

24 heures du 6.10.2015

Jean-Daniel Cavin fait œuvre de pionnier en cultivant du safran à Vuillens

**Nord vaudois-Broye, page 23**



JEAN-PAUL GUINNARD

## Nord vaudois - E

24 heures | Mardi 6 octobre 2015

**Vuillens**

# Foin de vaches laitières, la Broye découvre le précieux safran

**Chute du prix du lait oblige, Jean-Daniel Cavin s'est lancé dans la production d'«or rouge».**  
**Son prix? 45 francs le gramme!**

**Fablen Grenon** Textes  
**Jean-Paul Guinnard** Photos

À l'évocation du safran, on pense partir au Maghreb ou au Moyen-Orient. Pourtant, le *Crocus sativus*, fleur dont est issue la précieuse épice, se plaît également dans nos contrées. Non loin de Moudon par exemple, à Vuillens, petit village rural situé entre la région du Jorat et celle de la Broye, Jean-Daniel Cavin s'est pris de passion pour cet aromate adulé dans la cuisine raffinée. De Neuchâtel au Valais en passant par les Grisons, depuis quelques années, le safran connaît un réel engouement.

Le cycle de vie du *Crocus sativus* étant inversé par rapport aux autres plantes, c'est en ce moment que sa récolte bat son plein. «Sa floraison n'a lieu qu'en automne, de fin septembre à fin octobre. Le reste de l'année, la plante est en gestation», explique Jean-Daniel Cavin. Tous les matins, panier en osier sous le bras, l'agriculteur broyard cueille une centaine de fleurs, jusqu'à six cents lors du pic de floraison à mi-octobre. Après quoi, il lui faut encore couper, à l'aide d'un petit ciseau, les trois stigmates rouges de la fleur. «Près de cinq heures de travail quotidien», avoue-t-il. Ces extrémités de pistils sont ensuite séchées dans un four à usage unique avant de reposer durant un mois. Le temps pour les petits filaments rouges de se charger de leur arôme subtil.

### Revenu complémentaire

C'est en 2010, après une discussion avec un couple de retraités du village, que Jean-Daniel Cavin commence à s'intéresser au safran. Cherchant à diversifier ses cultures, il se rend en France pour visiter quelques safrannières et rencontrer des producteurs. Il rentre avec, dans ses bagages, près de trois mille bulbes de crocus qu'il plante sur une parcelle de 130 m<sup>2</sup>, dans le haut de son domaine, là où l'exposition est la meilleure. «Avant j'avais du bétail laitier, mais avec la conjoncture,



**Jean-Daniel Cavin dans sa plantation de «Crocus sativus» accompagné d'un canard qui protège la récolte des limaces et des rongeurs. Chaque fleur possède trois stigmates rouges qu'il doit découper pour produire le fameux «or rouge».**

J'ai décidé d'arrêter pour me concentrer sur mes autres activités.» Le safranier broyard voit alors dans cette épice rare et convoitée une possibilité intéressante de revenu complémentaire. Et à près de 45 francs le gramme - plus cher que le caviar -, on comprend pourquoi le safran, également appelé «or rouge», peut inspirer des vocations.

Mais Jean-Daniel Cavin avoue ne pas pouvoir en vivre pour autant. «C'est une culture extrêmement exigeante au rendement peu élevé. Pour obtenir un

gramme d'épice, il faut cent vingt à cent cinquante fleurs», précise-t-il. Des fleurs qui ne peuvent être cueillies que manuellement. D'où la difficulté d'une production à large échelle et un prix particulièrement élevé. Sans compter les nombreux prédateurs friands de crocus, comme les campagnols, les taupes et autres limaces. Lors de la première année, ceux-ci avaient fait perdre à Jean-Daniel Cavin la quasi-totalité de sa récolte.

Depuis, le paysan a installé des grillages. Et l'an dernier, il a re-

cruté des canards coureurs indiens afin de manger les limaces et effrayer les rongeurs.

### Adapté à nos latitudes

Le *Crocus sativus* s'adapte à nos latitudes, comme en témoigne le Broyard. «Ce que déteste par-dessus tout le crocus, ce sont les sols humides. C'est, pourquoi je fais pousser mon safran sur une fine couche de copeaux de bois, ce qui permet de drainer le sol.»

Et ça fonctionne. Tout comme l'an dernier, Jean-Daniel Cavin s'attend à récolter pas moins de

80 g de safran cette saison, contre seulement 6 g en 2010.

En plus d'associer son safran à de multiples produits issus de son exploitation, comme du jus de pomme et du miel, Jean-Daniel Cavin fournit quelques grandes tables broyardes, à l'instar du restaurant gastronomique de l'Hôtel de la Gare de Lucens. «C'est un beau produit qui a du goût et qui colore bien nos plats, témoigne son chef, Pierrick Suter. Je suis fier de mettre en avant du safran cultivé dans la région.»

## Un produit savoureux aux multiples vertus

● En plus d'être savoureux et donner aux plats une coloration jaune orangée, le safran posséderait de nombreuses autres vertus. Son utilisation comme plante médicinale est avérée, comme en témoigne Emanuel Roggen, droguiste à Domdidier (FR). «Le safran est

connu pour ses propriétés désinfectantes.» Il est notamment utilisé dans le traitement des infections respiratoires, les indigestions et des flatulences. «On lui connaît également des vertus antioxydantes», continue-t-il. D'autres croyances, plus populaires mais à ne pas négliger

pour autant, lui sont rattachées.

«Comme des propriétés revalorisantes et même aphrodisiaques», ajoute le spécialiste. On comprend l'engouement que suscite le safran. Ces dernières années, outre Jean-Daniel Cavin, ils sont plusieurs en Suisse à s'être lancés

dans ce créneau. Mais depuis la fin des années 1970, l'exploitation suisse la plus connue se trouve à Mund, dans le Haut-Valais. Sur 17 000 m<sup>2</sup>, près de 4 kg de safran y sont récoltés chaque année. L'«or rouge» de Mund a obtenu une AOP en 2004.