Du safran produit à Saint-Julien-en-Genevois

Etonnant et pourtant, ce sont bien des fleurs de safran qui sont cultivées à Saint-Julien par Séverine Grand. À seulement quelques centaines de mètres du centre-ville et de la frontière suisse, des milliers de fleurs contenant le précieux « or rouge » sont récoltées à la main chaque jour.

SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS

Vendredi 11 novembre, 10 heures du matin, sous un ciel brumeux, à Saint-Julien-en-Genevois. Une petite procession déambule en silence entre les allées remplies de ces délicates fleurs couleur lilas, encore refermées sur elles-mêmes. C'est ainsi que se récolte le safran qui sera ensuite trié pour en extraire les stigmates rouge vif.

Une récolte qui se passe à l'automne

Dans le champ de Séverine Grand, ce sont des amis qui ont fait le déplacement, mais aussi son père, et ses enfants, qui profitent de ce jour férié pour venir en aide à l'agricultrice. La récolte, à l'inverse des autres fleurs, se passe en automne, généralement sur tout le mois d'octobre. Séverine, pour qui c'est la première année de production, se réjouit de pouvoir récolter ses fleurs en novembre, malgré une plantation tardive de ses bulbes.

Dans le champ, les petites mains coupent les fleurs à la base. Celles-ci devront ensuite être émondées rapidement : le jour même les stigmates sont prélevés des fleurs et séparés de leur « style jaune », afin de conserver la puissance de l'épice. Une fois séchée dans un four, il faudra encore 3 à 4 mois avant que l'épice ne puisse être utilisée.

Séverine Grand et sa fille Emmie sur la parcelle où est cultivé du safran à Saint-Julien-en-Genevois.

Une épice vieille comme le monde

Le Safran aurait vu le jour en Méditerranée, mais ce n'est qu'après une longue sélection que la fleur que nous connaissons aujourd'hui, Crocus Sativus, est née. Originaire d'Iran et d'autres pays du pourtour méditerranéen, cette épice apprécie le froid des nuits et la chaleur du soleil pour s'épanouir le jour. Elle a été largement cultivée en France par le passé. Depuis une vingtaine d'années, de nouveaux safraniers ont relancé cette culture atypique et exigeante.

Environ 300 safraniers en France

Aujourd'hui, environ 300 safraniers se partagent une production annuelle d'environ… 100 kilos. Un chiffre qui paraît insensé, et qui pourtant reflète bien tout le travail nécessaire à la production de ce trésor. Séverine Grand en atteste, elle aussi. Pour répondre aux normes de qualités et s'assurer une production satisfaisante, le travail est très important, de la plantation à la mise en bocaux.

MANON CHRISTEN

Encore un an pour acheter le « Safran du Genevois »

Séverine Grand espère, pour sa première année de production de safran, atteindre une récolte d'environ 1kg. Sur sa parcelle bio, elle a bien sûr sélectionné des bulbes français, 40 000 plus précisément, qui donnent chacun 3 fleurs en moyenne. Pour produire 1 gramme de la précieuse épice qui se vend entre 35 et 45 euros, elle compte 3 heures de travail, tout confondu. Heureusement, le safran possède un arôme intense, et un gramme permet donc d'agrémenter de nombreux plats. Pour Séverine, il faudra patienter encore jusqu'à 2023 avant de pouvoir commercialiser sa production, intitulée « Safran du Genevois ».

De l'administration à la production de safran

Séverine Grand a 44 ans, et des passions multiples. Issue d'une famille d'agriculteurs depuis 5 générations, elle grandit à Thairy où ses parents produisent des pommes de terre et des oignons. Mais c'est d'abord dans le tertiaire et l'administration qu'elle s'orientera, pendant une dizaine d'années.

Elle a par la suite la chance de pouvoir nourrir sa passion pour les chevaux en rachetant une ferme, et en y installant une pension équestre. C'est entre autres ce retour à la terre qui motivera la suite de sa carrière et l'orientera vers la production de safran : « *Nous avions cette parcelle de prairie de 3500m², où était à l'époque cultivée une vigne. J'ai décidé d'y cultiver du safran, par intérêt pour ce produit exotique et raffiné.* »

Omelette, desserts et même fondue suisse !

Après une formation complète en Corrèze, elle se lance corps et âme dans cette activité et plante ses premiers bulbes en septembre. Reste encore quelques étapes à franchir pour cette nouvelle agricultrice, notamment la certification du sol en bio, et le test de ses stigmates de safran.

Séverine connaît déjà tout de cette épice et ne se prive pas pour nous donner ses conseils en matière de cuisine : « *On peut apprécier le safran simplement dans une omelette, dans des plats en sauces, avec du poisson ou des crustacés, et même dans les desserts. J'ai même pu goûter une fondue suisse au safran.* ».

Quant aux bienfaits de l'épice, ils sont nombreux selon Séverine. Stimulant mais également sédatif, anti-dépression, anticancérigène, le safran nous réserverait donc encore bien des surprises.

Un tiers de la production annuelle est dans ce bocal tenu par Séverine Grand.