

Gwendal fait pousser son safran au bord de la Vilaine

À Béganne, Gwendal Amelot fait pousser du safran bio sous l'appellation Safran de Vilaine. Il le vend ensuite directement aux particuliers et propose des préparations contenant du safran. Il fait aussi de la pédagogie pour expliquer comment utiliser l'épice la plus chère du monde, qui reste méconnue.

Depuis cinq ans, la culture du safran connaît un renouveau dans nos contrées. Quand il s'est installé à Béganne (56), en 2011, Gwendal Amelot était l'un des seuls à cultiver l'épice la plus chère du monde dans la région. Ils sont désormais une trentaine de producteurs en Bretagne. « J'ai découvert le safran par la cuisine, explique-t-il. J'avais l'idée de devenir producteur depuis une dizaine d'années. Quand je me suis installé dans cette maison, avec 1,5 hectares de terrain approprié à la culture du safran, j'ai décidé de me lancer. »

Grâce à ses diplômes agricoles et à des rencontres avec d'autres producteurs, Gwendal s'installe en six mois et plante des safrans sur 3000 m². Son terrain n'était pas cultivé depuis 50 ans, ce qui lui permet de s'installer directement en bio. Depuis 2011, il n'a pas fait d'apport sur ses terres. « J'ai 7000 m² de terrains cultivables et je fais une rotation tous les quatre ans, étalée sur deux ans », détaille-t-il.

Conseils d'utilisation et recettes

Très vite, Gwendal fait le choix de ne vendre qu'à des particuliers mais aussi de faire un travail de pédagogie : « Dès les premiers marchés, j'ai dû expliquer ce qu'est le safran et comment l'utiliser. J'ai donc décidé de faire un flyer explicatif ». On y retrouve, entre autres, des conseils d'utilisation et des recettes. Et à ceux qui lui disent que le

safran est une épice qui coûte trop cher, Gwendal répond : « Le prix n'est pas vraiment un problème ! Il faut 0,1 gramme pour 10 à 15 assiettes. À 35 € le gramme, ça fait moins de 40 cents par assiette ».

Pour obtenir 1 gramme de safran, il faut récolter entre 150 et 200 fleurs. C'est ce qui justifie son prix. La récolte s'étale sur deux mois, de mi-septembre à mi-novembre, avec un pic de trois semaines en octobre. « C'est l'écart de température entre le jour et la nuit, ainsi que la première pluie d'automne, qui déclenche la floraison, précise Gwendal. Ensuite, tout se fait dans la journée : récolte le matin, émondage (extraction du pistil à la main, NDLR) l'après-midi et séchage au déshydrateur dans la foulée. »

Gwendal revend sa production sur les marchés, les salons gastronomiques, les foires bio... Il travaille aussi avec deux magasins de producteurs, à Sulniac et Questembert. « La commercialisation prend beaucoup de temps. Et je propose aussi des produits transformés – vinaigre, huile, sirop... – qui marchent très bien », indique Gwendal.

Il travaille également avec d'autres producteurs locaux. Son safran rentre ainsi dans la composition d'un rhum arrangé, d'une absinthe safranée... « Je travaille sur une infusion avec Adrien, de l'Amante verte. Cette année, un chocolat et un cidre au safran devraient également voir le jour », se réjouit-il.

Des projets qui ne vont pas s'arrêter là pour cet amoureux de la cuisine et des bons produits locaux.

Pour aller plus loin

www.safrandevilaine.fr