



Crocus à safran

Crocus à safran Classé dans la famille des épices, le safran découle de la culture de *Crocus sativus* qui est une variété de crocus domestique originaire du Moyen-Orient. La fleur possède trois stigmates qui, avec le style sont séchés et utilisés en cuisine comme assaisonnement et agent colorant. C'est une épice rare et chère dont le prix au kilo est supérieur à celui de la truffe et du caviar, soit environ 30.000 € pour un safran produit en France. Pour obtenir un kilo de safran, il faut récolter et préparer une à une, et à la main, entre 150.000 et 200.000 fleurs !

Crocus à safran. © KENPEI, GNU FDL Version 1.2 Le crocus domestique est une plante vivace à floraison automnale issue de sélections successives et cultivée depuis l'Antiquité en Grèce, en Iran et jusqu'au Cachemire. Le crocus prospère sur des sols semi-arides ou arides, mais peut également être cultivé dans des environnements plus rigoureux. La plus grande safranière de France est implantée en Creuse dans le Limousin.

Propriétés et utilisations du safran Qualifié d'or rouge, le safran est caractérisé par son amertume. Bien qu'il soit tout d'abord considéré comme une épice, il est également utilisé en teinture, en parfumerie et en pharmacopée. Les principes actifs de la plante tels que le safranel, un caroténoïde et la crocine, sont utilisés également dans certaines applications médicales. Hormis les différentes vertus qui lui sont attribuées, le composant essentiel des caroténoïdes du safran, le diméthyle-crocétine a démontré entre autres des actions anticancéreuses.

Safran iranien. © Rainer Zenz, domaine public Le crocus à safran est une



plante bulbeuse acaule à caïeux. Ces derniers sont des jeunes bulbes produits par un autre plus vieux. Ces cornes sont arrondis sur la partie supérieure, aplatis en dessous, et enrobés d'une peau semblable à de la filasse. La fleur éclot de septembre à mi-novembre durant la nuit et ne survit pas plus de 48 heures. La fleur généralement mauve au port érigé présente un pistil muni de trois stigmates de couleur rouge brique qui sont prélevés après la cueillette. La plante est dépendante de l'Homme pour sa reproduction car les fleurs ne produisent pas de graines viables. Les bulbes ou cornes doivent être divisés manuellement et replantés. Mise en garde importante Le crocus à safran n'existe pas à l'état sauvage. Le colchique d'automne (*Colchicum autumnale*) de nos régions est parfois appelé safran des prés, mais ne vous avisez pas de le cueillir ni de l'utiliser en cuisine car il est extrêmement toxique ! Toutes les parties de la plante contiennent de la colchicine dont l'ingestion peut provoquer de graves intoxications ou des troubles respiratoires et cardiaques sévères. Source Web: futura-sciences