

Cultiver du safran :

Cette épice à la saveur incomparable,
connue et cultivée dès le moyen âge,
aujourd'hui il impose ses lettres de
noblesse, dans le Tarn et le Lauragais.
(Pays de Cocagne).

Planter une safranière demande
quelques précautions, mais est chose
facile.

Vous verrez qu'avec un peu de soin et
du soleil, vous aussi vous pourrez
aisément produire et déguster votre
« Or Rouge ».

Bonnes récoltes automnales...



Renseignements : Jérôme AUSSENAC
5, place du Mail
81 580 SOUAL

Téléphone : 05 63 70 54 19
Mobile : 06 34 76 51 71
Messagerie : contact@safran-princedecocagne.com
Messagerie : jerome@aussenac.net
www.safran-princedecocagne.com

La Culture du Safran : *(Crocus, Sativus, Linnaeus)*



*Safran du Tarn
et du Lauragais*



*Épice des rois,
Roi des épices !*

Méthode de culture du

Safran...

Crocus, Sativus, Linnaeus.

1 : Préparation du sol (en été)

Ne pas installer une safranière là où il y a eu précédemment des cultures de pomme de terre, d'asperges ou de légumes racine ou de bulbeuses.

Désheber mécaniquement votre parcelle, incorporez les herbes en surface (3 cm).

Travaillez le sol sur 20 à 30 cm de profondeur avec des outils à dents (ni fraises ni labours).

2 : Plantation (de juillet au 15 septembre max)

L'humidité du sol doit être moyenne. Arrosez si besoins ou attendez les pluies.

Ouvrez un sillon de 15 cm de profondeur.

Placez les bulbes tête en haut dans le sillon, espacez de 10 cm chaque bulbes.

Recouvrez au râteau. Ouvrez un autre sillon à : de 20 cm jusqu'à 50 cm du premier.

3 : Amendement (en août et septembre)

Incorporez dans la surface du sol (5 cm), soit un engrais de fond riche en potasse (K) et en phosphore (P), et pauvre en azote (N), (utilisez un engrais organique biologique.), soit un compost bien préparé ou du fumier bien mûr (composté).

Jamais de matières organiques fraîches.

4 : En septembre (préparation à la récolte)

Désheber les jeunes pousses de mauvaises herbes afin d'avoir la safranière propre pour la récolte d'octobre.

Si le mois de septembre est chaud et sec, arroser la parcelle à partir du 15.

5 : Récolte en octobre (du 10/10 au 10/11)

Récolter les fleurs chaque jour dès l'éclosion vers 10h.

Émonder les tout de suite en ne gardant que la partie rouge des stigmates.

Déposer les stigmates sur un tamis fin et déshydratez les au four à 45°C précis, pendant environ 30 minutes, (jusqu'à ce que les stigmates soient craquants et légèrement colorés).

Puis réserver le safran dans un bocal ouvert à l'abri de l'air ambiant, de l'humidité et de la lumière pendant 1 mois.

Puis fermez le bocal, le safran est prêt à être utilisé, il conservera bien pendant plusieurs années. (Cuisinez...)

6 : En Hivers (laissez pousser la végétation jusqu'à fin mai)

Il est possible de faire un nouvel apport organique, en février. Au printemps désheber à nouveau (à la main) si besoin.

7 : En Mai / Juin (tout l'été)

Le crocus à terminer son cycle, les feuilles sèchent, les bulbes entrent en dormance jusqu'en octobre.

Désheber la parcelle durant tout l'été pour la maintenir chaude et sèche tout l'été.

8 : Reprendre le procédé au N°3 (en été)

Tous les 3 ans, en été, déterrez les bulbes et replantez les (division) sur une autre parcelle (rotation+ agrandissement).



SAFRAN



Prince de Cocagne

Renseignements : Jérôme AUSSENAC
5, place du Mail
81 580 SOUAL

Téléphone : 05 63 70 54 19
Mobile : 06 34 76 51 71
Messagerie : contact@safran-princedecocagne.com
Messagerie : jerome@ausсенac.net
www.safran-princedecocagne.com