

La culture du safran, une aventure économique complexe

Séverine Grand s'est lancée dans la culture de l'or rouge dans le Genevois, en investissant une parcelle familiale de 3 500 m². À 30 euros le gramme, on pourrait penser que ça serait une activité extrêmement rémunératrice. Mais entre l'exploitation et la commercialisation, la réalité est plus complexe...

« Ah bon, on fait du safran aussi chez nous ? » Quatre joggeuses s'arrêtent interloquées devant un champ parsemé de fleurs violettes. En ce mois d'octobre, dans la brume du petit matin, la récolte bat son plein sur la parcelle de Séverine Grand, à Saint-Julien-en-Genevois. Six personnes se penchent et s'accroupissent tour à tour pour cueillir délicatement ces crocus savitus et leurs trois filaments rouges si précieux. Chacune remonte sa ligne, extirpe des bulbes du bout des doigts puis les glisse dans son panier. Le tout, en silence, pour mieux compter son butin.

Séverine Grand s'est lancée en septembre 2022. « J'avais besoin de mettre un peu d'épices dans ma vie », sourit celle qui est issue d'une famille d'agriculteur depuis cinq générations. Après avoir été à été responsable administrative dans le commerce international durant 10 ans, puis ouvert une pension équestre, elle rêvait de cultiver l'or rouge.

Sur un coup de cœur, elle décide de miser gros. 40 000 bulbes, venus de Dijon, ont été plantés l'an dernier sur ce terrain de 3 500 m², anciennement utilisé pour des vignes. « L'an dernier, j'ai commencé le 7 octobre, j'ai mis 15 jours à avoir 100 fleurs. Là, dès le premier jour, j'ai eu 600 fleurs ! », raconte-t-elle, ses yeux bleus pétillant de fierté. Au total, l'an dernier, elle a récolté 61 000 fleurs pour environ 400 grammes d'épice. Elle vise cette année les deux kilos de production.

Le rêve, quand on sait qu'un seul gramme de l'épice vaut entre 30 et 45 euros, bien plus que la truffe ou le caviar ? Un super plan pour être rentable dans une région où le foncier est cher ? La réalité est plus complexe. Si la culture de l'or rouge revient à la mode depuis ces 25 dernières années, son prix élevé n'offre pas la promesse de devenir millionnaire. « Pour l'in-



Séverine Grand a planté 40 000 bulbes de safran sur une parcelle de 3 500 m² à Saint-Julien-en-Genevois. Photo Le DL/S.G.

tant, je n'ai quasiment pas eu de rentrée d'argent », avoue la quadragénaire. Elle assure même qu'elle ne sera « jamais payée au-dessus du Smic ».

« C'est un travail minutieux et chronophage »

Certes, les fleurs rapportent bien plus que les pommes de terre de ses frères et de son cousin (environ 2 euros le kilo). Mais la récolte est plus laborieuse : il faut s'armer de patience et de délicatesse. Les fleurs sont cueillies à la main, les trois pistils rouges doivent être maniés avec précaution, en enlevant le filament blanc et jaune, avant d'être séchés puis stockés dans un bocal hermétique. Des journées de huit heures bien remplies où les milliers de fleurs récoltées ne se transforment qu'en quelques grammes. « C'est un travail minutieux et chronophage », résume l'agricultrice. Cette année, la safranrière a pu embaucher deux amis au Smic pour l'aider, mais pour le reste, elle s'appuie sur des amis et de la famille qui veulent bien jouer les petites mains.

Une fois le safran conditionné dans une petite fiole, le véritable défi, c'est aussi de savoir à qui la vendre. Il n'est pas toujours facile de trouver une place dans le marché, comparé aux 300 tonnes exportées chaque

année par l'Iran, à des prix bien moindres (5 à 8 € le gramme).

En 2022, Séverine Grand n'a vendu que la moitié de sa production. Cette année, elle a contacté une centaine de restaurateurs gastronomiques et une soixantaine d'épiceries fines pour vendre son produit. « Je n'ai eu que six réponses », souffle-t-elle. En cours de certification bio, elle tente aussi d'obtenir la marque de garantie GRTA (Genève Terre avenir) pour toucher la Suisse voisine.

« Il y a un effet de mode : beaucoup se disent, ça va être facile et on va gagner des millions. Et puis finalement, quelques années après, ils abandonnent. » Elle se donne trois ans pour trouver un modèle économique à l'équilibre, en réfléchissant aussi à des alternatives : vendre ses bulbes à des particuliers, proposer des pétales pour l'industrie cosmétique ou créer des produits dérivés comme du sirop ou des savonnets.

● Suzie Georges

► Sur le web

La récolte du safran en images en scannant ce QR Code



GODO
DEPUIS
ACHAT / V
LINGOTS O
RACHAT DE BIJOUX O
OR
DEVICES

6 adresses pour

GRENOBLE 9 Place Victor Hugo 04 78 53 30 30	GRENOBLE 33 Bd M... 04 78...
VALENCE 26 rue Emile Augier 04 75 65 05 12	CHAMBERY 142 pla... 04 79...

www.godo