



COMMENT ÇA POUSSE... LE SAFRAN?

par Tania Chytil

Tu as certainement déjà mangé un risotto tout jaune.
C'est le safran qui lui donne cette jolie couleur et un parfum particulier.
Mais comment pousse le safran?

Le safran naît dans une fleur

Il en existe 80 espèces mais seul le «crocus sativus» donne le safran.

Il fleurit en automne. Il faut se dépêcher de le ramasser car il fane en 24 heures.

Le safran, ce sont les stigmates de la fleur. Il y en a trois par fleur et ils sont rouge vif.

On les détache délicatement à la main pour les faire sécher. C'est un travail long et pénible.

1 kg de safran
= environ
150 000 fleurs

Le savais-tu?

Le safran provient principalement d'Iran mais on le cultive aussi en Valais ou dans le canton de Fribourg.

Le qui est rare est cher

Le safran est plus cher que le caviar. Celui produit en Suisse coûte entre 40 000 et 90 000 CHF le kg.

