

14 octobre 2010 06h00 | Par YANNICK DELNESTE

## Safran de Bordeaux : bienvenue à la ferme

L'exploitation de Chantal et Jean-Noël Pelette a obtenu le label Ferme découverte pour mieux faire (re) connaître le safran.



Chantal et Jean-Noël Pelette lundi devant les premières fleurs de leur culture. PHOTO Y. D.

La récolte annuelle va démarrer. Telles les vendanges dans le raisin, la cueillette annuelle du safran est une période solennelle et précise qui demande une attention et des soins de tous les instants. Le prélèvement de la fleur à maturité doit en effet se faire dans la journée qui suit, faute de perdre la qualité de ces stigmates issus du pistil de la fleur, qui donnent le safran.

L'épice est aujourd'hui dans les esprits, volontiers rangé au rayon des raretés exotiques. « Que nenni ! », objecteraient en chœur, voire en canon, Chantal et Jean-Noël Pelette s'ils étaient mondains et vieille France. Depuis deux ans, le couple d'Ambarésiens cultive le safran en Gironde, à deux pas de l'A10. Et rappelle volontiers que vingt tonnes de safran étaient produites en France au XIVe siècle et qu'il n'en pousse que 20 kilos aujourd'hui.

Les vertus naturelles de « l'épice des rois » sont reconnues par tous : euphorisant, des praticiens s'intéressent depuis quelque temps à ses effets sur les dépressions légères. Sa plus-value apportée à la cuisine n'est-elle non plus, plus à démontrer. Participant à la réactivation d'une souche du XIIe siècle et toujours protégée des virus car jamais croisée, Jean-Noël a produit ici 200 grammes en 2008. « Nous avons aujourd'hui une surface de 500 m<sup>2</sup> », explique-t-il. « Cela peut donner au maximum 500 grammes par an. » Prix moyen du gramme : 32 euros environ.

### Boutique, ateliers, initiations

La production n'est pas la seule activité des Pelette : rapidement, ils ont installé une boutique où l'on peut trouver des bulbes, mais aussi des confitures, gelées, sirops, liqueurs et pâtes de fruits préparés dans la cuisine-labo. Depuis la sortie « Saint-Loubès » de l'A10, des panneaux reconnaissables vous guident désormais : la ferme des Pelette a rejoint le réseau national « Bienvenue à la ferme ».

Ce label induit des dimensions d'accueil de groupes. Pour des formations et initiations, ce que le couple a mis en place dès 2009 (touchant près d'une cinquantaine de personnes venues de toute la France), mais aussi des visites plus « touristiques ». « J'anime déjà des ateliers de cuisine, nous sommes en train de prendre contact avec le milieu scolaire », complète Chantal. « Par Internet (1), le bouche-à-oreille se fait convenablement pour le moment. »

Vendredi dernier, les Ambarésiens étaient à... Montmartre pour une fête des vendanges... où leur safran bordelais était invité. « Les nombreux étrangers visiteurs ont été surpris et enchantés », rapporte Chantal. « Les Iraniennes étaient notamment complètement folles ! » Rappelons que l'Iran est le premier producteur mondial.

**Objectif pédagogique**

Demain, ce sera à 18 heures, celle de l'inauguration de la ferme découverte. « Si nous faisons partie du réseau depuis quelques mois, c'est la première récolte en tant que ferme découverte », dit Chantal. L'objectif des Pelette reste de devenir ferme pédagogique et pour cela, faire connaissance avec l'Éducation nationale.

« Le safran est trop méconnu aujourd'hui », persiste Jean-Noël. « Nous voulons simplement vivre de notre passion mais nous voulons surtout la transmettre. » Au vu de leur souriante abnégation et de leur parfois ingrate assiduité au labeur, on a envie d'y croire.

(1) [www.safrandedordeaux.fr](http://www.safrandedordeaux.fr)

© [www.sudouest.fr](http://www.sudouest.fr) 2010