

Innov'Action fait découvrir "l'or rouge" du village

Mercredi dernier, dans le cadre du défi de l'innovation organisé par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, les agriculteurs et futurs agriculteurs ont été conviés chemin de la Boucanière à Cuges-les-Pins chez Anne Jeanjean, productrice de safran et câpres de Provence.

Accompagnée de François Martin, conseiller spécialisé dans le bio de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, et de François Veyrier, conseiller technique au Centre d'études techniques agricoles (Ceta) du Pays d'Aubagne, Anne Jeanjean recevait des agriculteurs et élèves des Maisons familiales rurales (établissements de formation agricole) dans son exploitation au milieu des banaux sur les contreforts du plus grand poljé d'Europe. Installée

Anne Jeanjean cultive en agriculture biologique câpres et crocus sativus.



Installée depuis six ans dans cette safranière qu'elle a créée, Anne Jeanjean respecte la charte Qualité de l'agriculture biologique ainsi que celle, plus spécifique, de l'association Safran-Provence. / PHOTOS M.S.

depuis six ans dans cette safranière qu'elle a créée, Anne Jeanjean cultive en agriculture biologique ces espèces végétales emblématiques de la région que sont les câpres et les crocus sativus (crocus du safran) que Louis XIV et même le tsar Nicolas II auraient tant apprécié.

Respectant la charte Qualité de l'agriculture biologique ainsi que celle, plus spécifique, de l'association Safran-Provence, "l'or rouge" de Cuges est une épice de qualité supérieure, cultivée et récoltée manuellement dans les règles de l'art. C'est avec passion que la Cugeoise d'adoption suit le rythme de cette fleur qui s'étend de la plantation des bulbes en été à la récolte des pistils au petit matin, trois à quatre semaines durant le mois d'octobre jusqu'à l'émondage, le séchage et la lente maturation des brins d'un beau rouge afin de proposer cette épice et ses produits dérivés



La productrice vend son safran sur les marchés locaux et dans le magasin de vente directe "Les Jardins du Pays d'Aubagne".

sur les marchés locaux et désormais dans le magasin de vente directe "Les Jardins du Pays d'Aubagne", récemment ouvert sur la route de Napollon à Aubagne.

Sachant que la production d'un seul gramme de safran nécessite une bonne centaine de ces petites fleurs mauves aux étamines jaunes et stigmates rouges et que l'émondage manuel,

1 seul gramme de safran nécessite une bonne centaine de ces petites fleurs mauves.

si délicat, lors duquel on détache les trois brins rouges, triple la durée du travail, que l'indispensable opération de déshydratation et de maturation qui succède la récolte s'étendra sur les trois à quatre mois suivants, la précieuse épice mérite bien son nom d'"or rouge". Quant à son utilisation culinaire, une infime quantité est suffisante pour aromatiser des recettes à base d'œufs, poissons, viandes blanches, crustacés et fruits de mer mais également pour colorer de nombreux desserts.

Marianne SCHMITT