

Céline fait partager son métier, la culture du safran

La safranière, est située sur plusieurs parcelles en restanques, au pied du Garlaban. C'est dans ce paysage provençal typique que Céline Cécaldi nous emmène pour nous faire découvrir son activité.

Cette trentenaire originaire de la région, à l'accent charmant, est intarissable sur ce qui est devenu, par choix, sa spécialité, à l'issue d'une formation d'institutrice : le safran produit en pleine terre.

Le safran, extrait de la fleur de crocus, est obtenu par déshydratation de ses 3 stigmates rouges dont la longueur varie entre 2,5 et 3 cm. Au poids, le safran est aussi cher que l'or, de l'ordre de 30 000 € le kg !

Mais 1 gramme de safran vendu environ 30 €, nécessite 150 à 200 fleurs, un savoir faire, et de nombreuses et chronophages manipulations !

Le safran, extrait de la fleur de crocus, est obtenu par déshydratation.

Malgré une orientation initiale différente, Céline se sent irrésistiblement attirée depuis toujours par cette occupation qu'elle a vu pratiquer par ses grands parents et avec qui elle a appris les rudiments.

Contrairement à eux, elle aimerait en faire son métier, mais hésite. Finalement, en 2008, elle se lance pour une année d'essai en réservant sa décision, selon les résultats obtenus. Elle acquiert 2 000 bulbes de crocus et effectue son essai sur quelques dizaines de m². Elle les plante à une quinzaine de cm pour éviter le gel. Les résultats sont probants.

L'année suivante elle se jette dans l'aventure avec l'achat de 6 000 m² de terrain et de 25 000 bulbes. Aujourd'hui, 8 ans plus tard, avec une production annuelle d'environ 400 gr, elle a monté sa petite entreprise qui fait un chiffre d'affaires lui permettant de se dégager un smic. En effet, ses revenus proviennent de 4 sources : la vente de sa production de safran, la vente de bulbes (entre 0,50 € à 1 € pièce), quelques produits dérivés (sirop par exemple), et les visites commentées (3 € en passant par l'Office du Tourisme d'Aubagne). Avec la récente



la récolte des fleurs de crocus pour produire le safran ne dure que 15 jours. Au premier plan, Céline Cécaldi,

/PHOTOS G.N.

sième au repos) demande de nombreux soins. Le plantage des bulbes s'effectue entre mi-mai et fin août, tout comme l'arrachage total de la parcelle

La production de céline cette année devrait dépasser les 400 g prévus.

laissée une année au repos.

On plante environ 30 bulbes par m², sachant que chaque année leur nombre est multiplié

par deux et qu'il faudra donc, outre récolter les fleurs, prélever 50% des bulbes qui seront replantés ou vendus.

Le mois de septembre est consacré à l'épandage du compost, fumier et engrais organiques.

Il s'agit d'amender le sol, de le nourrir. Enfin, tâche fastidieuse et harassante, il faut constamment désherber les parcelles pour permettre aux fleurs de crocus de mieux s'épanouir.

La récolte se fait entre la mi-octobre et la mi-novembre et ne dure qu'une quinzaine de jours durant lesquels il faut quotidiennement cueillir les fleurs

La récolte se fait entre la mi-octobre et la mi-novembre et ne dure qu'une quinzaine

écloses.

Au temps passé à la cueillette s'ajoute le double de délais pour ensuite trier les stigmates, les faire sécher et les mettre en pots. Céline continue à se former et s'informer par ses lectures, ou en échangeant avec les autres safraniers avec qui elle entretient des liens. On estime à 200 le nombre de safraniers en Provence. Précisons qu'un plat cuisiné pour 8 personnes ne nécessite qu'environ 1/10^e de gramme de safran, pour un coût d'environ 3 €.

Cette année, Céline est satisfaite. La première semaine de cueillette a été exceptionnelle avec près de 10 000 fleurs ramassées quotidiennement.

Sa production devrait donc dépasser les 400 g prévus. "Je suis comblée de faire ce métier car il me permet d'allier 3 paramètres importants pour moi : réaliser ma passion, travailler dans un paysage préservé Natura 2000 et transmettre à travers

