



L'or rouge  
des  
rivières



Safran  
de Provence  
en stigmates et  
produits dérivés



218 Av. des Princes d'Orange BP1  
84340 ENTRECHAUX

Tel : +33(0)6 15 81 21 01

Siret : 750 508 400 00017

Email : [contacts@or3r.fr](mailto:contacts@or3r.fr)

Web : [www.or3r.fr](http://www.or3r.fr)

La culture du crocus sativus est d'une grande simplicité. En effet, le bulbe est un organe souterrain qui puise et accumule les meilleures substances nécessaires à la magnifique floraison d'automne de couleur mauve.

Sa culture en France est d'autant plus facile grâce à une terre argilo-calcaire, une bonne préparation de la terre et des soins réguliers sur une courte période permettant la production d'un safran de qualité.

L'extraction manuelle du safran doit cependant se faire de façon minutieuse, le prix élevé du safran s'expliquant par cette particularité.



**Visite de la safraneraie**  
Renseignements et réservations  
**06 15 81 21 01**

Chaque détail compte. La préparation des sols est classique. Elle se fait en automne en retournant la terre manuellement ou en la labourant avec un tracteur. L'apport d'engrais organique est nécessaire, les sols peuvent être recouverts de fumier de vache de préférence (5 - 7 kg/m<sup>2</sup>).

Le fumier de mouton convient également.

Les crocus sativus peuvent être cultivés sous plusieurs modes

- En ornement dans des pots ou en jardin.
- En planche de surface réduite de 1 m<sup>2</sup> à 400m<sup>2</sup> environ.

Il faut creuser entre 10 et 15 cm car à cette profondeur, le bulbe est protégé des grands froids.

L'espacement entre chaque bulbe est de 10 ou 15 cm ce qui représente 6 000 à 8 000 bulbes pour 100 m<sup>2</sup> de culture, soit une récolte de 30 à 50 grammes de safran sec la première année de plantation puis une récolte croissante les années suivantes : 80 à 105 grammes la deuxième année et 120 à 160 grammes après la troisième année de culture.

**Nous vous accueillons**  
**toute l'année du lundi au samedi**  
**sur rendez-vous.**

On les nomme fausset, tacon et mort du safran.

- Le fausset paraît être une excroissance qui se développe sur l'oignon, et qu'on peut facilement extirper lors de sa plantation.

- Le tacon, au contraire, est une espèce d'ulcère qui s'annonce par une tâche brune ou pourpre, et dont on arrête les ravages en l'enlevant, en coupant dans le vif avec la pointe d'un couteau.

- Quant à la mort, elle est la plus dangereuse en même temps qu'elle se propage avec une effrayante rapidité. Elle paraît être causée par une espèce de champignon parasite, le rhizoctone violet.

Il pousse de tous les côtés des racines, et forme peu à peu dans l'intérieur même de l'oignon des espèces de tubercules. Les symptômes de cette maladie sont indiqués par le dessèchement des feuilles, qui jaunissent et se fanent.

Il faut alors, pour garantir la safraneraie, ouvrir une tranchée suffisamment profonde autour de la place où se trouvent les oignons malades, afin de les isoler des autres.

La première précaution à prendre est de planter les bulbes sur des terres drainantes et légères, de préférence argilo-calcaires avec un PH neutre entre 6 et 8.

Afin de prévenir les risques de maladie, il est conseillé de déplanter la safraneraie pour la replanter sur une parcelle vierge ; cela évitera toute maladie dans votre plantation.

En effet les 3 à 4 premières années, il n'y a que très peu de risque que votre safranieraie prenne la maladie.

Afin d'assurer la pérennité de la production au mois de mai de la quatrième année, c'est-à-dire lorsque la safranieraie a donné trois récoltes, on arrache les oignons et leurs caïeux que l'on sépare, et on replante le tout, du mois de juin jusqu'au 15 septembre au plus tard, dans un autre terrain que l'on a convenablement préparé. Par précaution de sécurité, on réutilisera l'ancienne parcelle une dizaine d'années plus tard.

La surveillance et le traitement des rongeurs (campagnols ...) apportent sécurité. Dans les régions à sanglier, une clôture électrique les empêchera de se délecter des bulbes. L'entretien régulier des parcelles contribue à la bonne santé de la safranieraie et à sa qualité de production.

## LA RECOLTE

Fin septembre – début octobre voir mi octobre pour certaines régions, les bulbes sont en effervescence grâce à son cycle inversé : c'est la période de floraison. On ramasse les fleurs généralement pendant 3 à 4 semaines très tôt en matinée pour récolter un maximum de fleurs fermées.

On récolte en moyenne 1 000 fleurs à l'heure. Puis on procède à l'émondage.

## L'EMONDAGE

C'est l'opération qui consiste à séparer les stigmates de la fleur tout de suite après la cueillette des fleurs. L'émondage se fait à l'aide de petits ciseaux ou manuellement avec les ongles. Ce geste requiert calme et précision, idéalement à plusieurs autour d'une table pour une ambiance conviviale.

La quantité émondée est de l'ordre de 400 fleurs par heure et par personne.

## LE SECHAGE

Le séchage est l'opération finale. Il consiste en l'évacuation de la plus grande partie d'eau contenue dans les pistils, permettant ainsi une conservation optimale, soit deux à trois ans sans aucun souci.

Nous vous recommandons de sécher votre safran au four à 50-60°C porte du four ouverte pendant un quart d'heure vingt minutes.

Le but est de faire perdre 80% de son poids total au safran pour 10 grammes récoltés, nous obtenons 2 grammes de safran sec.

Le safran se conserve en pot étanche à l'abri de la lumière. En effet la lumière et l'oxygène dégradent la qualité du safran.

Il faut attendre au moins un mois après le séchage pour que le safran exalte tout ses arômes.



**Visite de la safraneraie**  
Renseignements et réservations  
**06 15 81 21 01**

Nous vous accueillons  
toute l'année du lundi au samedi  
sur rendez-vous.