

La conservation du safran de souche Quercy

Rédaction : C.Agrech . J.Albouy . P.Byé . JC Chartrou

Le Safranéro: Conservatoire botanique du safran d'origine Quercy

Siege administratif: Mairie de Cajarc 46160 Cajarc, Président Christian Agrech, contact 0676758386 et safranerio@wanadoo.fr Siege social Musée de Cuzals, Sauliac sur céle .



Le crocus sativus

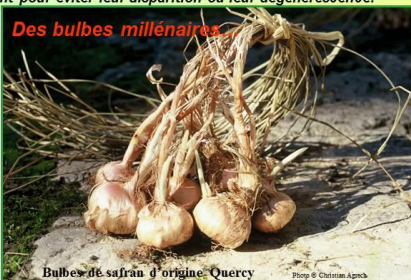
La plante démarre sa végétation au début octobre avec l'apparition de magnifiques fleurs mauves. La croissance des feuilles durera tout l'hiver jusqu'au mois d'avril. En mai, disparaît le feuillage et débute la longue dormance estivale. Le crocus sativus exige un climat tempéré. Il n'est pas difficile à cultiver et il trouve en Quercy les conditions favorables à son bon développement. Il aime les étés chauds et secs. Bien connaître la plante, ses besoins, son cycle de vie, ses possibles périls, sont sans doute les clefs de la réussite. La production moyenne annuelle est variable de 10 à 12 kg d'épice sèche à l'hectare un m² produit en moyenne 1 gramme de safran pour une plantation initiale de 50 à 70 bulbes au m². Une poignée de bulbes replantés, il y a 10 ou 20 ans, par les pionniers du Quercy, en donne aujourd'hui après multiplication, plusieurs dizaines de milliers.

La redécouverte du safran et de son histoire locale

L'identification et l'inventaire des sites ayant conservés des bulbes de safran (*crocus sativus* L.) issus des cultures traditionnelles a permis de référencer environ 80 000 bulbes sur plus de 30 sites en 1999. Principalement sur les Causse au sud Est du Quercy autour de Cajarc, et entre vallée du Lot et du céle. L'inventaire et les recherches historiques ont permis la réalisation d'un relevé cartographique pour situer l'ancienne zone de production.

Contexte:

Le safran est un crocus, le *Crocus sativus* (crocus cultivé) famille des iridacées. Plante stérile, sa multiplication se fait uniquement par caïeux et grâce à l'intervention humaine par division des 'touffes' de cornus. Les archives confirment une culture importante en Midi-Pyrénées du XIVème à la révolution. Elles nous apprennent qu'il fut un des meilleurs d'Europe. Les épices sont très appréciées au moyen âge, les ouvrages culinaires de l'époque nous indiquent la présence du safran dans 25% des recettes. Le Quercy, l'Albigeois et le Rouergue produisent en 1560 jusqu'à 60% de la production nationale évaluée à plusieurs dizaines de tonnes. Des foires au safran ont lieu dans la région. On exporte vers Lyon pour teindre la soie, vers Marseille, La Rochelle, et vers l'Europe du nord. La fin de la mode des épices avant la révolution condamne la production française. Depuis la fin du XVIII siècle, période à laquelle cette production commerciale s'est arrêtée en Quercy, le safran subsiste dans les jardins familiaux. Ces enclos de pierres sèches en ont conservé la semence, aujourd'hui, grâce aux traditions culinaires et à une gastronomie locale riche en plats au safran. A la fin du XX siècle peu de jardins en ont conservé. Cette tradition perpétuée a permis avant l'extinction totale de recommencer depuis une ou deux décennies la multiplication des bulbes d'origine dans la région de Cajarc. C'est la seule région française à avoir conservé ainsi pendant plus d'un millénaire des souches de *Crocus sativus* sélectionnées depuis l'origine de son implantation. L'ancrage historique et culturel de ce produit noble en Quercy était en sommeil dans la mémoire collective. Les jardins quercynois, véritables conservatoires, sont les héritiers de cette semence. En 1997 l'association Avenir et Sauvegarde du Patrimoine des Environs de Cajarc a initié dans le Lot la redécouverte et la relance de la production. En mai 2007 elle crée le Safranéro fondant le projet de créer des sites protégés de conservation des bulbes inventoriés localement pour éviter leur disparition ou leur dégénérescence.



Des bulbes millénaires

Bulbes de safran d'origine Quercy

Photo © Christian Agrech



Safranerie en fleurs



L'épilage des fleurs

Photo © Christian Agrech



Les pistils ou stigmates donnent l'épice



Obtention : C. Agrech, en 2006 et 2007, nouvelle souche de crocus sativus



Obtention : JC Chartrou, en 2006, graine de crocus sativus

Photo © Christian Agrech



Le safran du Quercy inventaire C.Agrech 1999

- Sites conservatoires naturels de bulbes
- Sites relevés dans les archives pour la culture du safran (cas de référence)
- Sites relevés dans les archives pour la commercialisation du safran

Le safran du Quercy, C. Agrech, Editions: Quercy recherche



Vieux safran début du XX siècle et safran produit en 2000 avec les mêmes bulbes multipliés tous deux ramassés à Gréalou

Photo © Christian Agrech

Safran du Quercy au début du siècle et celui de l'or il y a 100 ans

Identification, conservation et multiplication du safran du Quercy

OBJECTIFS :

L'objectif principal du Safranéro est la conservation et la multiplication de cornus de safran issus des cultures traditionnelles locales sur des sites isolés et identifiés. Ce travail unique en France permet de préserver la biodiversité du safran et donc de l'espèce. La sélection des bulbes est la seule solution pour la production du safran. Le *Crocus sativus* ne fait pas de graines, sa multiplication clonale exclusivement sous forme de caïeux rend la plante fragile. Une contamination virale ou une maladie peuvent mettre en péril toute une lignée. Les producteurs de safran ont appris depuis l'antiquité à trier et à sélectionner les bulbes de semence. En 2006 le conservatoire a inscrit plus d'un million de bulbes multipliés de souche locale sur plus de 50 sites. L'abandon de cette culture pendant l'ère industrielle et l'absence de reconnaissance des souches sélectionnées pourraient entraîner la disparition de ce capital végétal méconnu.

METHODE:

Identification des spécificités, analyses ADN et génétiques, expérimentation sur la culture de safran du Quercy et de différentes souches et origines, mesures des performances et adaptation des bulbes aux conditions de l'écosystème ont permis l'approche de la spécificité du safran de souche Quercy. L'expérimentation de culture depuis 97 a montré pour l'instant une différence avantageuse du comportement pour les plants d'origine Quercy et des différences ont été aussi remarquées sur nos premières analyses ADN. A la vue de nos expérimentations de culture sur des bulbes de différentes origines, nous constatons qu'ayant eu le même traitement cultural et des conditions climatiques identiques durant plusieurs années, certains bulbes peuvent disparaître (dégénérescence, maladies, virus...). D'autres sont très solides et se multiplient sans problème. C'est le cas des bulbes de safran présents sur notre territoire depuis presque un millénaire. Ils se sont adaptés à notre terroir, à son terrain, et à son climat. L'acclimatation et l'adaptation se sont réalisées petit à petit au cours des siècles façonnant une plante parfaitement intégrée à son milieu. Le safran se multiplie par la partie souterraine d'une manière végétative. Les caïeux qui représentent un clonage du bulbe d'origine sont porteurs du patrimoine génétique donc de tous les avantages mais aussi de toutes les maladies ou virus qui seront transportés par la lignée. Le manque de traçabilité des bulbes de safran du commerce en général et le manque d'indication de l'origine réelle des bulbes, favorisent les mélanges et rendent difficiles l'expérimentation, sélection et multiplication des meilleures souches ou sous types éventuels.

RESULTATS et OBSERVATIONS :

La conservation des souches quercynaises après l'abandon des cultures est liée au contexte environnemental quercynois : conditions climatiques, pédoologiques et biologiques. L'expérimentation de cultures avec des plants d'origines multiples a montré une différence avantageuse de comportement pour les plants de souche quercynoise. Certaines analyses génétiques réalisées pour le conservatoire ont fait apparaître des différences à confirmer. Le manque de traçabilité sur l'origine des cornus du commerce et la demande d'IGP safran du Quercy à partir de souches disparates, peuvent entraîner des mélanges et la disparition des clones conservés.

Croisements et dérivés des souches : le *Crocus sativus* est-il aussi fixé que prétendu ? Après 6 ans de culture expérimentale (C. Agrech) : obtention en 2006 d'une nouvelle souche de type *Crocus sativus* L. (fleurs violettes à stigmates longs et pendants) à partir de *Crocus cartwrightianus* albus. (Fleurs blanches à stigmates courts) et *Crocus sativus* L. « Quercy », floraison renouvelée en octobre 2007. En 2006, fécondation (JC Chartrou), de *C. sativus* par du pollen de *C. cartwrightianus* albus... Les graines mures au printemps 2007 n'ont pas encore germé. A suivre...

CONCLUSIONS :

Le conservatoire se poursuit, en conformité avec les principes de précaution et de conservation de la biodiversité. Les expérimentations et la conservation des souches de *crocus sativus* Quercy. Il construit un réseau de sites de conservation publics et privés « in situ » des bulbes du pays, en cultures tracées et isolées des autres bulbes d'origines ou de souches différentes. Partage d'expériences et réseau d'échange, Publications, Manifestations, conférences, formations.

La culture du safran s'est perdue pour être restée trop longtemps confidentielle, l'initiative prise dans le cadre du safranéro est aussi de reconstruire le tissu social qui assurera sa défense en le promouvant. L'approche se doit d'éviter les dérives de la surmédiatisation (trop d'image et pas de produit) ou de privatisation.

 **Le Safranéro**
Conservatoire Botanique du Safran du Quercy

Mairie de Cajarc 46160 Cajarc, Contact : tel 06 76 75 83 86
safranerio@wanadoo.fr

Poster présenté par le SAFRANERIO à Nice en 2007
pour le colloque de L'AFCEV
LES COLLECTIONS VÉGÉTALES VIVANTES :
PLACE ET RÔLES DANS LA CONSERVATION.
(L'AFCEV Association Française pour la Conservation des Espèces Végétales)