

11/2014

Safran



Introduite en Provence au 12^{ème} siècle, la culture du safran y a culminé au 16^{ème}. La concurrence internationale a sapé ce marché. Mais quelques irréductibles perpétuent la tradition, notamment dans les collines du Garlaban. Sur 2000 m2, aménagés en restanques, Céline Ceccaldi y cultive un or rouge bio. « Chez mes grands-parents, comme dans presque toutes les familles, on cultivait toujours un petit carré de safran pour son usage domestique. Toute petite j'ai appris à trier, sécher, m'occuper de ces plantes ». Les 100 000 bulbes, qu'elle a plantés en zone naturelle protégée, produisent chaque année 200g de pistils. Distribués chez Artisans du Monde à Marseille et Aubagne ainsi qu'à l'épicerie de Roquevaire, mais aussi via des circuits courts (Panier marseillais, Amap, Terroir 13...), ils sont proposés en vente directe lors de visites organisées de la safranière. Les pétales, aux



PHOTO XDR

vertus antioxydantes, sont vendus à un labo de cosmétiques d'Avignon, qui en tire un sérum anti-iridides. La récolte des fleurs s'effectue en octobre-novembre. Après les avoir triées, il faut ouvrir chaque fleur et en extraire délicatement le pistil avant de l'entreposer dans un séchoir puis de le conditionner dans de petites fioles, afin qu'il parfume vos repas.

www.lesjardinsdupaysdaubagne.com