

# Le safran : l'épice la plus chère au monde

## Origine

Le safran est une épice qui provient d'une fleur de la famille des crocus, le *Crocus sativus* (nom latin). Cette fleur est connue depuis l'Antiquité mais on ignore pourtant son origine exacte : Asie Mineure ou bassin méditerranéen oriental ? Aujourd'hui, on la cultive surtout en Espagne et au Cachemire (Inde).

« Safran » vient de l'arabe *saferân*, qui signifie « fleur jaune ». Ce mot a été utilisé pour la première fois en Europe, en Espagne, à l'arrivée des Arabes, au VIII<sup>e</sup> siècle. Ce sont peut-être les pèlerins de St-Jacques de Compostelle qui ont propagé la culture de cette épice en Europe.

## Le safran de Mund

Dans le Haut-Valais, du safran est produit sur le territoire de la commune de Mund, situé au-dessus de Naters. Le safran de Mund a été enregistré en tant qu'AOC par l'office fédéral de l'agriculture le 2 juillet 2004. 116 producteurs se retrouvent chaque automne pour la cueillette des crocus. Environ 3 kilos de safran sont produits à Mund chaque année. Son prix se situe entre 15 et 20 francs le gramme.

## La récolte

La récolte a lieu en automne. Fin octobre, début novembre, les champs de safran se couvrent de fleurs violettes. Chaque matin, de nouveaux crocus éclosent. Comme les fleurs ne vivent que quelques jours, il faut espérer un temps propice à la cueillette. Trop de soleil ou un temps humide diminuent la qualité de la récolte.

Les fleurs sont cueillies une à une, à la main, avec délicatesse. Si le cueilleur arrache du même coup les étamines, le pollen donne un goût acre et désagréable à l'épice. Ensuite, les trois brins du stigmate (organe femelle de la fleur qui reçoit le pollen d'une autre fleur) sont coupés et séchés à l'abri de la lumière et de l'humidité. Parfois, on écrase ces longs brins pour en obtenir de la poudre.

Il faut récolter 360'000 stigmates, lesquels perdront les 4/5 de leur poids au séchage, pour obtenir 1 seul kilo de safran. Voilà pourquoi cette épice est la plus chère au monde !



[www.plantule.org/crocus-sativus-safran.html](http://www.plantule.org/crocus-sativus-safran.html)

## Le cycle du *Crocus sativus*

Le *Crocus sativus* fleurit en automne. Eh oui ! C'est à cette saison qu'il commence son cycle. Son bulbe ou oignon donne naissance à une fleur violacée, aux étamines jaunes et aux trois longs et précieux stigmates rouges de 25 à 30 cm de long. C'est le temps de la récolte si délicate soit-elle.

A la fin de l'automne, le pistil se dessèche et les pétales se fripent. Pendant l'hiver, malgré le froid, ses feuilles continuent de pousser. En avril, elles peuvent atteindre 50 cm de long. Puis au soleil, les feuilles se dessèchent et le vent les disperse.

Le safran, lui, se repose. C'est une sorte d'hibernation à l'envers. Sous la terre, un étrange phénomène se produit : les bulbes se reproduisent en mangeant leur mère ... en d'autres termes, des petits bourgeons se développent aux dépens du bulbe mère, qui dégénère à son tour.

En septembre, des petites feuilles sont au rendez-vous. Puis, un petit bouquet de safran parfaitement semblable remplace l'unique fleur de l'automne précédent. C'est à nouveau le temps de la récolte.

Le *Crocus sativus* est une plante stérile qui ne produit ni fruits, ni graines.

## **L'utilisation actuelle du safran**

En cuisine, le safran est utilisé soit en filaments, soit en poudre pour parfumer et colorer divers mets : cuchaule, risotto, poires, confiture... et ceci toujours en infimes quantités !

En effet, le safran consommé à haute dose (entre 3 et 12 grammes !) devient mortel. La victime est prise de fous rires puis d'hallucinations et enfin de paralysie du système nerveux. Alors... prudence !

Au fil des siècles, l'usage médicinal de cette plante a fortement diminué. Malgré tout, dans les régions où le safran est fréquemment utilisé en cuisine, on constate un faible nombre de maladies cardio-vasculaires.

## **La légende du safran**

Alexandre le Grand avait installé son campement dans une plaine pauvre au Cachemire. Le lendemain, il retrouva son armée au milieu d'un champ de fleurs violettes apparues soudainement. Il eut peur d'un sortilège et fit demi-tour sans combattre.

## **Le safran au fil du temps dans le monde**

Les Gaulois mangeaient une bouillie composée de miel, de céréales et de safran ce qui leur donnait force et vitalité.

Les Romains brûlaient le safran comme de l'encens pendant les cérémonies religieuses. Ils l'utilisaient comme épice, colorant alimentaire, parfum et en médecine pour faire disparaître toutes sortes d'inflammations.

Au Moyen-Age, de nombreux maux furent soignés par cette plante sans que l'on sache si cette méthode était efficace. On raconte que le safran a sauvé des gens de la peste noire... Les moines décoraient les parchemins avec une encre dorée obtenue en rajoutant du safran.

On utilisait le safran comme colorant pour teindre des tissus en rouge, orange et jaune. Cette teinture a souvent été réservée aux gens fortunés.

Au Maroc, le jour du baptême, on badigeonnait la tête du bébé avec un mélange à base de safran.

En Grèce, on teignait le voile des jeunes mariées en jaune safran.

### **Le safran, source de tricherie**

Depuis toujours, la grande valeur du safran a encouragé des gens à tricher. Rien de plus facile que de mélanger les stigmates à des pétales de pavot ou d'arnica découpés en fines lanières. Encore plus enfantin de couper le safran en poudre avec du sucre ou de l'amidon...

La justice ne badinait pas avec certains faussaires qui furent même brûlés vifs !

#### ***Petite expérience***

*Examine à la loupe du safran. Peut-être auras-tu des surprises ? Tu découvriras certainement des bouts de pétales de certaines fleurs et des poudres de piment !  
Dommage !*

#### **Références :**

- La Salamandre n°122
- Wakou n°163