

Publié le lundi 17 mai 2010 à 01h00

On a longtemps cru que le safran, épice rare et chère - « *l'or rouge* » se vend jusqu'à 30 000 euros le kilo ! - ne poussait que sous certaines latitudes et dans les sols calcaires. « *En cultiver en Corse était un pari*, raconte Anne Nocera, fondatrice en 2006 de *Safran de Corse. J'ai débuté en 2006 avec 100 bulbes. L'an passé, j'en avais près de 20 000 et j'espère en avoir 50 000 en production cette année.* »

Rien ne prédestinait pourtant Anne Nocera, originaire de Sarrola-Carcopino, à devenir un jour agricultrice. Née dans une famille de commerçants, elle se dirigeait plutôt vers une carrière d'enseignante-chercheuse en histoire. C'est à Corte, en étudiant les civilisations du Moyen-Orient et en discutant avec l'un de ses cousins d'origine iranienne, qu'elle s'est littéralement prise de passion pour la star incontestée des épices : le safran.

### **Un rêve végétal**

Dès 2006, elle décide de se lancer dans l'aventure. Alors victime d'une grave maladie, elle est contrainte de mettre entre parenthèses son rêve végétal jusqu'en 2008. « *C'est durant cette période difficile que j'ai vraiment pris conscience que je voulais réellement mener à bien ce projet et en faire mon métier* », explique-t-elle l'oeil pétillant. En même temps, qu'elle prépare ses quatre futures parcelles - aujourd'hui 800 m<sup>2</sup> -, elle effectue un stage à Front-Saint-Blaise, dans la Creuse, chez Véronique Lazerat. En 2009, elle s'inscrit au Centre de promotion sociale (CPS) de Corte pour passer un Brevet professionnel de responsable agricole (BPRA) qui lui permettra d'obtenir le soutien de la Chambre d'agriculture de Corse-du-Sud, qui « *m'avait déjà aidée pour ma formation* ».

Traditionnellement cultivée en Macédoine, Iran, Maroc, le safran a trouvé depuis lors une nouvelle terre d'accueil dans l'île. Grâce à Anne Nocera, cette plante à bulbe de la famille des iridacées, pousse à Sarrola-Carcopino, qui compte aujourd'hui une safranerie. « *Il provient d'Asie Mineure, et « safran », en arabe, veut dire jaune* », glisse cette jeune femme de 26 ans, aux cheveux couleur blé. « *Le crocus sativus est une plante au cycle végétal inversé. Elle dort en été, se réveille fin août début septembre, c'est là que nous plantons les nouveaux bulbes, pour une récolte fin octobre.* »

Ce sont ces parties de la plante, minces filaments desséchés, qui se nomment safran. « *Un arôme très puissant, une couleur tenace, produit de la crocine, caractérisent cette magnifique épice* ». Le travail se fait alors à la main, fleur par fleur. Il en faut 500 pour faire un gramme, lequel suffit pour parfumer une paella, une mouclade ou la sauce rouille d'une bouillabaisse. L'émondage des stigmates colorés est également manuel, sitôt la plante cueillie.

### **Diversifier sa « petite entreprise »**

Un rendement faible pour une production totale de 160 grammes l'an dernier, une récolte manuelle, des filaments qui perdent au soleil et à l'étuve presque tout leur poids. Cela explique la rareté et le prix de cette épice, qui n'a rien de commun avec la poudre jaunâtre - le carthame ou safran bâtard - vendue parfois en capsules sous ce nom. « *Une fois retirés délicatement du coeur de la fleur, lors de la récolte qui s'opère fin octobre, les trois fragiles filaments sont séchés au four toute la nuit à 45 ° C* », explique-t-elle. Ils sont ensuite emballés dans des petits flacons de verre destinés à la vente. Après avoir commencé à commercialiser son safran chez des restaurateurs ajacciens tels que David Mezzacqui, de *L'Altru Versu*, ou a des particuliers lors de la foire du Pays ajaccien, elle attend avec beaucoup d'impatience la *festa di agricultura corsa*. « *C'est un rendez-vous qu'il convient de ne pas manquer*, insiste-t-elle. C'est une belle vitrine pour le monde agricole et un bon moyen de se faire connaître. » Dans la perspective de diversifier sa « *petite entreprise familiale* » en réservant notamment une partie de sa production à la fabrication de confiture de fruits et à la culture de l'immortelle. Et ainsi espérer vivre un jour de sa passion.

### **Savoir +**

Safran de Corse, route du Pantano, lieu-dit brunchella. 20167 Sarrola-Carcopino. Tél. : 06.03.31.39.40.

E-mail : safrandecorse@orange.fr