

Bulletin technique Productions légumières Agriculture biologique



Un trésor oublié : le safran de l'Angoumois



Crédit photo : Guillaume BOUYER

La Charente et les Deux-Sèvres sont des départements historiquement producteurs de safran. Aujourd'hui, ce sont 10 producteurs qui cultivent ce bulbe et qui ont à cœur de promouvoir cette production au travers de l'association Safran de l'Angoumois - Champniers Safran.

Ce bulletin a été rédigé grâce aux témoignages de trois membres de l'association Safran de l'Angoumois - Champniers Safran : Pamela de MONTLEAU (en charge de la communication), Guillaume BOUYER (safranier à Roussines et vice-président de l'association) et François DELAGRANGE (président).



1/ Quelle est l'histoire du safran en Charente et plus largement en Nouvelle-Aquitaine ?

Au XVI^e siècle, la culture du safran est très bien implantée en Angoumois, notamment sur le secteur de la Rochefoucauld. Un ouvrage d'une quarantaine de pages paru à Poitiers en 1568 s'intitule d'ailleurs « *Le safran de La Roche-Foucauld - Discours du cultivement du safran, des vertus, propriétés et profit d'icelui* ».

La culture du safran est également mentionnée dans une ordonnance d'Henry II - promulguée en mars 1550 - qui souligne l'importance de cette culture dans la région et sa reconnaissance dans le royaume. Cette période correspond alors à un âge d'or pour le safran de l'Angoumois et du Poitou. Dans cette ordonnance, le roi de France avait pris conscience de l'importance de la culture du safran dans l'Albigeois, le Lauraguais, l'Angoumois et le Gatinais, notamment de l'importance des revenus et taxes qu'il pouvait en tirer lors de l'achat par les marchands étrangers.

En Aquitaine, André Pierronnet, ancien ingénieur à l'INRAE et cultivateur passionné de safran sur sa ferme de Coutras en Gironde, aux portes de la Charente, a aussi par la suite beaucoup essaimé et contribué à créer de vocations.

2/ Quelles sont les missions de votre association ?

L'association du Safran de l'Angoumois - Champniers Safran a plus de 20 ans.

Elle a permis de faire renaître en Charente cette culture, tombée dans l'oubli, et qui pourtant faisait partie du patrimoine charentais.

L'association avait alors pour objectif de faire renaître la culture du safran, en Charente, et plus particulièrement à Champniers, et de diffuser des ouvrages sur l'histoire du safran en Charente.

Les missions

En 2022, après avoir subi la crise du Covid et l'interruption de toute activité associative, l'équipe en place a souhaité passer la main. Une nouvelle équipe s'est constituée dans l'objectif de faire rayonner le safran en Charente et au-delà.

Depuis début 2023, notre association s'est donc donnée pour missions :

- La diffusion de la culture du safran auprès du plus grand nombre en Charente.
- La mise en valeur de la culture du safran en tant que patrimoine local et produit local.
- La mise en valeur de l'utilisation du safran dans le domaine de la gastronomie.
- La mise au point d'une démarche de montée en gamme du safran, afin d'en faire un produit de qualité renommé auprès de la haute gastronomie et la mixologie en associant des chefs.

Moyens humains

L'association compte une cinquantaine d'adhérents sur le périmètre de la Charente et des Deux-Sèvres (périmètre de l'Angoumois au XVI^e siècle), dont une dizaine de producteurs.

Nos moyens humains sont constitués de bénévoles et membres de l'association, encadrés par onze membres du conseil d'administration dont 4 safraniers et un chef étoilé Michelin charentais, Guillaume VEYSSIERE.

Nous espérons que nos efforts pour faire connaître le safran de l'Angoumois porteront leurs fruits et susciteront des vocations auprès d'exploitants agricoles, en tant qu'activité principale ou en tant que complément d'une activité principale, ou auprès de retraités afin de leur fournir un complément de revenu.

Notre association est prête à accompagner toute nouvelle installation, dans des conditions à définir au cas par cas. Nous sommes bien évidemment disposés à accueillir tout nouveau membre et l'aider dans son projet. La prise de contact se fait au travers de notre site internet : <http://safran.ccbc.fr>

3/ Quel est le profil actuel des exploitations ?

En général, les exploitations sont dimensionnées pour une ou deux UTH (unité de travail humaine). Bien souvent, ce sont des activités complémentaires du foyer ou de l'exploitant. Les surfaces quant à elles sont variables. En règle générale, ce sont des safranières de plusieurs milliers de m² sans dépasser l'hectare. Côté SAU pour un atelier unique, une surface de 2 hectares, avec les rotations de cultures, paraît suffisante pour faire vivre un couple.

4/ Comment se réalise la culture du safran ?

Plantation

La plantation doit être achevée au 15-20 août. Elle peut commencer dès le début du mois de juillet mais il faudra sûrement désherber durant l'été.

Il faut absolument prendre des bulbes locaux pour qu'ils s'adaptent à l'environnement. Les bulbes fournis par les fournisseurs étrangers sont à éviter à cause des maladies qui risqueraient d'être importées.

Il est conseillé de ne pas dépasser 15 bulbes au m² pour éviter qu'ils ne soient serrés trop vite. Ceci provoquerait un phénomène de saturation du sol et diminuerait les rendements.

La safranière doit être renouvelée en fonction de la saturation du sol et des maladies qui s'y développent. Plus la densité de plantation est faible, plus la safranière peut durer dans le temps.

Gestion de la culture

Le cycle d'exploitation de cette plante bulbeuse (*Crocus sativus*) est généralement pluri-annuel. Les maladies du *Crocus Sativus* sont provoquées par des champignons, des bactéries et des virus, qui peuvent être à l'origine de la pourriture ou de la dégénérescence des cormes.

La durée de rotation est comprise entre 2 et 7 ans.

Le safran ne nécessite quasiment aucun intrant. Si certains producteurs peuvent être en agriculture biologique, tous ne sont pas à ce jour engagés dans une démarche de reconnaissance de leurs pratiques de production.

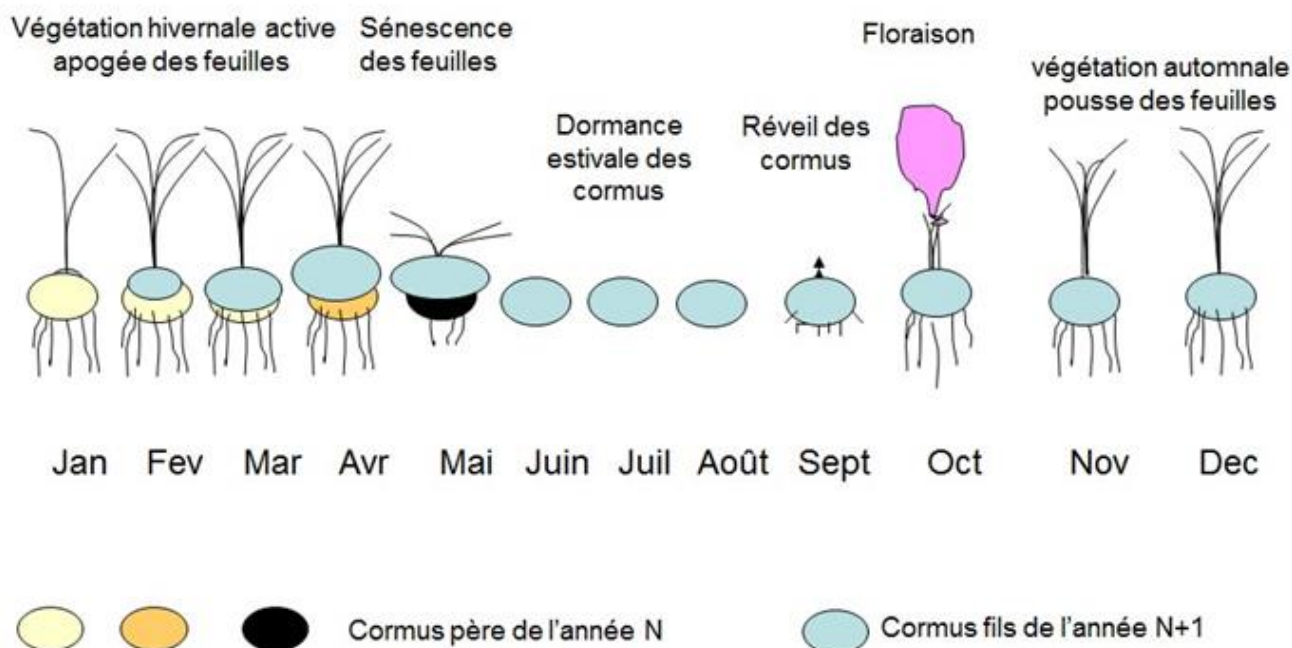
Récolte

Le bulbe fleurit à l'automne lorsque la luminosité commence à diminuer et les températures à affleurer les 10-15°C, idéalement 10°C.

La récolte peut alors commencer ; elle durera 1 mois en fonction du climat.

La taille du bulbe influe sur la floraison : des bulbes de calibre 10 fleurissent dès la première année, 2 mois après la plantation.

À partir des fleurs, les stigmates rouges obtenus, une fois desséchés, ont de multiples usages.



5/ Quels sites et parcelles sont à privilégier ?

Climats et sols

Le *Crocus Sativus* est adapté aux climats de type méditerranéen et subtropical avec des étés secs et des hivers frais. Mais il se développe également sous certains climats océaniques et continentaux. L'Angoumois est une région dont le climat correspond parfaitement aux bonnes conditions de développement du *Crocus sativus*.

Il s'accommode d'un large éventail de sols riches, à texture moyenne et friable, profonds (30 à 50 cm), drainants, secs en période de repos, et sans excès d'humidité en période végétative.

Le sol peut être siliceux, ferrugineux, gypseux ou argilo-calcaire avec une bonne teneur en matière organique (> 2 %).

Les sols argilo-calcaires drainants à bonne teneur en matières organiques conviennent à merveille au bulbe. Le territoire charentais regorge donc de parcelles propices à la culture de cette belle fleur.

Dans un environnement souvent très argileux (sol lourd), il est possible de trouver des coteaux avec du calcaire assez drainant pour le bulbe. Les sols très sablonneux, en fond de vallée, gorgés d'eau ne conviendront pas.

Exposition et pluviométrie

La plante doit être préférentiellement au soleil du matin au soir en automne, hiver et printemps : exposition dégagée, plein soleil et plein sud.

Une parcelle un peu en pente bien exposée au sud ou au sud-est sera parfaite si elle est riche en matière organique et bien drainante.

Un apport de matière organique et de calcaire peut se faire si le sol en a besoin.

En septembre, juste avant leur réveil, les bulbes ont besoin d'un minimum de 80 mm de pluie. Toutefois le crocus aimera les hivers rigoureux avec de la neige.





6/ Quels temps de travaux prévoir pour la récolte et l'émondage ?

Notre propre expérience nous amène à effectuer la récolte deux fois par jour : une fois le matin et une fois en début d'après-midi pour que les boutons floraux puissent se développer de façon optimale.

Un bon cueilleur peut cueillir jusqu'à 2 500 fleurs par heure mais une personne lambda en fera aux alentours de 1 000.

Une fois cueillies, les fleurs sont émondées à l'abri.

Durant 1 heure, un professionnel peut émonder 700 fleurs. 10 000 fleurs par jour pour un couple de safraniers est une bonne moyenne.

7/ La phase de séchage nécessite-t-elle un équipement spécifique ?

Le séchage est fait de différentes façons. La plus qualitative reste le séchage au déshydrateur à basse température (pas plus de 55-60°C). Néanmoins beaucoup de personnes sèchent encore au four électrique ou sur des claies de séchage dans des environnements contrôlés. Un investissement de quelques centaines d'euros est bien suffisant.

8/ Quels sont les principaux débouchés des producteurs de l'association ?

La vente directe est le principal débouché : soit aux restaurateurs, soit aux particuliers. La vente aux grossistes fait énormément baisser le prix de vente.

Les produits transformés sont essentiels pour toucher le grand public : ils sont plus simples à aborder pour quelqu'un qui ne connaît pas l'épice brute.

Les produits transformés sont souvent des produits d'épicerie fine : miel, sirop, huiles, vinaigre, gâteaux... Il faut penser à l'achat des contenants et des consommables (les pots, les bouteilles, les étiquettes...). Cela peut représenter jusqu'à 30 % du prix de vente pour les produits dérivés.

Proportionnellement, les coûts d'emballage sont moindres pour l'épice brute.



Le safran en quelques chiffres

Aujourd'hui, les Français consomment environ 35 tonnes de safran, tout usage confondu (gastronomique, pharmaceutique, cosmétologique) pour une production estimée entre 100 et 200 kg maximum par an.

Ce produit est très précieux car il faut environ **150 000 à 200 000 fleurs** pour obtenir **1 kg de safran**.

Le prix de vente d'un gramme de safran au détail est de 36 €. Plus la quantité est importante, plus les prix sont dégressifs.

En fonction du type de bulbe planté, les rendements seront différents. Un bulbe de calibre 10 fait au minimum 1 fleur. Pour 200-250 bulbes de calibre 10, on pourra récolter 1 gramme la première année, trois fois plus chaque année suivante, pour un investissement d'environ 40 000 €.

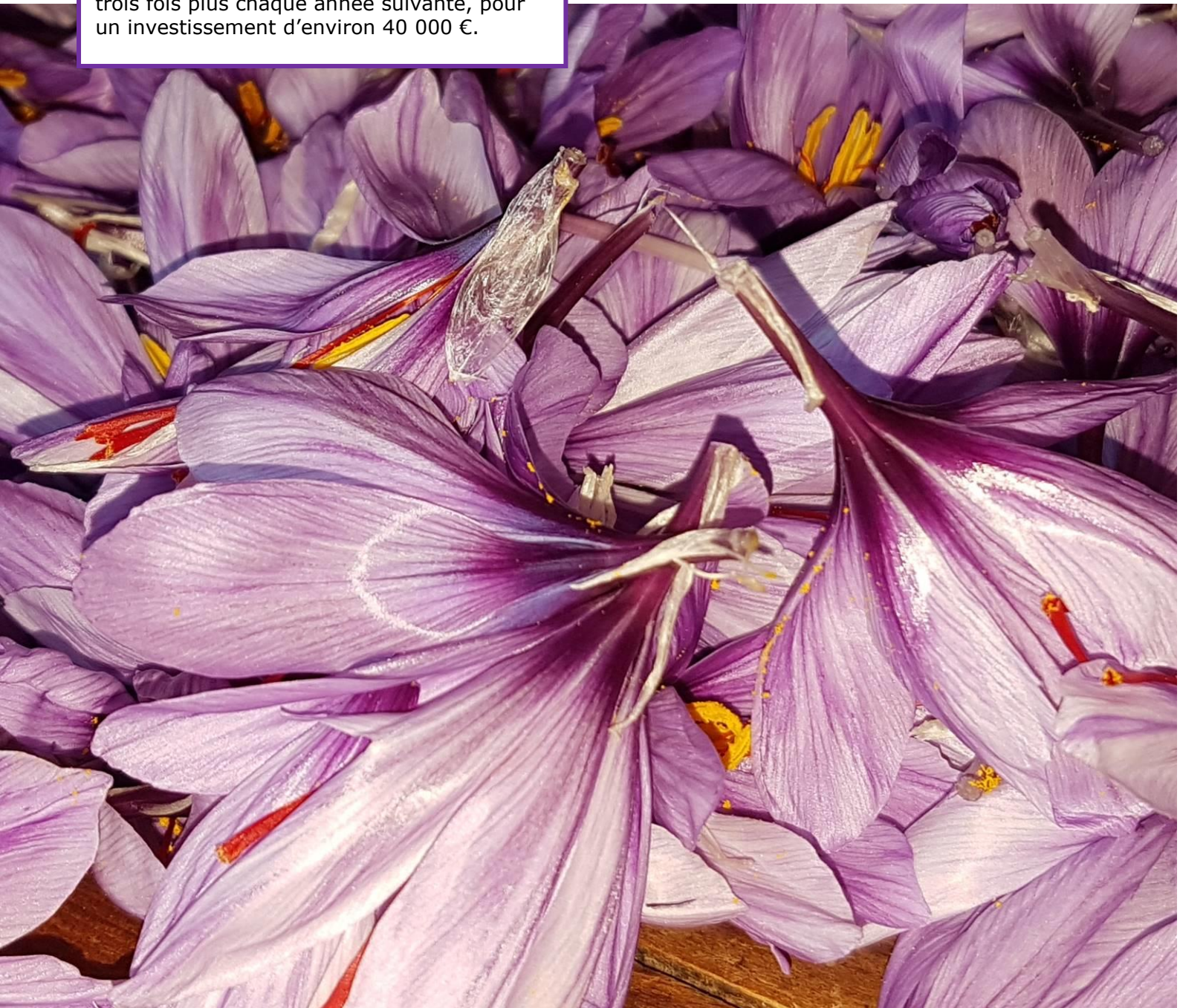
Rédaction

Ce bulletin a été rédigé grâce aux témoignages de trois membres de l'association Safran de l'Angoumois - Champniers Safran : Pamela de MONTLEAU (en charge de la communication), Guillaume BOUYER (safranier à Roussines et vice-président de l'association) et François DELAGRANGE (Président).

Propos recueillis par :
Chambre d'agriculture de la **Charente**
Sylvie SICAIRE
sylvie.sicaire@charente.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Corrèze**
Anne-Laure FUSCIEN
anne-laure.fuscien@correze.chambagri.fr

*Crédits photos : association Safran de l'Angoumois
- Champniers safran et Guillaume BOUYER*



Retrouvez toutes les ressources et publications en Légumes bio des Chambres d'agriculture [ICI](#)

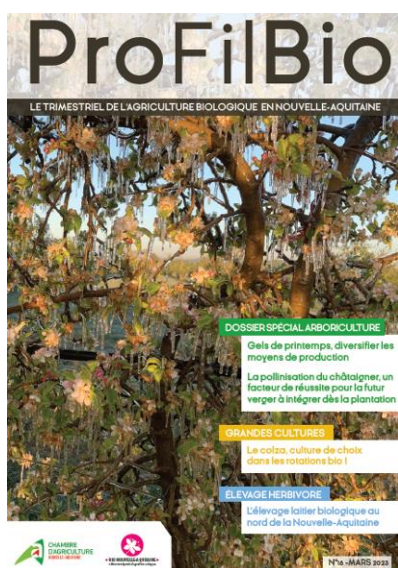
Les actualités réglementaires bio



[Cliquez pour en savoir plus](#)

Pour recevoir les actu et newsletters : merci d'adresser votre demande par mail aux contacts de votre département ci-dessous.

La revue technique ProFilBio (numéro 18 – mars 2023)



Revue publiée par les Chambres d'agriculture et Bio Nouvelle-Aquitaine.

Dans chaque numéro, une rubrique est consacrée aux légumes bio.

[Consulter les articles déjà parus sur le maraîchage et les légumes bio.](#)

Pour recevoir les prochains numéros de ProFilBio (envoi mail gratuit), cliquer [ICI](#).

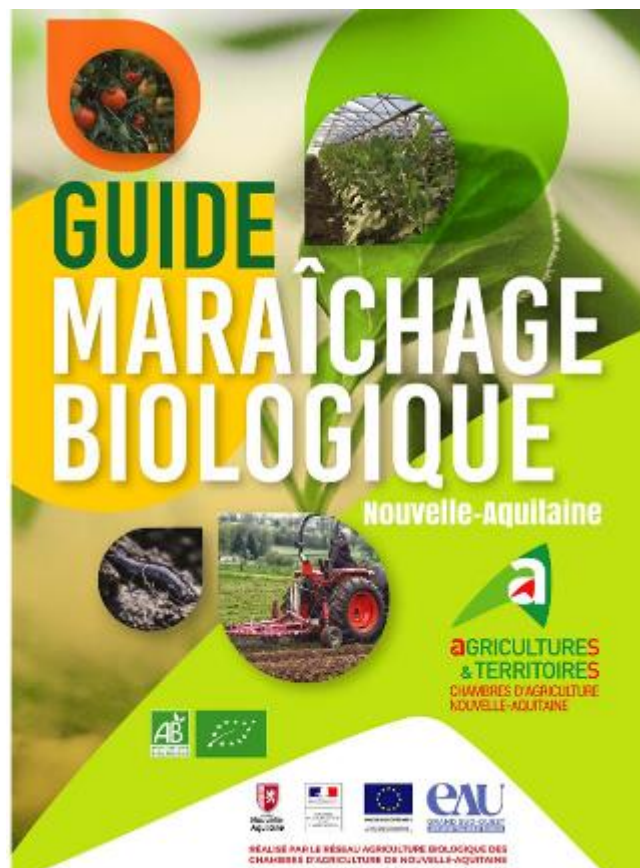
Prochain numéro : juin 2023



Les 4 livrets du guide Maraîchage Bio

Une publication des Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine.

[Cliquez pour en savoir plus](#)



Bulletin de Santé du Végétal



Pour recevoir les éditions BSV Nouvelle-Aquitaine (gratuit) :

<http://archives.emailing-asp.com/4/3360/inscription.html>

Pour consulter les éditions BSV déjà parues : cliquer [ICI](#)

Consulter la page Facebook dédiée : <https://www.facebook.com/BSVNouvelleAquitaine>

Contacts en département

Chambre d'agriculture de la **Charente**

Sylvie SICAIRE

sylvie.sicaire@charente.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la

Charente-Maritime Deux-Sèvres

Benoît VOELTZEL

benoit.voeltzel@cmds.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Corrèze**

Anne-Laure FUSCIEN

anne-laure.fuscien@correze.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Dordogne**

Nastasia MERCERON

nastasia.merceron@dordogne.chambagri.fr

Nathalie DESCHAMP

nathalie.deschamp@dordogne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Gironde**

Alexis NAULLET

a.naullet@gironde.chambagri.fr

Chambre d'agriculture des **Landes**

Emmanuel PLANTIER

emmanuel.plantier@landes.chambagri.fr

Chambre d'agriculture du **Lot-et-Garonne**

Bertrand CAVALON

bertrand.cavalon@cda47.fr

Chambre d'agriculture des

Pyrénées-Atlantiques

Ludivine MIGNOT

l.mignot@pa.chambagri.fr

Gaëlle BERNADAS

g.bernadas@pa.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Vienne**

Chloé PASQUIER

chloe.pasquier@vienne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Haute-Vienne**

Céline LEYSSENNE

celine.leysenne@haute-vienne.chambagri.fr



Ce bulletin technique est une publication du groupe « Maraîchage et Légumes bio » des Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine, animé par Nastasia MERCERON (CDA 24).

Il est réalisé avec le soutien financier de la Région Nouvelle-Aquitaine, l'Etat, l'Europe et l'Agence de l'eau Adour-Garonne



TERRES d'AVENIR