



**Le safran cultivé** (*Crocus sativus*) de la famille des iridacées.

Noms vernaculaires : crocus domestique, or rouge...

Les crocus sont surtout connus pour leurs nombreuses espèces botaniques et améliorées à floraison pré-vernale et printanière de février à fin avril. Pourquoi ne pas essayer une espèce à floraison automnale qui permettra aux butineuses de récolter leurs dernières pelotes de pollen et à l'apiculteur de joindre l'utile à l'agréable ?

En effet, outre son aspect décoratif indéniable, ce crocus permet de récolter l'épice la plus chère au monde, le véritable safran.

### Etymologie

Le mot safran provient du latin *safranum* lui-même issu d'un terme arabe qui signifie jaune en référence à la teinture obtenue à partir de ses stigmates. Par exemple chez les Romains, les vêtements des mariés et des vestales étaient teints en jaune par le safran. Se référant à la culture importante du safran sur le plateau iranien, d'autres sources indiquent que ce terme proviendrait du persan *zarparan* obtenu par la contraction de *zar* qui signifie or et *par* qui désigne la plume ou le stigmate.

Le nom spécifique *sativus* vient également du latin qui signifie cultivé. Le safran est en effet cultivé depuis plus de 3000 ans et il semble d'ailleurs qu'il n'existe pas à l'état sauvage. Il s'agit d'une plante triploïde et stérile sans doute le résultat d'une sélection faisant suite à une hybridation entre plusieurs espèces originaires du bassin méditerranéen. Ce sont les croisés ou les arabes (les avis sont partagés) qui auraient introduit le safran en Europe via l'Espagne. Encouragée par la royauté, sa culture a fait la renommée de certaines régions françaises et notamment celle du Gâtinais.



## Description

Le safran cultivé est une plante vivace par son bulbe souterrain ou cormus qui subit une dormance estivale ou estivation. A la faveur des pluies du début de l'automne, les fleurs apparaissent dans le courant du mois d'octobre et jusqu'en novembre. De couleur violette avec des stries plus foncées, elles possèdent 3 étamines jaune d'or et 3 longs stigmates rouge corail qui, une fois séchés, seront à l'origine de cette épice qui à la fois colore et parfume de nombreux plats sucrés ou salés. Contrairement à celles de la plupart des crocus printaniers, ces fleurs restent ouvertes de jour comme de nuit.

Le feuillage linéaire très fin et très long commence à apparaître un peu avant la floraison ou simultanément et poursuit sa croissance au printemps suivant. Il se dessèche en mai-juin et la plante entre de nouveau en dormance jusqu'en automne.

Le crocus domestique est de culture facile. Il demande simplement une situation ensoleillée et chaude dans un sol léger et bien drainé. Les cormus sont plantés entre juillet et début septembre au plus tard à une profondeur de 10 à 15 cm et distants d'environ 8 à 10 cm. Chaque bulbe donne 1 à 2 ou 3 fleurs en fonction de son âge. Les fleurs sont cueillies manuellement le plus tôt possible en début de matinée car elles s'ouvrent très vite avec le lever du soleil. L'émondage suit la collecte des fleurs. Il consiste à récupérer les extrémités des styles qui seront mis immédiatement à sécher car ils doivent perdre 80 % de leur poids pour se conserver et acquérir leur arôme si particulier.



## Intérêt apicole :

Les butineuses visitent les jolies fleurs du safran cultivé pour y récolter un abondant pollen, un des derniers de la saison avec celui des asters, des chrysanthèmes et des dernières fleurs de lierre.

Evidemment, les safranières étant plutôt rares, l'intérêt apicole est plus anecdotique que réel mais quel bonheur pour l'apiculteur d'observer ses abeilles récolter encore du pollen à cette saison.  
(*ci-dessus, safranière de madame et monsieur Marignier à Pollionnay dans les monts du lyonnais*)



### **Le saviez-vous ?**

Un bon cueilleur glane environ un millier de fleurs en une heure et leur émondage nécessitera encore au moins deux bonnes heures supplémentaires. Pour produire 1 g de safran prêt à l'emploi il faut récolter les stigmates d'environ 150 fleurs. Pour bien développer la couleur et les arômes délicat de l'épice, on doit la laisser infuser dans du liquide sans la faire chauffer pendant une nuit.

Le crocus domestique étant une plante stérile, sa multiplication se fait essentiellement par division des cormus tous les trois ans environ. Les safranières sont donc des populations de clones propagés exclusivement par l'homme. On dit aussi que le crocus domestique est une plante anthropochore du grec *anthropo* = homme et *chore* = porter.

Le safran des Indes appelé « safran pays » à l'île de la Réunion n'a absolument rien à voir avec le crocus domestique. Il s'agit en réalité du rhizome séché et réduit en poudre du curcuma, plante de la famille du gingembre.