

SAFRAN DE PROVENCE

Mythe ou Réalité



Michel Derbesy - Martine Romette – (Sai Chimie)
D. de Roquefeuil - (Puyricard sur un plateau)
D. Vaslin – (Safranier de Provence)

PRIX DE VENTE AU DETAIL

30 000€ / Kg
« L'Or Rouge »





Il faut une heure pour ramasser de 500 à 800 fleurs

Il faut, ensuite, 4 à 5 heures de triage.

On obtient 2 à 3 gr de Safran



ESTIMATION MONDIALE
300 Tonnes
(Poudres / Stigmates)

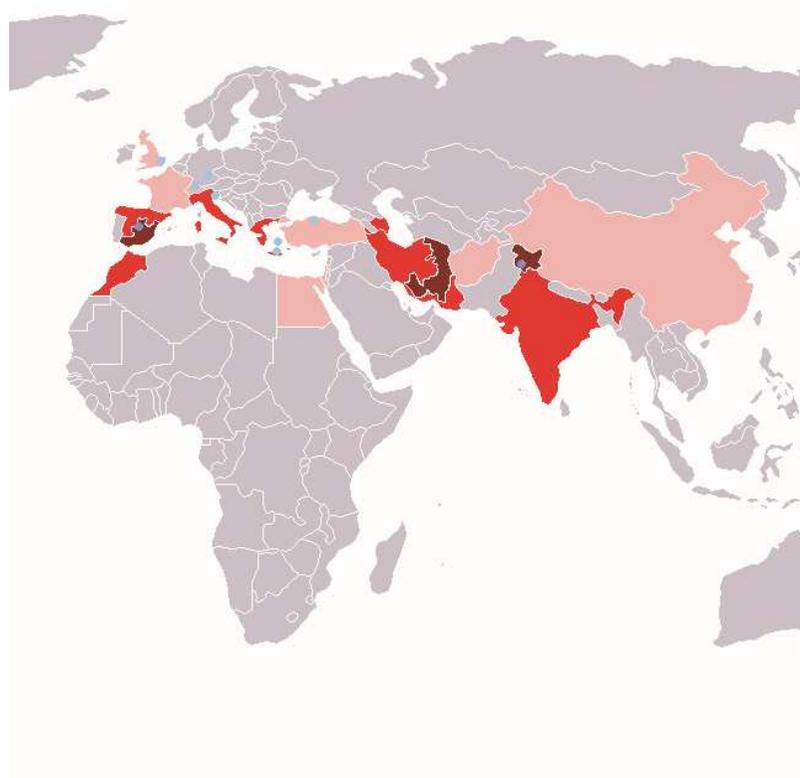
Iran – 150 à 200 T.

Inde – 20 à 30 T.

Grèce – 5 à 10 T.

Maroc – 2 à 5 T.

Espagne – 1 à 3 T.



ESTIMATION PRODUCTION FRANCAISE (Quercy – Pays de Loire – Paca)

De l'ordre de 250Kg de Safran

De l'ordre de 80 Hectares

De l'ordre 3Kg de Safran /Hectare



PRODUCTION SUD DE LA FRANCE (Bouches-du-Rhône – Var – Alpes – 3 départements)

De l'ordre de 25 Kg de Safran

De l'ordre de 6 à 8 Hectares

Tailles des parcelles : 50 m² à 2 Hectares



ASSOCIATIONS REGIONALES

Safraniers de Provence

50 Adhérents Cotisants
(+ Une cinquantaine non inscrits)

(Oraison 04700)



Puyricard sur un plateau

(Mise en route 2013/2014)

(Puyricard 13100)



LE SAFRAN

Non commun : Crocus à Safran

Genre : Crocus

Espèce : crocus sativus

Plusieurs Cultivars sont cultivés dans le monde.

En Europe, on utilise plusieurs AOP :

- *Krokos Kozanis (Grèce)*
- *Azafran de la Mancha (Espagne)*
- *Zafferò dell' Aquila (Italie)*
- *Safran du Quercy (France)*





Photos Margarethe Maillart, ENS de Lyon



Le Terrain

Exposition

Plein soleil. Sud ou Sud Est.

Ne tolère pas les zones ombragées

Sol

Léger, drainant, riche, neutre. Si possible Argilo-calcaire ou argilo sablonneux. Le safran ne tolère pas les excès d'eau qui conduisent au pourrissement ou à l'asphyxie des bulbes.

Préparation

Bêchage profond (30 cm au moins).

Griffer pour briser les mottes.



Supporte de -13° à $+30^{\circ}$



Plantation

Planter de 15 cm à 20 cm de profondeur, distants de 15 cm, avec une distance de 20 cm entre les lignes.

Compter entre 30 et 50 bulbes au m².



En ligne ou en quinconce avec un trou par bulbe

De juillet à fin août.



en poquets (groupes de 3 à 5 bulbes)



Il faut en moyenne 1h pour cueillir 800 fleurs.

Pour un bon **Safran**, il est important de récolter chaque matin les fleurs nouvellement écloses et non ouvertes après l'évaporation de la rosée.

Après floraison, ne pas couper les longues et fines feuilles du Crocus : elles permettent au bulbe de se régénérer, grossir, et produire, chaque année des petits bulbilles pour les futures plantations.



Emondage - Séchage

Le jour même, a lieu l'extraction des 3 filaments. Eplucher les fleurs une par une, saisir délicatement le style et le couper juste avant le style de couleur jaune, à l'aide de petits ciseaux courbés.

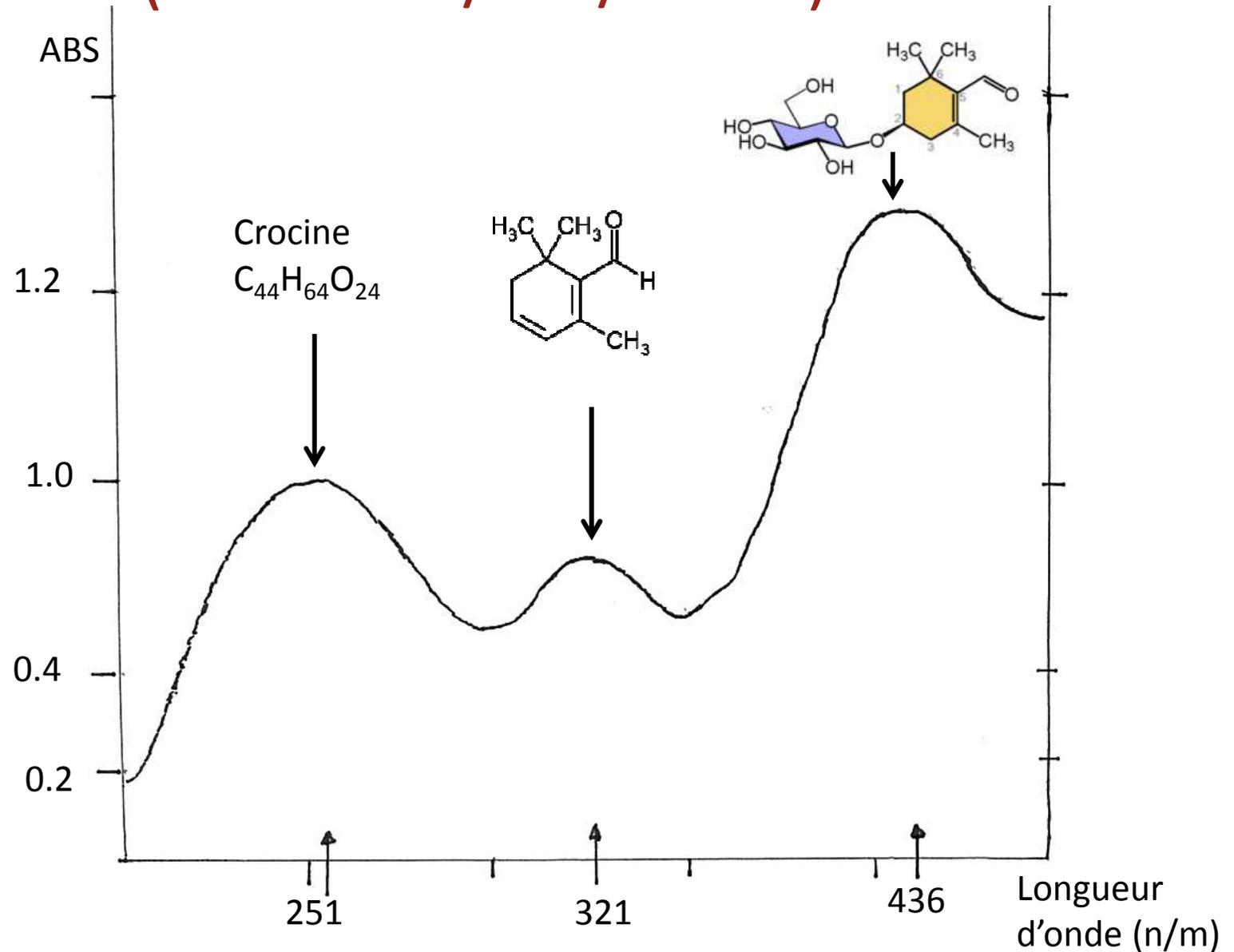


Et enfin le séchage dans un four entre 35° et 60° pendant 20 à 30 minutes.

Le **safran** doit perdre 80% de son poids.

Les pistils doivent être légers, raides, cassants au toucher et rouge sang.

Absorption solution SAFRAN (norme FR/ISO/36-32)



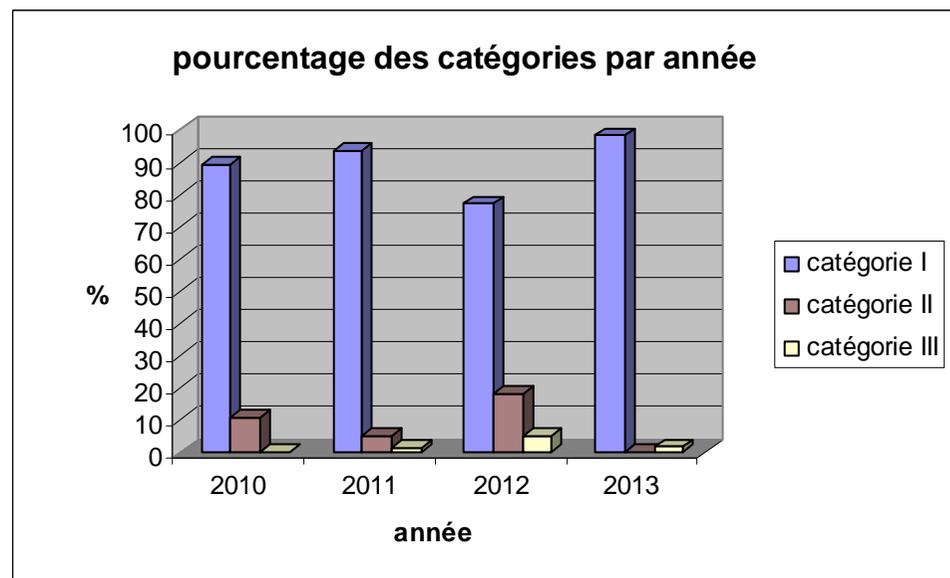
Norme NF/ISO/36-32 (2010)

Catégorie	Picrocrocine	Safranal	Crocine	Teneur en eau
I	Min 70	20 -50	Min 200	Max 12 %
II	Min 55	20 -50	Min 170	Max 12 %
III	Min 40	20 -50	Min 120	Max 12 %

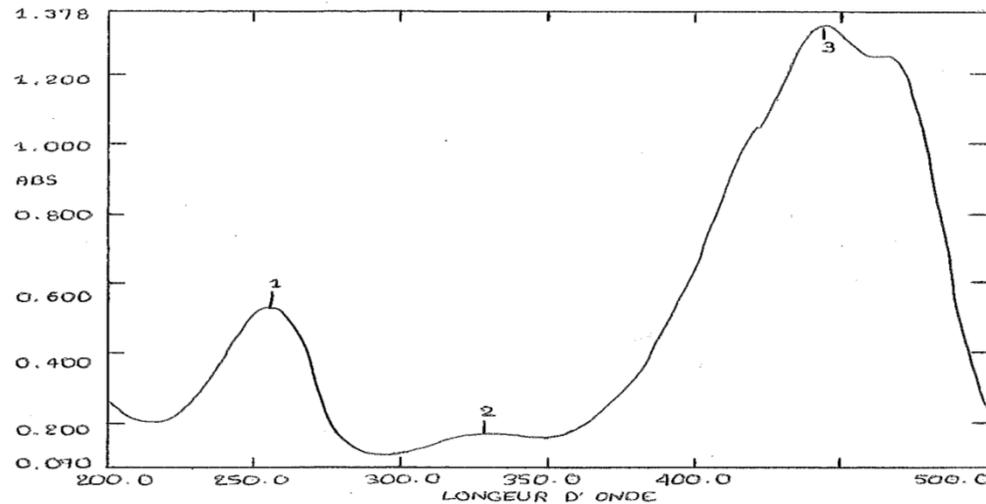
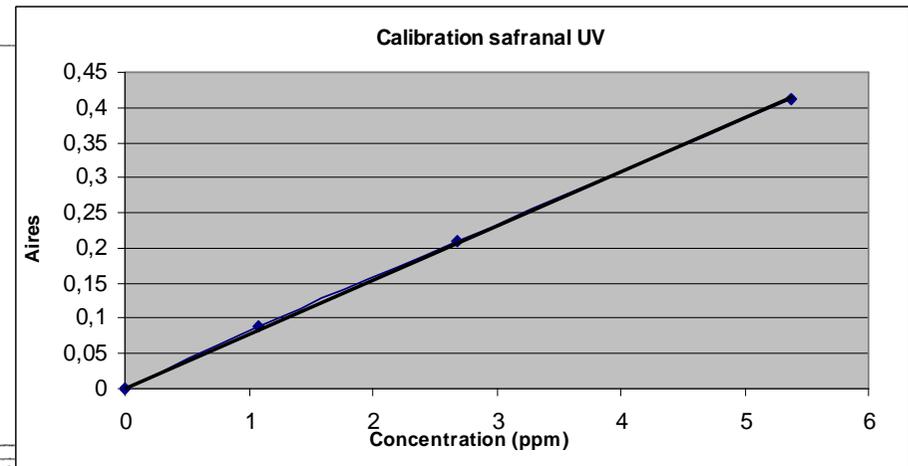
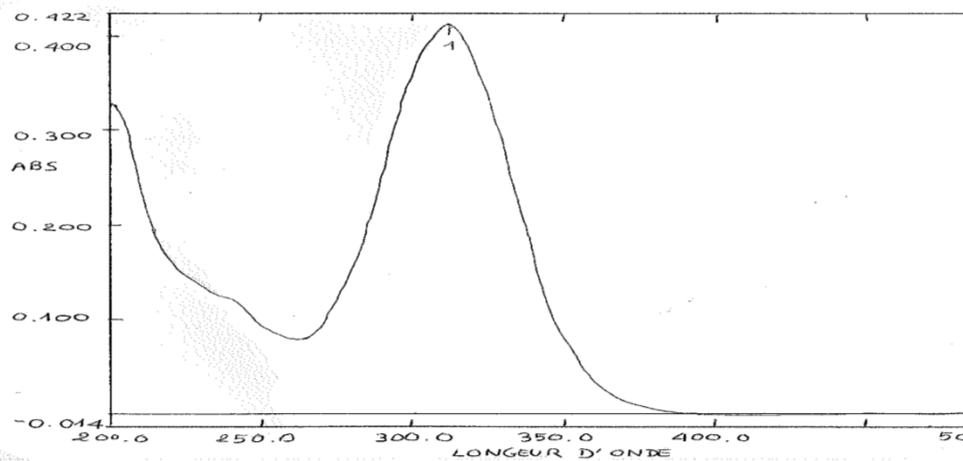
	2010	2011	2012	2013
catégorie I	17	75	47	55
catégorie II	2	4	11	0
catégorie III	0	1	3	1

total	19	80	61	56
-------	----	----	----	----

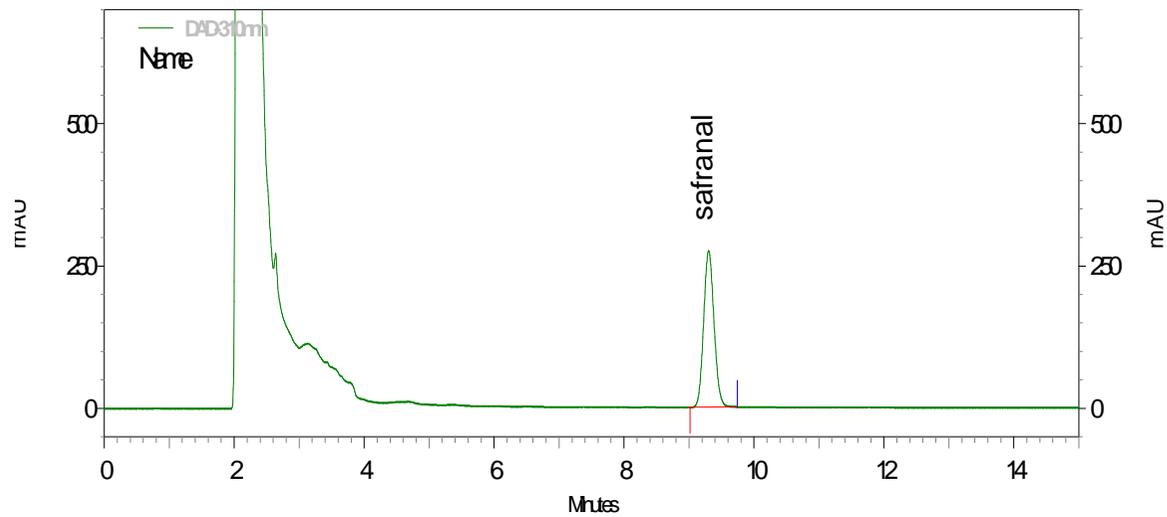
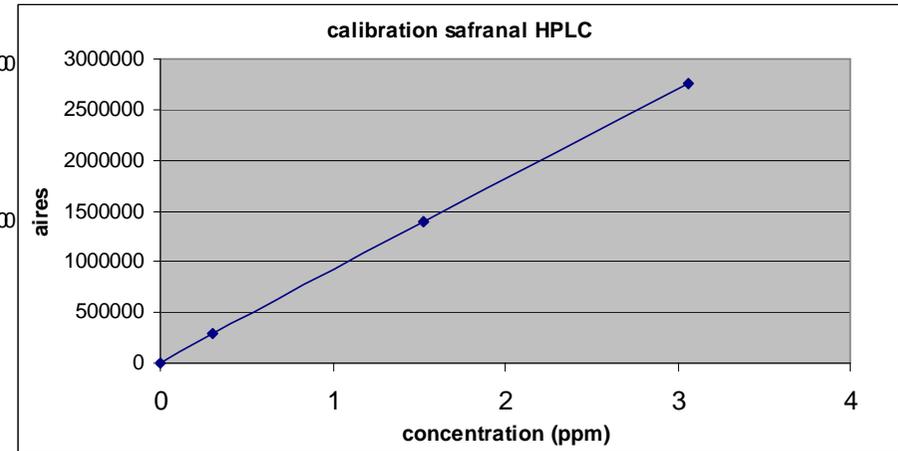
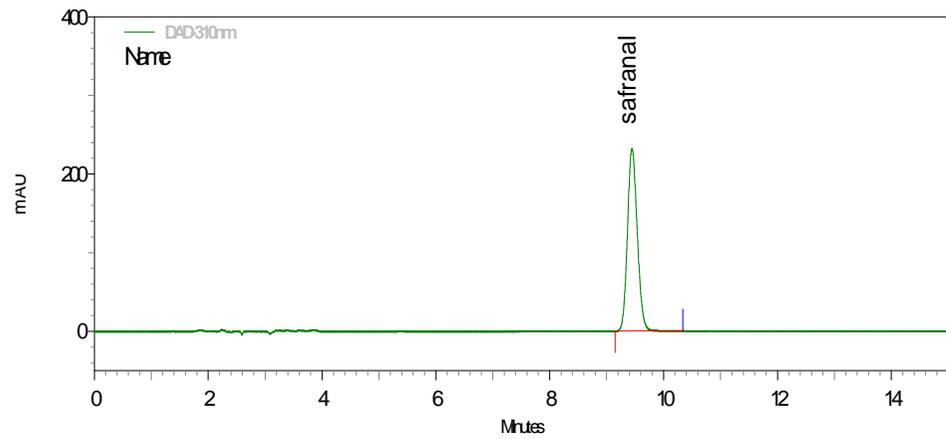
	2010	2011	2012	2013
catégorie I	89	94	77	98
catégorie II	11	5	18	0
catégorie III	0	1	5	2



Dosage UV du safranal



Dosage HPLC du safranal



Comparaison des 2 méthodes

	UV (ppm)	HPLC (ppm)
stigmates safran	8589	766
stigmates safran	32258	797
extrait liquide safran	27504	1252
extrait liquide safran	26798	1295
poudre safran	1571	32
poudre safran	1869	35
extrait sur base maltodextrine	8410	60
extrait sur base maltodextrine	8645	63

Errare humanum est perseverare diabolicum

Attribué à SENEQUE