

La Broye 12.10.2017

Le prix du safran, c'est la valeur du travail



Un panier rempli de crocus sativa, ou crocus à safran, cueillis un petit matin ensoleillé dans l'une des safranieres du domaine de Salagnon à Vulliens.

PHOTO LUDMILLA GLISOWIC

AGRICULTURE Jean-Daniel Cavin, agriculteur à Vulliens, s'est lancé, il y a quelques années, dans la culture du safran. Autodidacte, le paysan a appris dans les livres et en échangeant sur internet. Mais, surtout, il a découvert comment cultiver cette fleur délicate, aux pis-

tils magiques, en faisant ses propres expériences. Aujourd'hui, grâce à toutes ses connaissances, il produit un safran d'exception dont les qualités gustatives sont reconnues par de grands chefs. Mais pas besoin d'en être un, pour en profiter pleinement.

LIRE EN PAGE 3

Les fleurs mauves de l'or rouge

AGRICULTURE Plante à végétation inversée, les crocus à safran de Jean-Daniel Cavin ont commencé leur fleuraison sur les pentes douces de son exploitation avec 15 jours d'avance. Le début d'un cheminement minutieux pour obtenir la qualité la meilleure.

VULLIENS

L'histoire de la plantation de crocus sativus sur le domaine du Salagnon, à Vulliens, pourrait débiter comme un conte... Il était une fois, au cours de l'été 2010, un couple de retraités venait déposer une vingtaine de bulbes chez Jean-Daniel Cavin. Le jeune paysan ne connaissait pas cette plante, mais à l'autonne, il mit les cornes en terre et c'est là que l'aventure débuta.

«Les bulbes étaient trop petits et ils n'ont donné que des feuilles et aucune fleur. Mais, si je n'avais pas reçu ces cornes, je ne me serais probablement jamais lancé dans cette culture», raconte l'agriculteur.

L'idée ayant ainsi germé dans son esprit, l'année suivante, il se rendait en France pour acheter 3000 bulbes bios. Plantés à la main, dans deux terrains orientés sud-est, près d'un tiers des plants finit dans les estomacs voraces de gourmands campagnols. Mais les crocus, ayant survécu à ces agapes campagnardes, avaient généralement fleuri. Cependant, pour ce novice, tout restait encore à faire.

Safranier autodidacte

«Pour apprendre à cultiver le safran, j'ai acheté un livre, je me suis inscrit sur un forum et en tant que paysan, je me suis aussi basé sur mes connaissances», explique Jean-Daniel Cavin. Le safranier développe ses compétences aussi à travers ses expériences.

Ainsi, après cette première année à nourrir les rongeurs, il posait un grillage en le plantant jusqu'à 30 centimètres de profondeur. A peine deux hivers plus tard, les animaux trouvaient une parade et recommandaient à se goinfrer à ses dépens.



Jean-Daniel Cavin se rend dans ses safrannières de bonne heure le matin pour cueillir les fleurs de crocus.

PHOTO LUDMILA GLISOWIC

Entre-temps, pour lutter contre les prédateurs de surface, comme les limaces et autres gastéropodes, trouvant particulièrement à leur goût les fleurs délicates, il installe du lait des canards dans ses safrannières. «Ils ne mangent ni les fleurs, ni les feuilles et ils s'occupent du désherbage, mais insulfisamment.» Le dépôt d'une couche de copeaux, en prime, n'empêchera pas les pousses indésirables.

Alors, exit les cancanements des canards, l'an prochain, place aux cacardements des oies qui prendront le relais. A noter que, selon la rumeur, les premiers paquets de safran introduits auraient fait les délices d'un renard.

En ce qui concerne les campagnols, il semble qu'une belette ait trouvé, grâce à la safranière, une réserve alimentaire de choix. «J'ai vu ce qui paraît être un terrier.» C'est ce que l'on pourrait appeler la dure loi de la Broye!

Le prix du travail

On dit que le safran vaut de l'or, mais sa valeur est avant tout le prix du travail qu'il nécessite. Une fois mis en terre, les cornes se multiplient. «Tous les 5 à 7 ans, il faut les déterrer pour les diviser», explique le paysan. «On procède au mois de juin, pour les replanter en juillet.» Ainsi, il peut vendre aussi des bulbes à d'autres safraniers.

Ensuite, il y a la cueillette qui se déroule sur un mois. «Le premier jour, nous avons ramassé 29 fleurs, le jour d'après nous sommes directement passés à 300 et dix jours plus tard nous en sortions 2000.» Récoltées le plus tôt possible le matin, afin que les propriétés des stigmates ne s'altèrent pas, les fleurs doivent être émondées dans la foulée.

Pour procéder à ce travail minutieux, les amis et la famille sont mis à contribution. «Il n'est pas rare que nous nous retrouvions jusqu'à 8 personnes autour de la table. Ce sont de beaux moments de partage», se réjouit le safranier.

Une tâche minutieuse

Ainsi, de joyeux bavardages accompagnent le travail minutieux de l'émondage, alors que les doigts se parent de bleu à une main, de rouge à l'autre: «Il faut toucher le moins possible les stigmates et couper précisément sur la partie orange.» La base jaune et blanche n'apporte rien de bon, que du poids. Vient ensuite la partie délicate du séchage. Si le gramme est vendu à 45 francs, pour obtenir un gramme, on compte de 120 à 150 fleurs.

Grâce à tous ses soins, la qualité de son safran, couleur sang, agrémente les plats de tables prestigieuses telles celle de l'Hôtel de Ville de Lucens (*lire en page 22*).

Les multiples propriétés de cette épice sont réputées depuis l'antiquité. Alors, pour avoir la pêche, Jean-Daniel Cavin, qui reconvertit son domaine en agriculture biologique, propose aussi à la vente di recte, parmi de nombreux autres produits, du miel et du jus de pomme safranés. Et à l'heure décrite ces lignes, il se lançait dans l'expérimentation d'autres créations délicieuses.

LUDMILA GLISOWIC

Plus d'infos sur www.safrandujorat.ch

La recette de Pierrick Suter Roulade de sandre du lac de Morat Emulsion au safran de Vulliens



PHOTO PIERRICK SUTER

Recette pour 4 personnes
500 g (2 filets) de sandre
100 g feuilles d'épinards blanchies
60 g tomates séchées
1 poireau
15 cl fond de poisson
5 cl vin blanc
10 cl de crème
pistils de safran de Vulliens
sel - poivre

Préparation
Retirer les arêtes des 2 filets de sandre, ainsi que la peau.
Cuire à l'eau salée 5 feuilles de poireau d'une longueur de 25 cm.

Sur une feuille de papier film alimentaire, déposer les épinards sur une longueur de 15 cm à l'aide d'une batte, aplâter pour obtenir un rectangle de 15 sur 10 cm.
Répartir les tomates séchées sur la surface.
Rouler le tout pour obtenir un cylindre.

Assaisonner les filets de sandre sel-poivre.
Sur un papier film déposer le 1^{er} filet de sandre.
Oter délicatement le papier film du rouleau d'épinards, déposer

sur la longueur du sandre et recouvrir du 2^e filet tête-bêche. Reforme le cylindre avec le tout, bien serrer et réserver au frigo.

Sur une 3^e feuille de film, aligner côte à côte les feuilles de poireau.

Après avoir retiré le plastique au tour du sandre, le déposer sur le poireau et rouler le tout bien serré dans les poireaux.

Couper le rouleau en 4 portions identiques.

Beurrer le fond d'un plat.

Après avoir retiré le film, mettre les 4 cylindres dans le plat, mouiller avec le vin blanc et un peu de fond de poisson, couvrir d'un papier d'aluminium et enfourner pendant 10 min à 180°.

Faire réduire le fond de poisson avec quelques pistils de safran, crémer et rectifier l'assaisonnement.

Dans une assiette creuse déposer les roulades au centre et entourer avec la sauce après l'avoir émulsionnée avec un mixeur.

Décorer avec des herbes et bon appétit...



1. Les fleurs de crocus sativus sont cueillies avec délicatesse par Jean-Daniel Cavin. 2. Lotti Cavin, la maman de l'agriculteur, donne un coup de main à l'émondage. 3. 120 à 150 fleurs sont nécessaires pour obtenir 1 gramme de safran. Une fois séchées, comme au premier plan, les stigmates perdent environ 80% de leur poids. 4. Le safran de la Cuvee du Jorat, avec sa belle couleur rouge foncé, est utilisé à l'Hôtel de la Gare à Lucens. 5. Travailleurs auxiliaires importants, les canards nettoient les safrannières en mangeant les gastéropodes, une partie des herbes indésirables, et sans toucher aux crocus.

PHOTOS LUDMILA GLISOWIC