



Les fleurs de *crocus sativus* doivent être récoltées fermées au petit matin car les rayons du soleil altèrent les propriétés des stigmates (vitamine B et pro-vitamines A).



Joseph Allemann, Jean-Daniel Cavin et sa soeur Sandrine en plein émondage, opération qui consiste à séparer délicatement les fleurs des pistils.



L'agriculteur s'est doté d'une balance de précision pour un calcul optimal des quantités. Il faut de 150 à 180 fleurs pour produire un gramme de safran, vendu 50 francs.

RÉCOLTE DU SAFRAN

Cueillette matinale imposée



Il faudrait créer une variété à récolter en « août. » Joseph Allemann, locataire du producteur de safran Jean-Daniel Cavin, affronte avec humour ce début de matinée d'octobre revigorant. La fraîcheur nocturne n'est d'ailleurs sans doute pas étrangère à la cueillette relativement modeste qui s'annonce. Sandrine Cavin, la sœur de l'agriculteur, prélève quelques fleurs en pleine terre mais c'est dans les quinze bacs répartis sur le talus exposé sud-est que se déroulera l'essentiel de l'opération. Un pincement du bouton floral entre le pouce et l'index, et le précieux sésame se détache pour finir sa course dans un panier en osier. « Les fleurs poussent la nuit. Il faut les récolter encore fermées car le soleil altère les propriétés des stigmates », explique Jean-Daniel Cavin. Tombé dans la culture du safran en 2010, suite au don de bulbes d'un couple de retraités de son village, il sait de quoi il parle.

En repos végétatif de juin à août, *crocus sativus* fleurit en automne, protégé des limaces par les canards coureurs indiens (photo ci-dessous). En 2021, c'est le 2 octobre que la récolte

a commencé à Vulliens (VD), soit quelques jours plus tard que d'habitude. Elle se poursuivra à un rythme quotidien durant environ un mois. La surface de 800m² est à même de produire de 100 à 150 grammes de safran mais les quantités fluctuent d'une année à l'autre. « La fleur du crocus est stérile. La multiplication s'effectue grâce aux bulbes, appelés aussi cormes. Leur nombre ne cesse d'augmenter et on doit les arracher au bout de cinq ans, entre autres pour préserver le sol », indique Jean-Daniel Cavin. Le pic de production survient normalement trois ou quatre ans après chaque plantation. La dernière a eu lieu en 2019.

Bien rôdé, le trio termine rapidement sa tâche. La suivante se déroule à l'abri du froid mordant. Baptisée émondage, cette étape minutieuse consiste à séparer les pistils des fleurs au moyen d'un petit ciseau. « On coupe sur la partie orangée, car le jaune et le blanc des stigmates amènent de l'amertume », précise Jean-Daniel Cavin. Conditionné en pots de 0,5 ou 1 gramme après avoir été séché, le safran du Jorat fait le bonheur des privés et des restaurateurs.



Ces pistils ont été séchés vingt minutes à 50 degrés au four.



Un jus de pommes et un miel au safran font partie de la gamme.

PUBLICITÉ _____

Texte et photos: Ludovic Pillonel

