutive pour ensuite effectuer des cycles de 2 ans. La plantation s'effectue de mi-juillet à mi-septembre en fonction du climat.

La densité de plantation recommandée est de 500 000 cormus /ha, soit 50 cormus /m².

FICHE TECHNIQUE
SAFRAN

Densité de plantation :

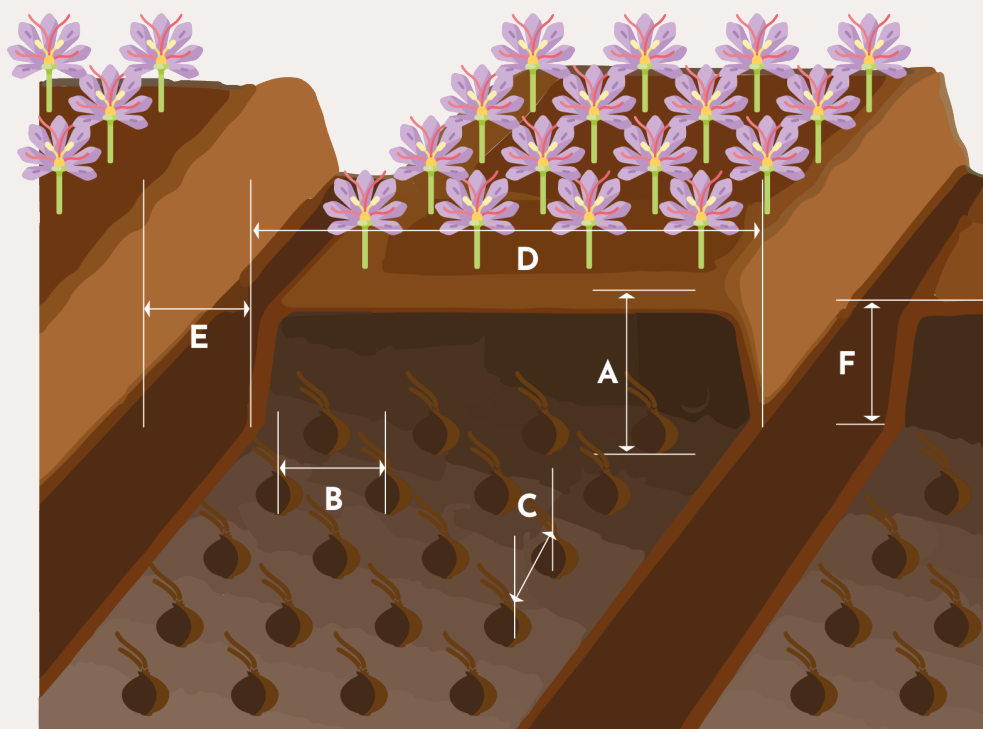
50 cormus/m²

Rendement 1-1,5g
de safran sec/m²

Astuce :

Il est important de bien marquer les lignes de plantation, avec un cordeau par exemple, afin de simplifier les travaux d'arrachage des cormus. ►

Safranière plantée sous forme de planche de 4 rangées
(Sources : safranier du Quercy)



- | | |
|---|--|
| A. Profondeur de plantation, 10 à 15 cm | D. Largeur du lit de terre, 75 cm |
| B. Espacement entre les rangées, 15 cm | E. Largeur de l'allée, 25 cm |
| C. Espacement entre les bulbes sur la rangée, 5 à 10 cm | F. Hauteur du lit de terre, 15 à 35 cm |

Une allée tous les 4 à 5 rangs est nécessaire pour faciliter les travaux de désherbage et de récolte. La profondeur de plantation dépend du risque de gel ; de 10 à 12 cm si les risques sont faibles et de 15 à 16 cm en cas de risque élevé.

Pour les travaux de plantation, il est conseillé de faire une rigole à la profondeur adéquate (entre 10 et 16 cm) et planter les cormus au fond de la tranchée en veillant à ce que la pointe du cormus soit bien orientée vers le haut.



• *Désherbage*

Après plantation, il est possible d'utiliser des techniques de faux semis, par exemple, avec un arrosage de surface suivi d'un binage pour faire lever les graines d'adventices, cependant il ne faut pas que l'arrosage atteigne le cormus qui est encore en période de dormance. Il est également possible de couvrir le sol avec un paillage, une bâche ou un couvert végétal afin de limiter le développement des adventices.

Les travaux de désherbage en entretien sont importants afin de ne pas se laisser envahir d'adventices qui pourraient diminuer la multiplication des cormus de 20 à 30%. Les périodes critiques sont celles du grossissement du cormus (entre février et mai) durant lesquelles il faut éviter la concurrence avec les adventices, et la floraison, afin de faciliter le travail de récolte.

• *Besoins en eau*

Les besoins en eau sont d'environ 650 mm au total sur l'année. Dans les régions à faible pluviométrie, il est préconisé un arrosage à l'automne pour déclencher la floraison et 3 arrosages en mars pour le grossissement du cormus.

Au Maroc, par exemple, où les irrigations sont nécessaires, 8 à 10 irrigations de 300 à 500 m³/ha au total sont effectuées (entre septembre et avril, 1 à 2 fois par mois),

• *Ravageurs/maladies*

Les ravageurs du safran les plus rencontrés sont les suivants :

- Les mulots et campagnols qui rongent les cormus, sont les ravageurs qui provoquent le plus de dégâts sur cette culture. Pour lutter contre leur développement, il est conseillé de déranger leurs galeries en travaillant le sol et de mettre en place des systèmes de piégeage.
- Le gibier (lièvres, lapins, sangliers, chevreuils) qui est friand des feuilles et qui risque de déterrer la safranière. Il est donc indispensable de clôturer la parcelle et d'enterrer le grillage sur 20 cm (contre le lapin).

Les maladies les plus fréquentes sont d'origine fongiques :

- Le tacon (*sclerotium crocophilum*) : provoque des ulcérations brunes et une pourriture sèche
- Le fusarium : laisse apparaître une frange orangée
- Le rhizoctone violet : provoque une pourriture molle et peut rapidement contaminer toute la safranière

Ces maladies sont difficiles à traiter en curatif.

Mesures préventives : ne planter que des cormus sains afin de réduire le risque de développement de maladies par certaines plaies offrant une porte d'entrée ; Effectuer un renouvellement de la safranière par cycle de 2 à 4 ans et éviter certains précédents culturels (asperge, pomme de terre, luzerne).



Safran dont les feuilles ont été grignotées par du petit gibier
(Sources : safranier du Quercy)

Retour terrain

Un essai a été mené en 2005 par l'association des safraniers du Quercy afin d'établir un lien entre la température et le début de la floraison. Ils ont observé 5 fois sur 8 que lorsque la température du sol (sonde T° enfoncée à 15 cm) atteignait 14°C, la floraison était imminente.

Ils ont également réalisé un essai concernant le retard de floraison induit par le bâchage du sol afin d'étudier la faisabilité de retarder la récolte et de mieux gérer les pics de travail. Deux types de couverture plastique ont été testées : plastique transparent perforé par 650 trous au m² et un plastique noir. Le plastique transparent a permis un retard de floraison de 11 jours et le plastique noir de 6 jours par rapport à la modalité non bâchée. En effet, le bâchage maintient le sol plus chaud et retarde ainsi la floraison. Poser une bâche sur une partie de la parcelle peut donc s'intégrer dans une stratégie de gestion des pics de temps de travail à la récolte en fonction de la main d'œuvre disponible.

Émondage du safran
(Sources : safranier du Quercy)

• *Associations de cultures*

Les parcelles de safran peuvent être associées avec d'autres cultures estivales car il s'agit de la période durant laquelle le safran est en dormance. Les cultures à racines superficielles et ne nécessitant pas trop d'arrosage (ex : petit pois) sont à privilégier. Par exemple, dans le Valais (Suisse) à Mund, sont associés le blé au safran. Le blé est semé en septembre et récolté en août. Le safran peut également être associé à une plantation de fleurs (coquelicots, bleuets, bourraches, souci...) nécessitant peu d'arrosage et permettant de constituer un abri pour les auxiliaires.

• *Récolte et émondage*

La récolte s'effectue en coupant la tige juste en-dessous de la corolle afin de faciliter l'émondage chaque matin, durant 3 semaines entre fin septembre et mi-novembre. Il faut que la rosée se soit évaporée et que la fleur soit ouverte, sauf si la journée à venir est pluvieuse, auquel cas il est préférable de récolter les corolles même si elles ne sont qu'entreouvertes.

L'émondage est réalisé dans les 24 heures suivant la récolte et consiste à séparer les stigmates de la corolle récoltée. En général, il représente 2 à 3 fois plus de temps que la récolte.

Réaliser un suivi de la récolte en notant le nombre de fleurs récoltées par jour ainsi que les données météorologiques (pluviométrie et températures) permet de mieux comprendre et appréhender les récoltes en les comparant d'une année sur l'autre. Durant les premières années, un même cormus donne jusqu'à 3 fleurs puis, à pleine maturité (au bout de 3 ans), il peut atteindre jusqu'à 10 fleurs.



FICHE TECHNIQUE SAFRAN

Concernant les rendements, la production d'une safranière fluctue en fonction des années, cependant, les estimations suivantes peuvent être retenues : pour la 1^e récolte de 10 à 15 kg/ha, pour la 2^e de 20 à 25 kg/ha et pour la 3^e de 10 à 15 kg/ha.

Globalement, pour une densité de plantation de 50 cormus / m², le rendement est de 1 à 1,5g de safran sec / m².

Rendement

N1 : 10-15 kg/ha
N2 : 20-25 kg/ha
N3 : 10-15 kg/ha

Durée de séchage

Moyenne : 15 à 30 min.



Utilisation du déshydrateur pour le séchage
(Sources : safranier du Quercy)

• *Séchage*

A la suite de la récolte et de l'émondage, il est essentiel de sécher les stigmates. Il s'agit de la phase la plus déterminante concernant la qualité du safran. Un séchage partiel peut être à l'origine de moisissures, susceptibles d'endommager l'ensemble de la récolte. Il se réalise à une température comprise entre 35 et 50°C. La phase de séchage était traditionnellement effectuée en suspendant un tamis au-dessus d'un brasero.

Actuellement, il existe différentes méthodes de séchage :

- Au **four** : il s'agit d'une méthode périlleuse car il ne faut pas griller les stigmates. Au four traditionnel, il est conseillé de le faire sécher 30 minutes à 40°C, semi-ouverte afin d'éviter l'excès d'humidité.
- A l'**air libre** : il s'agit de la méthode la plus lente, elle s'effectue dans l'obscurité et peut prendre jusqu'à 48 heures. Elle nécessite constamment de vérifier l'évolution du séchage (toutes les 3 heures) et de bien disperser les stigmates afin de limiter l'humidité résiduelle.
- Au **déshydrateur** : cette technique est de plus en plus utilisée et permet un séchage allant de 45°C à 50°C pendant 20 à 30 minutes.

Globalement, le séchage s'effectue en 15 - 30 minutes, le safran est jugé sec lorsqu'il a perdu 80% de son poids initial, d'où l'importance de peser le safran avant, durant et après le séchage. Le taux d'humidité ne doit pas dépasser 12%.

Le processus de séchage est principalement apprécié par le toucher, en effet le safran doit être léger, cassant et contenir des filaments raides. L'odeur et l'œil permettent également de juger de la qualité. Il s'agit d'appréciations qui s'améliorent avec l'expérience. Au niveau de la couleur, il ne doit surtout pas brunir mais rester couleur rouge sang.

La rapidité du séchage est gage de qualité et selon la méthode choisie, l'arôme de safran sera différent. En effet, un safran séché rapidement à plus de 40°C aura un goût plus safrané, qui se conservera longtemps ; un safran séché lentement sera très aromatique, plus épicé, mais de courte conservation. Cette phase de séchage ne correspond pas uniquement à l'évaporation de l'eau contenue dans les stigmates, il s'agit d'une réaction chimique entraînant une réorganisation des chaînes moléculaires. Le safran sec devient alors soluble dans l'eau ou l'alcool contrairement au safran frais, très peu soluble, c'est pourquoi il est impératif de le conserver dans un milieu sec.

• *Conservation*

Le safran n'est pas un produit périssable mais il n'est pas conseillé de le stocker plus de 2 à 3 ans afin de conserver sa puissance aromatique. Il est possible de le stocker d'une année sur l'autre en cas de souci de récolte mais pas au-delà. L'altération aromatique du safran est caractérisée par son odeur « piquante ».

Avant d'utiliser le safran en cuisine, il est préférable de le laisser reposer dans un pot hermétique au moins 1 mois. Il se conserve au sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur, soit en bocal, soit en boîte métallique.

FICHE TECHNIQUE SAFRAN

Juin :

Déterrer les bulbes de 2 - 3 ans



puis stockage



Replantation des bulbes
en août

NOTE :

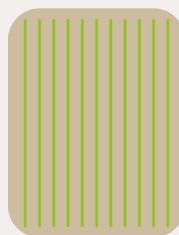
Un cycle de rotation de 2 à 3 ans est préconisé mais il n'y a pas de règle générale sur le cycle de rotation à suivre, (dépend u temps accordé à la safranière et de l'expérience de chacun). Cependant une rotation au bout de la 6e année de production représente la limite maximale à ne pas dépasser afin de ne pas perdre en productivité d'après les observations sur le terrain et la bibliographie.

• Arrachage de cormus

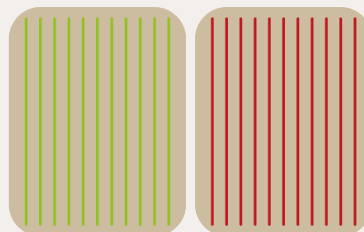
L'objectif de l'arrachage est de renouveler une partie de la safranière et donc de permettre une rotation afin d'éviter les maladies et ravageurs, de récupérer des cormus pour les mettre en culture mais également de lutter contre les cormus qui ont tendance à remonter en surface au bout de 2 ou 3 ans.

Le renouvellement s'effectue généralement au mois de juin suivant la 2e ou 3e récolte. Pour ce faire : déterrer tous les cormus plantés en année 0 qui auront donné des cormus fils, les faire sécher à l'abri de la lumière pendant 2-3 jours, les trier en conservant les calibres intéressants (>8 cm de circonférence, diamètre > 25 mm), enlever leurs tuniques excédentaires et les stocker au sec et à l'abri de la lumière. Les cormus de calibre intéressant sont plantés en août pour un nouveau cycle de 2 ou 3 ans. Il est possible de mettre les bulbes de moins de 25mm de diamètre en pépinière et de les faire grossir, en les plantant à 5-7 cm de profondeur avec un espace inter-rang de 10 cm et sur le rang de 3 à 4 cm.

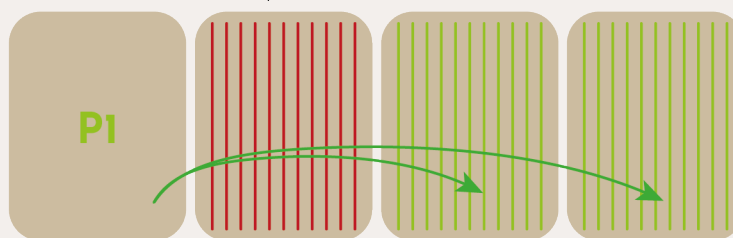
Année 0
achat de 2 000 bulbes **P1**



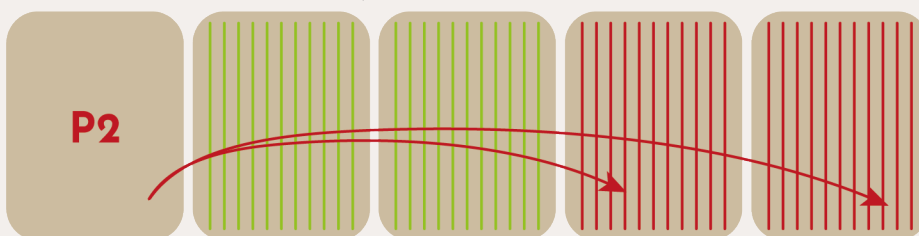
Année 1
achat de 2 000 bulbes **P2**



Année 3
1^{ère} replantation en août de **P1**



Année 4
2^{ème} replantation en août de **P2**





Retour terrain

Des essais sur l'optimisation du renouvellement d'une safranière ont été conduits par l'association des safraniers du Quercy. Il a été montré que la production de fleurs d'une safranière issue d'une replantation à partir des cormus arrachés sur une parcelle ayant été mise en culture 3 ans auparavant, est croissante jusqu'à la troisième année. Il est également constaté que sur une safranière vieillissante, l'arrachage d'une partie chaque année permet un gain de rendement estimé entre 20% et 80%. Tous les ans, il est donc conseillé d'arracher une partie de la safranière après la 4e année pour la replanter afin d'avoir des parcelles à l'optimum de la production.

Il est conseillé de laver les cormus avant plantation.

Retour terrain

Un essai sur la désinfection des cormus avant plantation et l'incidence de celui-ci sur la croissance des plantes a été réalisé par l'association des safraniers du Quercy. Différentes concentrations en eau de Javel et différents temps de trempage ont été testés puis le nombre de fleurs et de feuilles, la longueur des feuilles et le poids des plantes ont été analysées. Ils n'ont pas observé de perturbation sur la croissance des plantes, ils ont cependant remarqué que le trempage induisait une longueur de feuilles plus élevée et donc une meilleure reprise du cormus.

• *Main d'œuvre et mécanisation*

Il est possible de mécaniser divers travaux : la plantation, le désherbage et l'arrachage. La récolte et l'émondage nécessitent trop de précision pour être mécanisés. Pour la plantation, il existe des planteuses de bulbes, utilisées pour les cultures de pomme de terre, ail, oignon, qui s'adaptent au cormus de safran. Pour les travaux de désherbage, une débroussailleuse (ou une tondeuse) est régulièrement utilisée pour entretenir la safranière. Concernant l'arrachage des bulbes, une arracheuse de pomme de terre peut convenir. Cependant il s'agit d'investissements conséquents qui ne peuvent être cohérents qu'à partir d'une certaine capacité de production ou en cas de double usage.

Quelques repères technico-économiques concernant le temps de travail

Année 0 : 10 000 cormus plantés sur une surface de 1000 m²

Année 3 : production de 250g de safran

Désherbage : de 40h (5 passages * 8h) à 45h (+5h de petites interventions réparties sur l'année)

Arrachage + tri et rangement des cormus : 36h (6 jours * 6h) à 56h (8 jours * 7h)

Récolte : 45h à 70h (un safranier expérimenté peut récolter jusqu'à 1 200 fleurs/h)

Emondage : 110 h à 180h (en général l'émondage représente 2 à 3 fois plus de temps que la récolte)

TOTAL = 235h à 351 h/an uniquement pour la production (sans compter la commercialisation)

Il est estimé, d'après diverses sources bibliographiques, 3 000 à 4 000 heures de travail / ha.

Concernant le dimensionnement de l'activité, une personne seule peut suivre une plantation de 20 000 à 30 000 cormus soit une surface de 500 m².

FICHE TECHNIQUE

SAFRAN



Fleurs séchées au déshydrateur qui seront ensuite commercialisées
(Sources: safra-nier du Quercy)

Retour terrain

Dans le Quercy, les producteurs de safran se sont regroupés et ont créé une association de producteurs : « Les Safraniers du Quercy ». Ils sont accompagnés par la Chambre d'Agriculture du Lot qui met en place des expérimentations et qui participe à la promotion et à la communication autour du safran. Ils travaillent également sous contrat avec une coopérative agricole pour la mise sur le marché et l'emballage. Cette structuration leur a permis d'alléger le temps de travail lié à la commercialisation et de bénéficier d'un appui technique.

• Utilisation culinaire et transformation

Le safran est utilisé en cuisine sous forme de poudre ou en stigmates (couramment nommé filaments). L'utilisation de safran en poudre peut être intéressante pour des raisons d'homogénéité et de rapidité de dissolution. Pour le réduire en poudre, il suffit de chauffer les stigmates de safran durant quelques secondes, puis de les écraser avec un mortier par exemple.

L'utilisation en cuisine de safran en stigmates est principalement réalisée après infusion. La macération peut aller d'1 heure pour une dilution à chaud à 24h pour une infusion à froid, et elle colore le liquide quasi instantanément. L'infusion dans un corps gras type beurre ou crème permet de fixer les arômes.

Il est important de ne pas saisir le safran dans un corps gras brûlant, et ne pas faire de cuisson à gros bouillons car il resterait du safran uniquement sa couleur et non son arôme.

Quelques repères d'utilisation culinaire :

| | | |
|-------------------------|-----------------|-----------------|
| Infusion | 0,1 g de safran | 1 L d'eau |
| Sauce | 0,1 g de safran | 250 g de crème |
| Riz | 0,1 g de safran | 250 g de riz |
| Desserts et entremets | 0,1 g de safran | 1 L de lait |
| Pâtes à pain et gâteaux | 0,1 g de safran | 500 g de farine |

Exemples de produits transformés au safran :

| | | |
|--------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| Vinaigre au safran | 0,4 g de safran | 0,5 L de vinaigre de vin |
| Beurre safrané | 0,1 g de safran | 100 g de beurre pommade |
| Moutarde safranée | 0,4 g de safran (poudre ou infusé) | 100 g de moutarde |
| Sirop de safran | 0,4 g de safran | 75 CL de sirop de sucre de canne |
| Pain au safran | 0,1 g à 0,2 g de safran | 500 g de farine |

D'autres exemples de produits safranés : fleur de sel au safran, confits safranés de vin, gelées safranées de thé, confitures, nougats, meringues, biscuits, liqueur...

Le safran s'associe bien avec le poisson, la viande mais également avec les légumes.

Il est également utilisé dans l'élaboration de desserts (crème anglaise, riz au lait, crème brûlée, tarte aux fruits, glace au safran...).

Pour information, 1 kg de safran permet de parfumer jusqu'à 30 000 assiettes, soit une dose de 0,03g par assiette. Sur une base de prix d'achat de 30€/g, le coût par assiette est de 0,90€.

La valorisation des fleurs de safran peut également être possible, en cosmétique, sous forme de fleurs séchées.

• Structuration et commercialisation

Le safran est une épice dont le prix de vente se situe entre 30 000 et 50 000 €/kg. Il s'agit également d'un produit parfois inconnu et/ou inutilisé des consommateurs, ainsi, il peut être difficile de vendre sa production. Le temps de travail dédié à la commercialisation et à la communication autour du safran est conséquent et peut rapidement devenir une contrainte, surtout dans le cas de producteurs diversifiés. De plus, il peut également être difficile de vendre tout son stock sur 2 ans.

INTER BIO CORSE

Organisme régional de développement de l'agriculture biologique
Pôle agronomique - 20230 San Giuliano

Tél : 04 95 38 85 36 | Mail : biocorse@gmail.com
Site internet : interbiocorse.org

Note :

La bibliographie disponible concernant la mise en culture du safran relève plus de l'usage en tant qu'amateur/jardinier que professionnel. Ainsi pour construire cette fiche technique, des témoignages de producteurs de safran ont été intégrés. Les indications techniques et économiques relèvent parfois de l'expérimental, ainsi ce ne sont pas toujours des informations à prendre « au pied de la lettre ». Votre expérience en tant que producteur de safran, en fonction de vos spécialités pédo-climatiques permettra de compléter ces informations.

Bibliographie

- Chambre d'Agriculture du Lot, Pascal Hérin
- Saveurs du safran, Editions Albin Michel, Clotilde Boisvert, Pierre Aucante
 - Safran de Mund, Suisse
- Le safran, chroniques du potager, Editions Acte Sud, Pierre Aucante
 - Fiche technique safran, Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire

Crédits photos :
Inter Bio Corse - Pexels - Pixabay

Rédaction :
Caroline FLISIAK, conseillère maraîchage et oléiculture, Inter Bio Corse

Mise en page - graphisme :
Marie ANDREANI

Association à vocation interprofessionnelle
de l'agriculture biologique

INTER
BIO
CORSE