

Vulliens

Le surprenant safranier...

Sur les hauteurs qui dominent le joli village de Vulliens vit un homme singulier. Agriculteur et éleveur de son état, Jean-Daniel Cavin, converti depuis belle lurette à la bio-dynamique, s'est lancé il y a une quinzaine d'années, un peu par hasard, dans la très exigeante culture du crocus à safran. Il est aujourd'hui l'un des rares safraniers vaudois. Son délicat « Safran du Jorat » fait le bonheur d'un grand nombre d'amoureux de cette précieuse épice, qu'ils soient restaurateurs ou simples particuliers, de passage chez lui, sur les marchés ou les épiceries de la région, et au-delà.

« Tout a commencé en 2009, lorsqu'un couple de voisins m'a amené quelques

bulbes de crocus, me suggérant de les planter dans le coin de vigne, des ceps de Garanoir, dont je prends soin pour le plaisir. Mais ils étaient trop petits. Ils n'ont donné que des feuilles. Je ne me suis pas découragé. Je suis parti chez un cultivateur français, dans le Doubs, d'où je suis revenu avec 3000 bulbes que j'ai aussitôt plantés », raconte-t-il avec un sourire réjoui. Il précise aussitôt : « Il faut savoir qu'un bulbe-mère peut donner, à terme, jusqu'à 50 bulbes-fils ».

La récolte du safran est une besogne longue et minutieuse qui s'effectue à la main. Les stigmates des crocus, la partie supérieure de leur pistil, doivent être délicatement prélevés, un à un, avant l'éclosion complète des fleurs, puis



Jean-Daniel Cavin se consacre à la production de safran depuis 2010

aussitôt séchés et conservés à l'abri de la lumière. C'est un travail de bénédictin. « Lors de la récolte, en octobre, je me fais aider par des amis et des retraités. Sinon je n'y arriverais pas. Ce serait beaucoup trop long », nous a confié notre interlocuteur, rappelant qu'il faut 150 à 200 crocus pour obtenir un seul précieux gramme de safran.

Chaque année, Jean-Daniel Cavin, qui se dit « passionné » par ce travail, produit 150 grammes de cette épice très recherchée pour ses arômes puissants et subtils. Il les destine à la vente, bien sûr, mais aussi à ses propres produits artisanaux : jus de pomme au safran, miel au safran et sève de bouleau au safran. De la sève de bouleau ? « Absolu-



ment ! C'est une boisson énergisante reconnue pour ses bienfaits en médecine naturelle. Elle hydrate les muscles et combat l'arthrose, par exemple ».

Non content de produire de l'« or rouge », l'infatigable et attachant safranier de Vulliens, dont le Domaine du Salagnon est labellisé Bio Suisse et Demeter, cultive sur ses terres du blé, de l'orge, de l'avoine, du sarrasin, etc. Sur ses prés, paissent vaches, brebis, chèvres et ânesses et dans ses basses-cours résonnent les cris des poules, des oies, des dindes et des canards qui y prospèrent.

« Ici, les animaux sont nourris exclusivement avec les produits de ma terre », tient-il à souligner. Et il ajoute : « Lorsque j'ai com-

mencé à planter des crocus, les limaces perçaient les feuilles et mangeaient les fleurs. Mais aujourd'hui, il n'y a plus de limaces. Ce sont mes canards qui les bouffent ! »



Il faut 150 à 200 crocus pour obtenir un seul précieux gramme de safran

Georges Pop

Contact : www.safrandujorat.ch