

**+ Agriculture** LA HOGUETTE

# L'argent du safran

**Une médaille d'argent du concours général agricole est venue récompenser le travail du Safran de Normandie.**



**Une récolte** qui demande d'infinies précautions.

**L**e concours général agricole a honoré une centaine d'agriculteurs normands. Au milieu des grandes productions traditionnelles, on trouve le Safran de Normandie du moulin au Gué Pierrieux, à deux pas de Falaise, dont le jury a souligné les « arômes sucrés puissants » et la « surprenante belle couleur » en lui remettant une médaille d'argent. « J'en ai pleuré », reconnaît Annie Guérard qui, avec son mari Pascal, s'est lancée en 2011 dans cette culture d'un produit pas tout à fait comme les autres, qu'on trouvait au Moyen-Âge dans la plaine de Caen, et qui fait un retour gagnant en Normandie.

- Le safran, c'est une école de la patience. Cinq années sont nécessaires pour que la culture puisse être considérée comme installée. « On ne maîtrise pas la reproduction, le taux de rendement des bulbes n'est que de 35 à 40 % », résume Pascal Guérard, qui arrive cette année sur sa cinquième cueillette et va donc pouvoir vérifier dans les faits si tous les efforts consentis pourront être poursuivis, ce qui ne manquera pas d'être le cas.

- Le safran, c'est une école du travail. Il faut connaître la bonne profondeur de la plantation, le taux d'humidité nécessaire au séchage. La récolte doit être effectuée avec rapidité et précision, car le soleil détruit 60 % des molécules. Puis l'épluchage est lui aussi une étape complexe pour récupérer les trois filaments, la partie rouge du pistil, la « fine fleur de safran ». Et ne jamais oublier que c'est la qualité de la terre, plus que la météo, qui fait le bon safran.

- Le safran, c'est une école de la cuisine. Les tables étoilées sont les premiers supporters du Safran de Normandie. À l'image du SaQuaNa d'Honfleur, qui fut l'une des premières à reconnaître sa couleur et son parfum. De nombreux autres grands cuisiniers sont désormais des fidèles du Safran de Normandie. Le safran est également utilisé en cosmétique, parfumerie, teinture et ses effets dans la lutte contre la prolifération de cellules cancéreuses ont été documentés.

- Le safran, c'est une école de la passion. « Il y a un vrai aspect affectif dans le travail autour du safran », affirme Annie. Le couple n'aime rien tant que partager avec d'autres ses connaissances, en accueillant des visiteurs à la ferme ou en multipliant la présence dans des salons gastronomiques. Ils y expliquent l'art et la manière de bien utiliser le safran en cuisine, et ils vendent leurs propres déclinaisons, vinaigre de cidre, macarons ou miel parfumés au safran.

- Le safran, c'est une école du rêve. Les 35 000 euros au kilo peuvent faire naître de grandes espérances. Mais les efforts sont nombreux avant d'y parvenir. Le Safran de Normandie, pour l'instant, c'est un kilo par an, l'objectif à terme est d'arriver à 3 kg sur 2 hectares. La France produit entre 200 et 250 kg de safran par an. ◀

## CONTACT

02 31 90 01 84

[lesafrandenormandie@orange.fr](mailto:lesafrandenormandie@orange.fr)