

JARDINAGE

Osez l'exotisme en cultivant du safran!

Joséphine Gretillat

Surnommé l'or rouge, le safran est l'épice la plus chère au monde. A priori exotique, le safran peut se cultiver un peu partout. Tentez le coup dans un coin de votre jardin! Vos risottos aux couleurs et parfums locaux épateront vos amis!

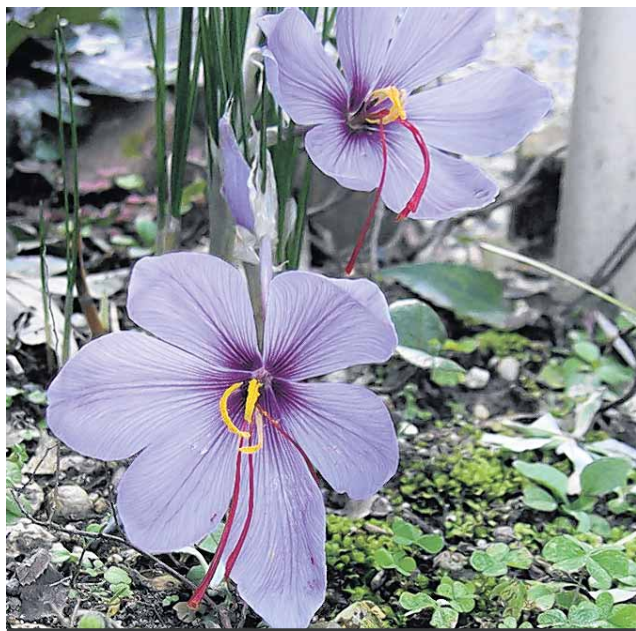
La culture du safran est en fait assez simple et peut se faire à peu près partout. C'est surtout la nature du sol qui est déterminante pour sa réussite. On peut même cultiver l'or rouge en jardinière, sur un balcon.

Le safran provient d'un crocus, le «sativus». Cette plante n'existe pas à l'état sauvage, elle est uniquement cultivée, et cela depuis 3500 ans. Le *Crocus sativus* serait originaire de Crète et sa riche histoire l'amène même à Bâle qui devint une cité prospère grâce à ses plantations de safran au XIV^e siècle.

À l'automne, contrairement aux autres plantes qui s'endorment pour l'hiver, le crocus fleurit. La fleur lilas contient trois longs stigmates rouges qui ressortent de la corolle. C'est le safran! Il faut environ 150 fleurs de crocus pour obtenir un gramme de safran.

Cycle

Le cycle du *Crocus sativus* se déroule en deux phases:



Le *Crocus sativus* fleurit avec trois stigmates qui donneront le safran une fois séchés.

une phase de repos et une phase d'activité. La période de repos, en été, est levée avec des températures plus fraîches et les pluies automnales. Le bulbe émet des racines puis la fleur sort de terre. Les feuilles apparaissent pendant ou aussitôt après la floraison et persistent jusqu'au printemps suivant. La floraison s'étale sur deux à quatre semaines en octobre.

Chaque bulbe ne fleurit qu'une fois et engendre, avant de se dessécher, plusieurs petits bulbes. Au printemps, ils sont complètement formés et il n'y a plus d'augmentation de poids ou de calibre. Les feuilles se dessèchent en mai et la plante entre dans une phase de vie ralentie pour arriver à une période de dormance en été.

Culture

Le crocus est une plante rustique et peut supporter des températures de -15°C à 40°C. Il préfère le plein soleil et les sols argilo-calcaires bien drainés et riche en matière organique. Il n'aime pas l'ombre et ne supporte pas l'humidité stagnante à ses pieds. Il faut donc alléger le sol par ajout de sable ou de terreau si le drainage est insuffisant.

Multiplication: le safran est stérile et se multiplie uniquement par ses bulbes. Généralement, au bout de trois à quatre ans, en juin, les bulbes sont déterrés et sélectionnés. Les plus gros bulbes sont replantés dans un sol nouveau.

Plantation: en juillet-août, à 15-20 cm de profondeur. Déposez les cormes bien à plat, au

fond de la tranchée, tous les 15 à 20 cm. Comptez 20 à 30 bulbes/m².

Floraison: le safran peut fleurir dès l'année de plantation mais la récolte sera plus fructueuse les années suivantes. Chaque corme produit généralement entre 1 et 3 fleurs puis entre 3 et 10 fleurs.

Récolte et usages

La floraison est brève: la fleur du crocus fleurit le matin et se fane déjà pendant la journée. Il faut donc cueillir les fleurs chaque matin.

La fleur est récoltée entière, à peine épanouie et l'extraction des stigmates suit immédiatement. Il faut écarter la corolle et couper les stigmates rouges juste avant leur base jaune à l'aide de ses ongles, de petits ciseaux ou d'une pince à épiler. Le séchage suit immédiatement. C'est durant cette phase délicate et importante que se développe l'arôme du safran. Le séchage se fait à une température de 35 à 50°C, pendant 20 à 30 minutes à l'aide d'un four (porte entrouverte) ou d'un petit séchoir électrique par exemple.

Le safran sec est conservé dans un récipient hermétique à l'abri de la lumière et de l'humidité. Il peut se conserver ainsi durant trois ans.

Usages: de nos jours, il est surtout consommé comme épice mais il fut longtemps utilisé pour ses propriétés tinctoriales et médicinales. Actuellement, les recherches médicales se concentrent sur ses propriétés antioxydantes, anticancéreuses et antidépressives.

L'agenda des cultures...

Arroser au purin d'absinthe

En plaine: les récoltes continuent avec plus ou moins de rendements. La sécheresse a passablement perturbé le cycle de végétation des légumes. Si vous possédez une plante d'absinthe (*Artémisia*), utilisez-la pour en faire un purin! Laisser macérer dix jours une grosse brassée de feuilles dans un grand bidon avec 15 litres d'eau puis filtrer. Diluer à raison de 1 litre pour 10 litres d'eau et arroser toutes les plantes chétives. L'absinthe a le pouvoir de renforcer le système immunitaire des végétaux et de chasser les pucerons de par son odeur. Son effet est assez surprenant et peut très bien remplacer l'engrais une fois sur deux.

Planter les scaroles, pains de sucre et les choux chinois. Semer des raves d'automne, de la chicorée rouge (Trévise) et des épinards. Pailler ou mettre une petite planche sous les courges qui se forment pour les protéger des limaces et de l'humidité.

Eclaircir les semis de fleurs bisannuelles et les repiquer en faisant des petites mottes de deux à trois plantules ensemble; cela fera de jolies plantes au stade adulte et leur floraison sera d'autant plus généreuse! Enlever régulièrement les fleurs fanées dans les jardinières et continuer l'apport d'engrais une fois par semaine.

En montagne: enfin les premières courgettes pointent, les choux pommes grossissent, les haricots et les pois sont en fleurs et les salades pommées se dégustent! Les températures nocturnes basses ont mis à mal nos cultures. Sarcler les choux-fleurs et brocolis et leur apporter au pied un peu de purin dilué ainsi qu'aux poireaux, cela une voire deux fois, en laissant un intervalle de quinze jours entre les apports.

Butter la dernière fois les haricots et les choux, planter des salades d'automne, semer des épinards, des bettes à tondre qui resteront en place jusqu'au printemps, des radis et des raves. Pailler les pâtissons et les courgettes, enlever les feuilles atteintes par l'oïdium et les brûler!

Tuteurer les dahlias et les grandes plantes vivaces d'automne surtout si elles se trouvent face au vent. Planter de nouveaux iris dans une bonne terre de jardin sans trop enterrer les rhizomes: ils doivent rester apparents à la surface du sol.

KARINE CALAME

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

En prendre de la graine...

Bernard Messerli

Perchés à 1,50 mètre sur leur hampe florale, les ombelles exubérantes des poireaux, carottes et panais annoncent une prochaine récolte de graines.

Les anciennes variétés de légumes – le potager est un conservatoire de variétés du XVIII^e siècle – ne sont pas aisées à dénicher. C'est pourquoi, ici la production de graines fait partie des tâches du jardinier. Mais à la question: «Vendez-vous des graines?», nous répondons par la négative, à cause de l'ampleur de la tâche.

La plus grande difficulté, c'est de maintenir le patrimoine génétique de la variété. Les poireaux de Corseaux, qui forment de superbes boules roses, sont issus de semis de l'an dernier. «Pour la production de semences, il faut en mettre de côté une quarantaine de pieds grainiers et s'assurer qu'il n'y ait pas de plantes fleuries d'autres variétés dans un périmètre de 150 mètres», fait remarquer André Primpier, le chef jardinier du potager.

La première condition assure un minimum de brassage génétique au sein de la même variété par des individus différents. La gente ailée de guêpes et de mouches travaillent sans



Flours de poireaux, carottes et panais prometteuses de graines.

relâche et font que, parmi toutes les têtes fleuries, le pollen passe allégrement d'une fleur d'un pied à celle d'un autre. Le risque de voir débarquer un bourdon poudré du pollen d'une autre variété est faible à cause de la configuration du lieu (jardin enfoncé dans les anciens fossés). Il y a aussi peu de chance que les amateurs de jardins alentours laissent fleurir leurs poireaux.

Dès que les boules commencent à sécher, on peut les couper et les suspendre, en lieu sec et à l'ombre, au-dessus d'un carton. Quelques semaines plus tard, André les secoue, vide les petites capsules et débarrasse les semences des résidus de l'enveloppe. La mise en sachet, avec nom et date, termine l'ouvrage. Ces graines présentent une vitalité germinative de deux ans. Même opération pour les gran-

des ombelles des carottes (Jaune du Doubs) et celles des panais, ici celui de Guernesey.

La superficie restreinte des carreaux et les exigences en main-d'œuvre spécialisée d'un tel travail ne laissent aucun espoir de commercialiser un jour les graines de notre potager. L'an passé, la production semencière fut consacrée aux légumineuses. Facile! Pois, fèves, haricots s'autofécondent; ce qui limite le risque de mélange et permet de se contenter de quelques porteurs de graines. De plus, la semence se conserve trois ans.

Pour les choux, en 2009, c'était un peu la galère. Un petit colza en fleur s'invitant entre les planches, peut la jouer vilaine. Le risque est grand que ce bon vieil ancêtre polue, discrètement entre albumen et embryon, mille ans de domestication...

À TABLE

Fagots de courgette et sérac

Recette pour 8 personnes.
Temps de préparation: 30 minutes.
Marinade: 1 jour au réfrigérateur.

A base de petit lait

D'origine suisse essentiellement, le sérac est un produit laitier fabriqué à partir du petit-lait (lactosérum), un sous-produit issu de la fabrication du fromage.

Le petit-lait est chauffé à 88-92°C, puis l'ajout d'un ferment acide (acide lactique ou vinaigre, ou encore à l'ancienne avec une recuite d'ancien petit-lait acide) provoque une coagulation de l'albumine principalement et des autres protéines restantes.

Ce produit laitier comporte surtout des protéines et peu de matière grasse. Il est moulu dans une forme appelée sérac ou faiselle, fourme, moule, etc. Après 24 heures, il est démoulé et mis à sécher dans un endroit frais ou mis à fumer au-dessus de la cheminée. Il se mange de préférence frais, à moins de l'affiner. Il peut être aromatisé avec du sel ou des épices.

Voici une recette idéale pour les apéritifs d'été: des petits fagots de courgettes et basilic au sérac.

Ingrédients

3 courgettes moyennes (20-25 fagots)
sel
poivre du moulin
1 sérac
1 bouquet de feuilles de basilic
1 botte de ciboulette

Marinade

huile d'olive
2 gousses d'ail
1 piment rouge
4 grains de poivre



Des fagots de courgettes et basilic au sérac mariné.

Préparation

Couper les courgettes à l'aide d'un économe dans le sens de la longueur et les épicer avec un peu de sel et de poivre du moulin.

Mettre une feuille de basilic à l'une des extrémités et y déposer un dé de sérac. Rouler le tout en un petit fagot.

Attacher avec une tige de ciboulette que vous aurez ébouillantée au préalable.

Marinade: presser les 2 gousses d'ail dans l'huile d'olive; ajouter le piment et les grains de poivre entiers.

Déposer les fagots au fond d'un plat et recouvrir avec la marinade. Laisser mariner au minimum un jour au réfrigérateur.

Eponger un moment sur du papier absorbant et servir pour l'apéritif.

CORINNE TORELLO (VS)