

Blandine, productrice de safran à Pludual :

"C'est une telle sensation de les voir sortir !"

En 2007, Blandine Grosier-Midy s'est lancé un défi un peu fou : vivre de safran produit et récolté en Bretagne... Trois ans plus tard, la jeune femme est en passe de réaliser son rêve. Reportage à Pludual dans les Côtes d'Armor.

Ce début octobre a été bien arrosé, puis les vents ont tourné, le ciel s'est essuyé, signant le retour de nuits plus fraîches et... du soleil. Un soleil d'automne à la chaude lumière, si appréciée des peintres et des photographes...

Il est à peine neuf heures quand son disque blanc s'élève au-dessus des châtaigniers. D'un coup, les premiers rayons allument les safranières de Blandine.

Ce matin, la jeune femme a dû filer très tôt chez le dentiste... Mais pas question de louper l'heure de la récolte. Justement, la voilà qui revient. Le temps d'enfiler une paire de bonnes chaussures et elle se précipite dans ses plantations. Au centre des rangs, délimités par de la ficelle tendue entre des piquets jaunes, la fraîcheur nocturne a fait son œuvre : des bourgeons aux nuances pourpres et lilas sont sorties par centaines, perlant la terre de fleurs qui commencent à s'ouvrir.

Allongé entre deux rangs, le photographe fait une mise au point sur l'une d'elles. Dans son viseur, l'arrière plan se peuple de grosses gouttes mauves, spectacle rare en Bretagne. Chacune d'elle cache un fragile trésor, trois stigmates cramoisis qui, une fois séchés, se transformeront en or rouge appelé safran.

Le gramme vaut 30 euros. Un prix élevé qui s'explique à la fois par l'extraction délicate des stigmates (seule partie de la fleur à posséder des propriétés aromatiques), mais aussi par le grand nombre de fleurs à traiter pour obtenir quelques grammes.

« On appelle ça l'effleurage, explique Blandine, un stigmate se prélève en le saisissant entre le pouce et l'index ou bien à l'aide d'une pince à épiler. Moi, je préfère le faire à la main. Il me faut 150 à 200 fleurs pour obtenir un gramme ! »

Une opération qui n'attend pas puisque les stigmates doivent être séchés dans les heures suivant la cueillette afin d'empêcher toute forme de décomposition ou de moisissure.

Autant de contraintes qui rendent cette période cruciale, lui conférant même un caractère « sacré ». A l'image des vendanges pour un vigneron, c'est le travail de toute une année qui se révèle et se joue. Pas étonnant que l'émotion soit au rendez-vous pour Blandine dont c'est seulement la seconde récolte.

« En 2007, j'ai planté 650 bulbes, 5000 en 2008, puis 25 000 en 2009... Ça m'a pris comme ça, suite à une émission à la télé, j'ai senti les choses et je me suis lancée ». Nouvelle étape d'un parcours de vie plutôt atypique. Après des études en psychologie et en criminologie, le destin a conduit Blandine à devenir vendeuse en boulangerie puis à se former à la logistique avant de consacrer son temps à ses enfants et à sa mère, malade...

« Parfois la vie choisit pour vous, parfois c'est vous qui choisissez pour elle ». C'est ce que Blandine a décidé en 2007. Elle y a cru, y croit toujours, l'énergie et la volonté ont fait le reste.

Lauréate régionale du concours de création d'entreprise « Talents 2010 » dans la catégorie « Dynamique rurale », elle trace avec courage le sillon de sa nouvelle vie d'agricultrice.

Elle explore toutes les pistes pour se faire connaître et développer son activité. Adhérente du réseau « Bienvenue à la ferme », elle a créé sa propre gamme de confitures et de gelées qu'elle vend sur les marchés, les foires ou les salons gastronomiques. Blandine travaille beaucoup, dort peu, mais garde au cœur la conviction qu'un jour, elle vivra de son or rouge !

Texte et photos
Pierre-Yves JOUYAUX.



Stimulés par la fraîcheur de la nuit, les bourgeons ont percé leur bulbe et s'ouvrent maintenant à la lumière du petit matin. « C'est une telle sensation de les voir sortir », s'émeut Blandine. Chaque matin, pendant trois semaines, elle voit fleurir le travail de toute une année.



En pleine cueillette, Blandine et Bruno (son mari). Dans la poche de son pantalon, le carnet pour noter le nombre de fleurs récoltées.



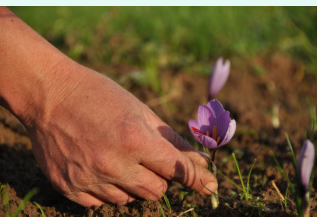
La récolte des fleurs, un moment chargé d'émotion.



Le Safran d'Armor 06 86 45 43 65

L'extraction du stigmate, seule partie de la fleur à posséder les propriétés aromatiques, est une opération particulièrement délicate. Blandine, membre du réseau « Bienvenue à la ferme » vend sa production aux particuliers, restaurateurs, épicerie fines, chambres d'hôtes, gîtes...

Une culture délicate



Le safran est une épice tirée de l'espèce *Crocus sativus* (famille des Iridacées).

Plante vivace, elle résulterait d'une sélection intensive opérée par des producteurs désireux d'allonger la taille des stigmates.

Ce crocus au pollen stérile dépend de l'homme pour sa reproduction.

Les bulbes (4 à 5 cm de diamètre) se reposent en terre pendant l'été (on parle d'estivation), puis de fines feuilles vertes émergent du sol.

C'est en automne, à contre saison, que les fleurs apparaissent. Dans chacune, se trouvent trois stigmates cramoisis de vingt-cinq à trente millimètres de long.

Le Bulbe, lui, ne vit qu'une saison. Les bulbilles qui se forment autour sont séparés manuellement pour ensuite être replantés.

Le *Crocus sativus* aime l'exposition plein sud, apprécie les pluies de printemps et les été plutôt secs et parvient visiblement à s'adapter au climat Breton.

L'essentiel de la production mondiale est cultivé en Iran, Espagne, Inde, Grèce, Azerbaïdjan, Maroc et Italie, permettant d'obtenir environ 300t de safran par an.



Une fois les stigmates extraits des fleurs, ils sont séchés au four pendant 1/2 heure entre 35° et 50°. Dans ce bocal de verre, les soixante premiers grammes de la récolte 2010...



Sur le marché de Pludual, Blandine présente et vend ses produits aromatisés au safran : gâteau breton, confiture (cerise, abricot, framboise, poivron rouge, etc), gelée au Sauterne...