

## Coulisses

# A Cajarc, qui sème des crocus récolte de l'or rouge

*Les safraniers du Quercy ont redécouvert un trésor ancestral : leur épice, produite à la main, se vend 30,50 euros le gramme. Consécration : le label rouge et l'AOC sont pour bientôt.*

**C**ajarc, 50 kilomètres à l'est de Cahors. La patrie de Georges Pompidou et de Coluche. Et, depuis peu, la contrée du safran. En 1999, des passionnés ont relancé la culture du crocus, dont le pistil fournit cette épice rare, jadis utilisée dans la teinture et, aujourd'hui, en cuisine. Un retour aux sources : à la Renaissance, le Quercy en était un grand producteur. La tradition s'est perdue, jusqu'à ce qu'une poignée de paysans créent une SARL.

### Huit kilos par an

Depuis la première cueillette - 250 grammes -, la PME a grossi. La récolte 2006, qui vient de se terminer, a donné 8 kilos. Infime ? Non, un seul gramme coûte 30,50 euros ! Car le safran du Quercy est d'une qualité exceptionnelle, seule sa partie noble étant conservée. D'où son rouge intense. « Les Iraniens et les Marocains récoltent, eux, le jaune et le blanc, d'où la couleur plus fade de leur safran. Leur rendement est deux fois supérieur, mais leur produit, de moindre qualité », juge Pascal Hérin, de la chambre d'agriculture du Lot.

Pour les Quercinois, la manne rouge est une aubaine. « Rien ne rapporte autant en si peu de temps », se réjouit Martine Tournebœuf, une responsable de la SARL. « Il faut tempérer les ardeurs de ceux qui, chaque année, voudraient replanter davantage de bulbes », avoue Pascal Hérin. Pour l'instant, le réseau de distribution est encore régional. Mais la SARL a recruté un directeur commercial pour conquérir de nouveaux clients. **Mathieu Magnaudeix**



### LA RÉCOLTE. ▲ Un champ de crocus.

Avec 50 à 70 bulbes au mètre carré, la culture du safran n'a rien d'intensif. La fragilité de la fleur interdit toute mécanisation. La récolte, en octobre et novembre, se fait à la main, au rythme de 1.000 fleurs à l'heure. Il faut cueillir tous les jours : exposé à l'air et à la lumière, le safran perd vite ses qualités gustatives.



### LA PESÉE. ▲ Sélection.

À la fin de la récolte, la production de chaque membre de la SARL est pesée, son taux d'humidité, mesuré. Le cahier des charges est draconien. Les dix membres du comité d'agrément excluent tous les filaments non conformes. À la fin de l'année, le safran du Quercy va obtenir un label rouge. En attendant l'AOC.

### LA TRANSFORMATION. ► Produits dérivés.

Certains producteurs et des industriels locaux ont élaboré une gamme de 25 produits safranés : miel, confitures, pain d'épices, tripous, foie gras, tomme de brebis... Autant de recettes que la SARL entend désormais exporter au-delà du Sud-Ouest.

PHOTOS : Bruno Desseard pour Challenges

### L'ÉMONDAGE. ▲ Travail d'orfèvre.

C'est à la main que la partie noble du pistil, trois longs filaments orange, est séparée de la base. Un gage de qualité. Une fois séché, le safran est conservé dans un bocal de verre à l'abri de la lumière. Chaque exploitant produit en moyenne 100 grammes. Valeur sur le marché : plus de 3000 euros !

