



Ferme de production de safran biologique à Sahorre (près de Prades) dans la vallée de la Rotja (Pyrénées-Orientales).
GEORGES BARTOLI/DIVERGENCE

TENDANCE

La ruée vers l'or rouge

Paré de toutes les vertus, le safran est le nouveau filon en cuisine et dans les cosmétiques

Catherine Rollot

De sa délicate corolle sortent trois filaments rougeâtres qui depuis des siècles font tourner les têtes. Après le curcuma ou le thé vert matcha, le safran, un temps délaissé, revient en force. En cuisine mais aussi dans les produits de beauté. Mangé à toutes les sauces, en quelque sorte.

Sa culture, son prix, ses vertus supposées, sa part de mystère, font de « l'or rouge » un produit à haut pouvoir fantasmagique. Comme beaucoup, Florence et Isabelle Despras se sont laissés envoûter. Avec un père égyptologue, les deux sœurs ont reçu une éducation bercée par l'Antiquité et la mythologie, moins par les recettes de cuisine. « Pour nous, le safran, c'était Cléopâtre qui en versait dans ses bains pour préserver la beauté de sa peau plutôt qu'un ingrédient de la paella », résume Florence Despras. « Tombées sous le charme », après une visite d'une safranière au Maroc, les deux sœurs décident en 2014 de planter, « pour essayer », 30 000 bulbes de *Crocus sativus*, la variété de crocus dont on extrait le safran, sur une garrigue acquise des années auparavant dans l'arrière-pays varois. Et c'est tout naturellement « en repensant à la reine d'Égypte que la filière cosmétique s'est imposée », se souvient l'aînée des deux sœurs. A deux, sur une parcelle, elles élaborent alors un projet un peu fou : créer une petite gamme de produits de beauté bio haut de gamme à base de fleurs et de pistils de safran, reconnus pour ses propriétés anti-inflammatoires et anti-âge.

Trois ans après leur première récolte, un retour à l'école pour décrocher un bac agricole, et l'aide d'un laboratoire spécialisé, les deux sexagénaires, qui ont quitté leurs cabinets de psychologue pour l'une et de ressources humaines pour l'autre, commercialisent depuis six mois leur nom, et pour l'instant uniquement sur leur site, crèmes et sérum à base des précieux ingrédients cultivés dans leur propriété.

Installée à Grand-Champ (Morbihan), une petite commune à une quinzaine de kilomètres de Vannes, Véronique Dameron, est passée de la pharmacie au safran, il y a sept ans. Une envie de reconversion. Sous la marque « Safran du Morbihan », elle écoulait jusqu'à présent sa petite production – « entre 300 et 500 grammes de safran pur par an » – pour un usage culinaire. Depuis peu, elle attire de nouveaux acheteurs. « Cette année, un laboratoire cosmétique m'a contactée pour acheter mes fleurs de safran, après la récolte du pistil, raconte la safranière. C'est une aubaine car, jus-

que-là, je n'en faisais rien, c'était des déchets. » Le safran provient exclusivement des trois pistils de la fleur. Ce sont eux qui, une fois émondés et séchés, donneront la puissante épice.

En recherche permanente d'actifs haut de gamme naturels et venus de l'alimentaire (caviar, truffe et autres champignons rares), les marques du secteur de la beauté s'intéressent désormais aux propriétés anti-âge et anti-inflammatoires du safran. Et qui mieux que les précieux calices et leur histoire pour vendre du rêve et du luxe ? « C'est de l'or, l'antioxydant le plus puissant de la nature », s'enthousiasme Georges Bakas, directeur général de Korres France, une marque grecque de cosmétiques à base d'ingrédients naturels présente dans une trentaine de pays, dont la France. En décembre 2018, l'entreprise fondée en 1996 par un pharmacien de l'île de Naxos a lancé son « Safran d'or », un sérum « anti-âge global » à base d'une variété de safran du village grec de Kozani, le produit le plus cher de cette marque de moyenne gamme. La clientèle a suivi.

Chez Yves Saint Laurent Beauté, Sisley ou encore Nuxe, épices et pétales de fleurs séduisent aussi et font grimper les prix. Il est vrai que l'ingrédient s'achète cher, rareté oblige. De 15 000 à 30 000 euros le kilo, selon la qualité et la provenance.

Originaire de Crète et non du Cachemire, comme on l'a longtemps cru, la culture du safran a prospéré en Iran – le plus grand producteur mondial (autour de

L'INGRÉDIENT S'ACHÈTE CHER, RARETÉ OBLIGE. DE 15 000 À 30 000 EUROS LE KILO

180 tonnes) – et dans de nombreux pays du bassin méditerranéen (Espagne, Maroc, Grèce) mais aussi en France, pays de tradition safranière jusqu'au XIX^e siècle, notamment dans le Gâtinais.

Aujourd'hui, la production totale française serait d'une dizaine de kilos à peine. En réalité, la plante est assez résistante et peut pousser un peu partout assez facilement. En revanche, sa récolte (une fois par an à l'automne) est extrêmement méticuleuse. Dès que les fleurs sont ouvertes, il faut les cueillir à la main, et en extraire les stigmates, qui seront ensuite séchés pour obtenir les filaments. De 150 000 à 250 000 fleurs sont nécessaires pour produire un kilo de safran. Un travail de bénédictin qui ne semble pas décourager les apprentis safraniers qui se lancent chaque année dans les campagnes et même en ville. A Paris, sur le toit-terrasse du Monoprix de la rue Daviel (13^e arrondissement), 35 000 bulbes commencent en

cette fin d'hiver à pointer leurs tiges vertes. Il faudra attendre l'automne pour voir se recouvrir d'un tapis mauve ce champ urbain de 700 m², propriété du bailleur social Paris Habitat.

Quatre sœurs parisiennes aux racines campagnardes sont à l'origine de cette safranière suspendue. Amela du Bussey, 41 ans, travaillait dans le conseil. Ses sœurs Louise, Philippine et Bérengère dans le marketing, la banque et l'urbanisme ; des profils complémentaires pour se lancer dans l'aventure de Bien Elevées, leur maison d'agriculture urbaine. « J'avais envie d'une reconversion, d'un contact avec la nature, explique Amela du Bussey. Le safran s'est imposé car sa résistance, sa capacité à être cultivé dans un volume de terre limité et sans mécanisation est compatible avec les contraintes de l'agriculture urbaine. »

Fin février, une première gamme de leur production, filaments et produits dérivés (sablés apéritifs et biscuits sucrés sarrasin-safran), sera vendue dans dix-huit Monoprix de la capitale. Mais malgré sa forte valeur ajoutée, l'épice ne leur suffira pas pour assurer un modèle économique viable. Une diversification vers la production de miel et la culture de plantes médicinales et aromatiques, le développement d'ateliers récolte, de visites dé-

gustation, sont quelques-unes des pistes déjà envisagées par le quatuor d'entrepreneuses.

Jean-Marie Thiercelin, 67 ans, à la tête de la plus vieille société de transformation et de commercialisation de safran du monde, fondée en 1806, avertit : « Attention au miroir aux alouettes ! » « Il y a déjà eu des effets de mode autour du safran. Beaucoup se lancent pensant pouvoir en vivre largement, la réalité les rattrape vite », observe celui qui fait perdurer une tradition familiale vieille de sept générations et qui s'approvisionne surtout en Iran. En France, 135 producteurs environ (aucun chiffre fiable n'est disponible) cultiveraient l'équivalent d'une dizaine d'hectares déclarés.

Dans la Creuse, Véronique Lazérat assure être à la tête de « la plus grande safranière de France » (2,5 hectares). Pionnière, elle n'a eu de cesse depuis 2005 d'agrandir et de développer son activité. Elle organise des stages de deux fois deux jours pour les toqués des crocus désireux de se lancer. Cinq cents apprentis safraniers auraient déjà bénéficié de son expérience. « Les stagiaires sont plus réalistes qu'il y a dix ans, reconnaît-elle. Ils savent que ce n'est pas juste un filon pour devenir riche. » Leur profil ? « Des retraités, des néoruraux, des propriétaires de gîte qui veulent y apporter un petit plus. » Ni la plantation de 1 000 bulbes à la main ni les 20 000 coups de bêche pour désherber la parcelle, pas plus que la laborieuse extraction des stigmates ne découragent les plus mordus. L'épice aux mille vertus tient aussi du virus.

Le bon bulbe de l'ivraie

> Préférer les filaments

Le safran en poudre, en dehors de ceux vendus en France dans les réseaux de distribution classiques (épicerie fine ou grandes surfaces), est rarement pur, on lui a souvent ajouté d'autres plantes ou épices comme le carthame, paprika, piment, racines... mais aussi des éléments plus dangereux comme de la viande séchée effilochée, et même parfois de la brique pilée, du sable ou des fibres de plastique coloré.

> Apprécier la couleur

Les stigmates du safran doivent être rouge foncé, longs de 2-3 cm, fins et évasés à leur extrémité. Des filaments blancs ou des étamines jaunes dans le safran trahissent un émondage malhabile ou frauduleux. Séchés correctement, les pistils sont légers, raides et cassants.

> Faire le test de l'eau

Un pistil de safran pris entre deux doigts mouillés les colore en jaune et non en rouge, contrairement aux filaments teints. Infusé dans une petite quantité d'eau, un pistil de safran pur colore l'eau en jaune en restant lui-même rouge alors qu'un pistil teint perdra sa couleur en colorant l'eau.

> Goûter

Le safran a un goût légèrement amer, s'il apparaît sucré ou salé, il a été altéré. Avant la préparation d'un plat, cette épice séchée doit être réhydratée pour diffuser toute sa saveur.

> Regarder le prix

Un safran bon marché a toutes les chances d'être un faux. L'épice la plus trafiquée du monde a un prix, mais elle se garde plusieurs années et surtout elle s'utilise en très petite quantité. Trois filaments suffisent pour parfumer une recette pour quatre personnes et ce pour quelques euros.