

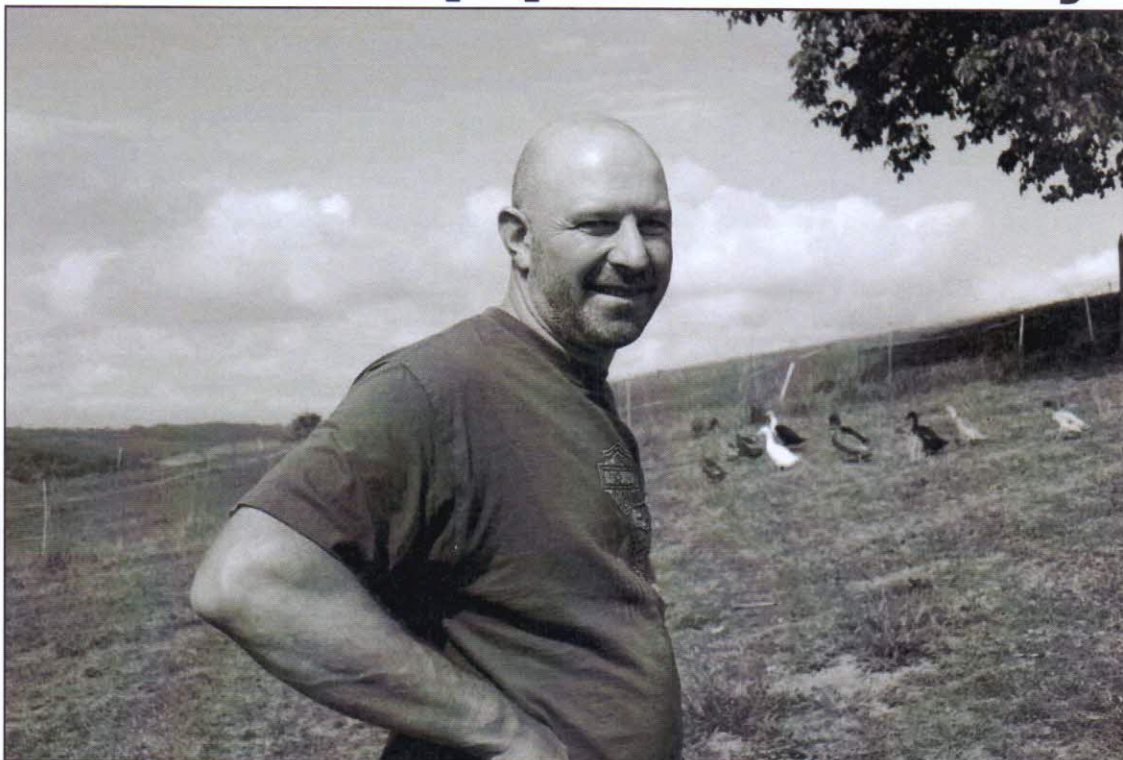
VULLIENS

Mardi 2 octobre

# Le safran s'invite à l'Université populaire de la Broye

• Alors que Jean-Daniel Cavin s'apprête à donner une conférence à Moudon (UNIPOP), il nous reçoit dans son exploitation domaine du Salagnon. En reconversion bio, l'agriculteur se diversifie et se trouve une passion pour la plus précieuse des épices.

Lorsque l'on arrive à l'exploitation située dans le haut du village de Vulliens, les oies se font entendre. Le chien nous accueille alors que le propriétaire, Jean-Daniel Cavin, arrive à grandes enjambées. Quelques pas plus haut dans une campagne au relief diversifié l'on découvre la safranière. D'ici un mois les bulbes de *crocus sativus* donneront naissance à cette merveille de la nature, le safran. La corolle mauve s'ouvrira laissant apparaître ses trois stigmates de couleur rouge jaillissant entre les trois étamines couleur jaune or chargées de pollen. Un petit miracle superbe et éphémère.



Jean-Daniel Cavin et ses auxiliaires les plus précieux

ds



«J'ai la chance d'avoir de grand chefs qui apprécient notre safran»

ds



Les auxiliaires avec leur mascotte: la poule sortie de sa coquille parmi les canards

ds

La safranière, à l'abri de quelques noyers, accueille un groupe de canards coureurs indiens: «Ce sont mes auxiliaires les plus précieux, ils adorent les limaces et effectuent le désherbage de la safranière. La poule qui les accompagne est avec eux depuis sa sortie de l'œuf et ne veut plus les quitter», raconte Jean-Daniel Cavin en souriant alors que deux palmipèdes batifolent dans le point d'eau. L'histoire de cette plantation sur le domaine de Salagnon débute en 2010: «C'est une plante dont le feuillage débute

en octobre et pousse tout l'hiver, elle ne craint ni froid ni gel, en mai les feuilles sèchent et ce n'est que lors des premières pluies de septembre qu'elle se réveille. En général, on cueille les fleurs à fin septembre. On les récolte le matin tôt avant qu'elles ne s'ouvrent. Suit l'opération la plus longue et délicate, l'émondage du safran. Il s'agit d'extraire le pistil avec ses trois stigmates et les sécher à l'aide d'un four spécial. Et toutes ces opérations doivent se faire dans les 24 heures. Toute la famille se met

autour de la table dans une joyeuse ambiance».

Ce premier safran du Jorat n'a pas manqué d'éveiller l'intérêt de grands chefs et les produits dérivés séduisent autant les particuliers que les grandes tables. Jus de pommes safranées, miel safrané, vinaigre de cidre safrané, eau-de-vie de gentiane safranée sont des spécialités appréciées des consommateurs.

L'histoire du safran remonte à plus de 3500 ans, le berceau géographique du *crocus sativus* est

la Grèce. Cette épice de stigmates séchés de fleurs de safran fait partie des substances les plus chères au monde. Le safran est utilisé comme colorant ou en parfumerie. Son usage le plus connu est médical. Il a des vertus analgésiques, antiallergiques, antidépresseurs, cardiotoxiques, stimulants, etc.

Jean-Daniel Cavin, passionné de plantes et d'épices (safran, baies d'Aronia, poivre de Sichuan, sève de bouleau), s'entoure de senteurs diverses. Sa reconversion en agriculture biologique depuis deux ans sera définitive en janvier 2019. Le domaine de Salagnon abrite des vaches allaitantes, des moutons, des canards, des oies. Les animaux sont détenus dans une écurie en stabulation libre avec accès à une aire de sortie et à la belle saison accès aux pâturages. L'alimentation des animaux est exclusivement produite sur l'exploitation (herbe, silo d'herbe, regain et céréales). Pour l'achat à la ferme, voir [www.safran.dujorat.ch](http://www.safran.dujorat.ch) ou 079 228 19 80 ou [jean.dacavin@hotmail.com](mailto:jean.dacavin@hotmail.com); domaine du Salagnon, chemin Bourg-Dessus 7, 1085 Vulliens

**Conférence Université Populaire de la Broye, mardi 2 octobre 2018:** renseignements et contact, [info@upbroye.ch](mailto:info@upbroye.ch) ou 026 666 16 88.

[Dany Schær]