

Visite de l'entreprise « Le Safran de Lille »

Les BTS 2 Production Horticole ont pu visiter La Safranière de Lille, située à Ennetières en Weppes le mercredi 19 novembre dans le cadre d'un Projet d'Initiative et de Communication.



Historique :

Jacqueline et Jean-Marie Mille ont commencé « séparément » car Jean-Marie ne faisait que du maraîchage alors que Jacqueline travaillait en tant que fleuriste. Elle est ensuite devenue productrice de fleurs séchées avec 30 variétés différentes pendant 20 années, au cours desquelles elle a été médiatisée par Jean-Pierre Pernaut ce qui a augmenté sa notoriété.

Sa production de fleurs séchées s'est arrêtée lorsque celle-ci est passée de mode et la crise n'incitant pas à la dépense décorative.

Elle a alors recherché un nouveau poste chez un fleuriste mais le travail en tant que salarié ne lui plaisait plus ayant pris goût à l'autonomie.

Jacqueline s'est donc intéressée à de nouvelles cultures : N'ayant pas les connaissances suffisantes en plantes médicinales et les débouchés n'étant pas intéressants pour les plantes comestibles, elle s'est tournée vers la culture de safran.

Elle achète ses 250 premiers bulbes en 2009 !

Aujourd'hui, ils possèdent 15 ha de culture de blé, de maïs et de pomme de terre en commun à quoi vient s'ajouter la culture de safran pour une production de 20000 à 25000 bulbes ainsi que les visites de la ferme. En plus de cela, Jacqueline donne des cours d'art floral et de tressage de blé et de saule.

Le safran en chiffre :

Sur le marché français, 1 kg de safran vaut entre 30€ et 35€.

On peut produire environ 2 kg de safran par hectare de culture.

Les bulbes coûtent 1€ pièce.

En France, on produit 25 kg de safran par an.

Le pays le plus productif est l'Iran avec 80 tonnes de safran par an.

Pour obtenir 1g de safran, il faut entre 150 et 200 pistils.

A savoir : *Le safran est aussi utilisé par les indous pour faire de la teinture jaune pour les vêtements religieux et dans la médecine.*

Au Maroc, le séchage s'effectue à l'air libre (sans four), la température estivale étant suffisante.

La fleur de crocus utilisée pour la culture du safran n'est pas la même que le crocus ornemental, elle est uniquement mauve.

Les fleurs séchées trouvent lors origines chez les producteurs de tabac qui utilisent également un four pour faire sécher le tabac.

La culture du safran :



Le bulbe de crocus se plante à 15 cm de profond pour le protéger du froid hivernal (il gèle à -14°C) et d'écart entre chaque bulbe, en Juillet, à la main, dans un sol de terre fine et chaude, bien sèche (labourée à la charrue avec un fumier de cheval et passer au cultivâteau) à pH 7.

Pour une bonne floraison, il a besoin d'un fort écart de température entre le jour et la nuit. Le feuillage sort en Septembre, puis de Septembre à début Novembre, la fleur commence à sortir la nuit pour s'épanouir au petit matin.

Il faut alors les récolter dès que la rosée s'est évaporée et les faire sécher au four entre 40°C et 60°C , pour récupérer le pistil dans la journée.

Tout le travail s'effectue à la main et les fleurs sortent toutes en même temps (sur 3 semaines), il faut donc adapter la quantité de bulbes à sa capacité de travail.

Selon la taille du bulbe (codé de 1 à 15), il donnera 0 à 3 fleurs. Le bulbille (petit bulbe) sera adulte au bout de 3 ans.

Il faut ensuite arracher les nouveaux bulbilles que le bulbe génère à 4 ans avant de mourir, pour renouveler la production.

Aucun traitement n'est réalisé au cours de la culture.

Les principaux ennemis de la culture sont les fourmis, les musaraignes, les taupes et les rongeurs qui mangent les bulbes.

Cette visite a vraiment été une découverte, de la culture du safran à la récolte jusqu'à sa commercialisation. C'est un travail qui demande minutie et patience, qui plus est dans une région peu adaptée à ce type de culture. Mais à force de persévérance, c'est un défi réussi, car aujourd'hui c'est une exploitation reconnue !

*Inès et Eléonore
BTSA 2PH-CFA Homme*