

# LeSafran.fr : une boutique en ligne dédiée à l'Or rouge des Ardennes

Après une éclipse d'un siècle, le safran français fait son grand retour. Réputé pour sa qualité, il est aujourd'hui cultivé dans plusieurs régions de France, dont les Ardennes, où Delphine Liégeois a monté une exploitation. Elle vend les fruits de son travail sur la boutique en ligne [LeSafran.fr](https://www.lesafran.fr).



## La renaissance du safran français

Sans doute importé en France par les Croisés qui traversaient l'Asie Mineure, le safran a trouvé une terre d'élection dans le Gâtinais, dans le nord du Loiret. La petite ville de Boynes fut ainsi longtemps la capitale européenne du safran.

Le commerce du safran, protégé par les ordonnances royales, était florissant : en 1789, la France produisait près de 30 tonnes de safran par an. Mais, un siècle plus tard, c'est la dégringolade. Les hivers rigoureux de 1880 et 1881 tuent les bulbes, et l'arrivée des colorants synthétiques, qui remplacent le safran en teinturerie, sonnent le glas de cette culture. En 1930, le dernier champ de safran disparaît.

Cependant, la précieuse épice n'avait pas dit son dernier mot : depuis quelques années, on assiste à une véritable renaissance du safran. De petites exploitations à taille humaine ont vu le jour dans plusieurs régions de France, pour redonner ses lettres de noblesse au *crocus sativus* : c'est le cas de l'exploitation de Delphine Liégeois, implantée dans les Ardennes. Celle-ci est aujourd'hui propice à la culture de safran car elle bénéficie de saisons marquées et d'une pluviométrie parfaite pour l'épice. Il n'y a pas besoin par exemple de système d'irrigation comme dans certains pays (Afrique, Espagne) ou certaines régions du Sud de la France.



## Une entreprise familiale

Delphine Liégeois a créé sa safranière en 2009, en plantant quelques centaines de bulbes. En 2014, l'exploitation grandit, avec des plantations sur une nouvelle parcelle de terre, une mécanisation adaptée et créée de toute pièce par ses soins et est adoptée. En 2015, se sont 80 000 bulbes de *crocus sativus* qui sont implantés sur près de 0.5ha de terre. Grâce à un travail mécanique et naturel, en 2016 Delphine fait le choix de se convertir à l'agriculture biologique.

En plus de son safran, Delphine a développé de nombreux produits : des douceurs sucrées et salées et des alcools, qu'elle commercialise sur sa boutique en ligne [LeSafran.fr](http://LeSafran.fr).

## Le savoir-faire du safran

Les fleurs sont ramassées chaque matin à l'aube afin que le pistil ne soit pas altéré par le soleil ou la pluie, et placées dans un panier prévu à cet effet. Les pistils sont ensuite coupés aux ciseaux sur un tamis afin de faire tomber les restes floraux, puis sont séchés de façon douce et naturelle.

Une fois séchés, les pistils sont triés une nouvelle fois avant conditionnement, afin de ne conserver que les filaments sans restes floraux. Très présente sur les réseaux sociaux, Delphine Liégeois propose aux internautes de suivre la récolte de safran sur sa page Facebook, et sur ses fils Twitter et Instagram.



## Une garantie de qualité

Le safran de Delphine Liégeois est un safran de catégorie 1, la meilleure du monde. Il est pur à 100%, il faut savoir que 86% du safran qui se retrouve sur le marché français est falsifié. Sur son exploitation, il s'agit d'un safran « red premium » ou « safran coupé, qui ne contient que la partie rouge des filaments. Le reste du pistil ne présente en effet pas d'intérêt en cuisine.

Seul le safran récolté dans l'année est vendu car il possède un taux de picrococcine élevé, il est donc plus riche en goût. En vieillissant, il gagnera en parfum, ce qu'on appelle le safranale. C'est un safran boisé et floral, cultivé de manière naturelle, dont la fabrication respecte les règles d'hygiène et de l'agriculture biologique.

Dans une quête de qualité et un souci de transparence, le safran est analysé chaque année par le laboratoire Anascan, qui est spécialisé dans l'analyse des huiles essentielles. Les résultats des analyses sont disponibles sur le site [LeSafran.fr](http://LeSafran.fr).

## La conversion agriculture biologique

En mai 2016, l'exploitation de Delphine, jusqu'alors cultivée de manière naturelle, passe à l'Agriculture Biologique. Elle reçoit la certification de l'organisme de contrôle Ecocert. Cette précieuse certification garantit que le safran est cultivé sans traitement, dans une volonté de transparence totale.



## Des produits dérivés de qualité

LeSafran.fr propose une vaste gamme de produits dérivés créés avec des ingrédients de qualité :

- Fleur de sel de Guérande au safran en direct de la coopérative « Le Guérandais ».
- Moutarde et vinaigre gastronomiques au safran de chez Charbonneaux-Brabant, à Reims.
- Champagne blanc de blancs de chez Deneufchatel, côte des Blancs à Epernay.
- Confitures des vergers des Ardennes, réalisées avec des fruits non traités.
- Miel d'apiculteur au safran.
- Chocolat belge au safran.
- Des coffrets cadeaux à offrir (ou s'offrir) !

Le Safran.fr commercialise également des bulbes de crocus sativus bio, dont la livraison ne peut s'effectuer qu'en juillet-août, afin de respecter le cycle végétatif de la plante, pour jardiniers ou futurs safraniers.



## À propos de Delphine Liégeois

Delphine Liégeois a été professeure d'histoire-géographie de 2009 à 2014, avant de prendre un congé parental d'un an pour s'occuper de ses trois enfants en bas âge et avoir une vie de famille plus paisible. Elle profite également de cette pause pour lancer son entreprise.

Issue d'une famille d'agriculteurs depuis plusieurs générations, elle a en effet envie de faire comme ses frères, sa sœur et son époux, et de marcher dans les pas de ses ancêtres.

Pour Delphine, ce retour à la terre n'est pas uniquement un retour aux sources : c'est aussi une façon d'être son propre patron, de mettre son quotidien en adéquation avec ses idées, et de profiter d'une vraie liberté de travail.

Ce projet ne date pas d'hier : en 2008, suite à un reportage sur la culture du safran, elle se prend de passion pour cette fleur si particulière. « J'adore l'idée de créer, explique-t-elle. Partir d'un bulbe et réussir à en tirer une épice, c'est magique et très valorisant ».

Dès 2009, elle plante une centaine de bulbes de *crocus sativus*. Puis, les choses s'enchaînent très vite : passage à plusieurs milliers de bulbes, mariage, enfants, congé parental, étude de la culture, essai auprès de restaurateurs concluants, et volonté de mécanisation.

En 2014, Delphine réalise une nouvelle plantation sur une parcelle de terre, et mécanise son exploitation en vue d'un passage en agriculture biologique. La récolte de 2017 sera la première à être vendue avec la mention « produit issu d'une agriculture en voie vers l'agriculture biologique ».



## Pour en savoir plus

Site internet : <https://www.lesafran.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/delphine.lesafran.fr/>

Contact : Delphine LIEGEOIS

Email : [delphine@lesafran.fr](mailto:delphine@lesafran.fr)

Téléphone : 06 69 41 96 76