

FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

CONSEIL SPECIALISE PPAM

Séance du 31 janvier 2013

FOCUS PLANTE : CAS DU SAFRAN

SAFRAN

Famille : IRIDACEE

Sous-famille : Crocoïdeae

Genre : crocus

Nom botanique : *Crocus sativus*

Nom commun : safran

Surnom : l'or rouge

Autres : plante à bulbe

Partie de plante récoltée : stigmate (trois stigmates rouges foncés)

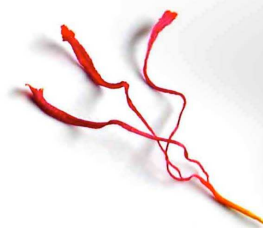
Qualité : plus la couleur rouge est foncée, plus le safran est de meilleure qualité

Période de récolte : automne (floraison à l'automne : les feuilles poussent après la fleur)

Durée de floraison : 1 à semaines selon les régions de production

Durée totale de culture : de 5 ans à 10 ans

Le safran est classé selon la norme internationale ISO 3632 qui évalue la concentration en crocine (couleur), picrocrocine (goût) et safranal (parfum)



VARIETES DE SAFRAN

Plusieurs cultivars du safran sont cultivés de par le monde. En Europe, au moins 3 souches existeraient, se distinguant sur la base de critères morphologiques. Les variétés espagnoles, incluant les noms commerciaux *Spanish Superior* et *Crème*, sont évaluées par des normes gouvernementales et présentent généralement une couleur, un arôme et un parfum plus doux.

Les variétés italiennes sont plus puissantes, alors que les variétés les plus intenses sont originaires de Macédoine Grèce, d'Iran ou d'Inde. Les occidentaux doivent faire face à d'importants obstacles pour obtenir du safran indien, le pays ayant en effet interdit l'exportation des safrans de meilleure qualité. Hormis ces dernières, d'autres variétés commerciales sont disponibles, provenant de Nouvelle-Zélande, de France, de Suisse, d'Angleterre, des États-Unis, ou d'autres pays. Aux États-Unis, le *Pennsylvania Dutch saffron*, connu pour ses notes terreuses, est vendu en petite quantité.

SIGNES OFFICIELS DE QUALITE

Plusieurs Appellations d'origine protégée (AOP) pour le Safran existent en Europe :

- *Krokos Kozanis* (Kozani, Grèce)
- *Azafrán de La Mancha* (La-Mancha, Espagne)
- *Zafferano dell'Aquila* (L'Aquila, Italie), *Zafferano di Sardegna* (Sardaigne, Italie), *Zafferano di San Gimignano* (Toscane, Italie); *Zafferano delle Colline Fiorentine* (Florence, Italie)
- *Munder Safran* (Mund, Suisse).

D'autres sont actuellement en cours :

- *Azafranes del Campo Bello et Jiloca* (Teruel, Espagne)
- *Zafferano di Cascia* (Italie).
- Le safran du Quercy (France : IGP)

REGIONS DE PRODUCTION

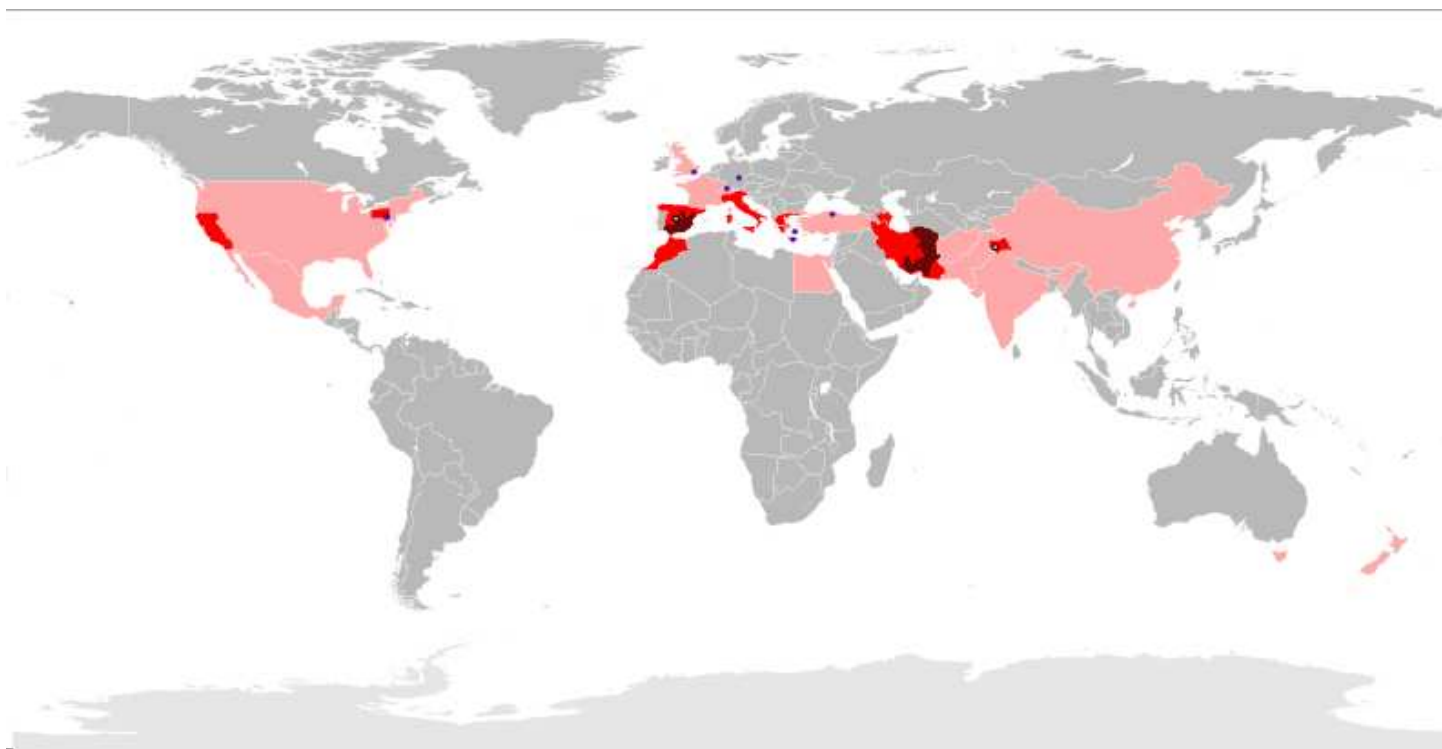
L'Iran, l'Inde, la Grèce, le Maroc, l'Azerbaïdjan, l'Afghanistan et l'Espagne dominent dans cet ordre décroissant le marché mondial.

La plus grande part de la production mondiale, de l'ordre de 300 tonnes par an avec les poudres et stigmates dont 200 tonnes pour les stigmates, provient d'une large **ceinture s'étendant de la mer Méditerranée jusqu'au Cachemire occidental** à l'est. L'Iran domine le marché à 90 %.

En dépit de nombreux efforts de pays comme l'Autriche, l'Angleterre, l'Allemagne ou la Suisse, seules quelques régions continuent l'exploitation du safran en Europe du Nord et centrale. On trouve également quelques petites exploitations en **Tasmanie, Chine, Égypte, Israël, Mexique, Nouvelle-Zélande ou en Turquie**, en particulier dans la région de Safranbolu, une ville qui tire son nom de l'épice, mais aussi en **Californie et en Afrique centrale**.

La production de safran est en croissance constante en **France** avec 37 hectares cultivés contre 1 hectare recensé lors du RGA de 2000

Carte montrant les principales nations productrices de safran



Régions productrices: ■ majeur ■ mineur
Pays producteurs: ■ majeur ■ mineur
Centres commerciaux: ■ présent ■ passé

ELEMENTS DE SURFACE, VOLUME DE PRODUCTION ET RENDEMENT

Production mondiale de safran stigmatés : 200 tonnes en 2006

204 tonnes en 2002

➤ Rendement moyen de safran

Poids du stigmate	2 mg
Nombre de fleurs/Gr de safran sec	Environ 150 à 300 fleurs
Rendement 1 fleur fraîche/safran frais	0,03 Gr
Rendement 1 fleur fraîche/safran sec	0,007 Gr
Rendement 1 kg fleurs/ safran sec	12 Gr
Nombre de fleurs/kg de fleurs	2 000 à 2 500 fleurs
Rendement safran frais/safran sec	80 % (72 Gr frais → 12 Gr sec)

➤ Tableau des rendements moyens par pays

PAYS	Nombre de bulbes/Ha	Nombre de fleurs/KG	Nombre heures ramassage/Kg	Nombre heures émondage/Kg	Rendement moyen/Ha /an pdt cycle végétatif	Durée de culture	Evaluation marge brute moyenne en €/kg	Prix de vente en euro/kg
France	600 000	150 000 à 200 000	75 à 200	375 à 500	6 à 8 *	5		25 000 à 30 000 ^c
Iran		230 000 à 300 000			5	5 à 8		2 200 \$ (en 08/12 : 4 000 \$) ^b
Inde					2,2 à 2,5	5 à 8		
Espagne	600 000	200 000 à 250 000	40		8 à 10 ^a	4 à 6	1707 ^a	1 800 ^a
Maroc		150 000 à 300 000	400		2,5 à 4	7 voire 10		
Grèce		70 000 à 200 000		200 à 250	6 à 8 ^a	5 à 7 ans	82 ^a	665 ^a
Italie	100 000 à 550 000				8 à 10 ^a	5	2009 ^a	4 000 ^a

* selon rendement du Quercy

^a : livre blanc « Le safran en Europe »

^b : The Public Ledger

^c : diverses revues

La dimension des bulbes utilisés peut expliquer en grande partie les différences de rendement notamment au cours des deux premières années de floraison.

PRODUCTION

- **France** : un potentiel de 200 à 250 kg.

La production théorique a été calculée à partir des surfaces inventoriées par le Recensement Général de l'Agriculture de 2010 et d'un rendement moyen annuel par hectare de 5 kg pour la durée de la culture soit 5 ans.

Cependant, selon diverses sources, la production en France s'établirait autour de 20/25 kg uniquement.

Une analyse plus approfondie sera nécessaire pour quantifier les volumes de production effectifs et expliquer l'écart important entre rendement théorique et mesuré dans les parcelles.

Résultat du Recensement Général de l'Agriculture

Département	Nombre de producteurs	Ha	Moyenne m ² /producteur
LOT	15	1,83	1 220
ALPES DE HAUTE PROVENCE	8	2,79	3 488
ARDECHE	8	0,67	838
AVEYRON	6	0,63	1 050
GERS	6	1,15	1 917
INDRE ET LOIRE	5	1,15	2 300
LOIRET	5	1,32	2 640
ALPES MARITIMES	4	0,29	725
CORREZE	4	0,62	1 550
DORDOGNE	4	2,09	5 225
ISERE	4	0,67	1 675
LOZERE	4	0,22	550
CHARENTE MARITIME	3	0,33	1 100
CREUSE	3	1,08	3 600
DROME	3		
GARD	3		
HERAULT	3		
Sous total	88	14,84	1 686
ALLIER			
HAUTES ALPES			
ARIEGE			
BOUCHES DU RHONE			
CHARENTE			
CHER			
DOUBS			
HAUTE CORSE			
INDRE			
LANDES			
LOIR ET CHER	69	21,73	3 149
LOIRE			
HAUTE LOIRE			
LOT ET GARONNE			
MAINE ET LOIRE			
HAUTE MARNE			
MEURTHE ET MOSELLE			
PUY DE DOME			
HAUTES PYRENEES			
PYRENEES ORIENTALES			
Total	157	36,57	2 329

Source : Agreste Recensement de l'agriculture 2010

Présentation d'une des Régions de production française : **Le Quercy**

Carte de la production du Safran du Quercy



Les producteurs de safran **se sont regroupés en association** « l'Association des safraniers du Quercy » en 1999. (www.safran-du-quercy.com)

Les Chiffres clefs :

- ⇒ Production: entre 6 et 8 kg / an (2 000 000 fleurs récoltées à la main)
- ⇒ Nombre de Producteurs : 79
- ⇒ zone géographique concernée : 7 départements
- ⇒ surface de culture : 10 000 m²
- ⇒ Rendement : 200 fleurs font 1 g de safran sec
- ⇒ Récolte : 1 000 fleurs récoltées / h, 500 fleurs émondées / h

AUTRES PAYS PRODUCTEURS

➤ **Iran** : 90 % de la production mondiale

Production tournant en moyenne autour de 150 à 200 tonnes selon les années – 50 000 hectares

230 tonnes en 2005

180 tonnes en 2003

185 tonnes en 2002

93 tonnes en 1990

La ville de Torbat-e-Heydarieh détient actuellement la première place pour la production mondiale de safran, avec une production annuelle de 70 tonnes de safran en 2002, c'est-à-dire le tiers de la production mondiale. La province de Khorasan représente à lui seul 46 000 hectares et 137 tonnes

La production et l'exportation de safran a régulièrement augmenté en Iran de 1991 à 2002, en raison de l'accroissement des surfaces consacrées à cette culture. En 2002, l'Iran a produit plus de 185,3 tonnes sur les 204 tonnes de production mondiale.

➤ **Espagne** : 1 tonne en 2003 – 200 hectares → des productions en recul régulier

1 tonne en 2002

35,5 tonnes en 1986

124 tonnes en 1914

La consommation annuelle serait de 20 tonnes par an.

➤ **Maroc** : 2 à 4 tonnes (région de Taliouine-Taznakht)

2,3 tonnes en 2005

1 tonne en 2003

Bulbes : 1,5 à 4 €/Kg

➤ **Italie** : Total Sardaigne, Aquila et Cascia : 100 kg – environ 70 hectares

⇒ Le « **safran de L'Aquila** » (*zafferano dell'Aquila*) : huit hectares dans la vallée de Navelli dans la région italienne des Abruzzes, près de L'Aquila

⇒ Sardaigne (San Gavino Monreale) : 40 hectares, représentant près de 60 % de la production italienne

➤ **Inde** : *Crocus sativus 'Cashmirianus*

8 à 10 tonnes (*Interdiction d'exportation de la meilleure qualité*)

2,3 tonnes en 2005

2 tonnes en 2003

La région du Cachemire en Inde produit actuellement entre 8 à 10 tonnes pour la plupart destinées à l'autoconsommation. La consommation de safran en Inde est estimée à 20 tonnes par an, dont la moitié est satisfaite par les pays producteurs comme l'Iran, l'Espagne et la Chine.

Jusqu'à présent, le safran était cultivé exclusivement dans le Jammu-et-Cachemire. Certains cas de culture du safran ont été signalés récemment dans l'Himachal Pradesh et Uttarakhand.

Au Jammu-et-Cachemire, le district de Pulwama représente près de 79 % de la production de safran suivie par le district de Budgam (12 %), celui de Srinagar (7, %) et de Doda (2 %).

La superficie cultivable ainsi que la production a diminué de moitié en une décennie.

Selon les registres du ministère de l'Agriculture, la superficie cultivée a diminué, passant de 5.707 hectares en 1997-1998 à 3 010 hectares en 2006-2007. La productivité du safran a diminué également, passant de 16 tonnes à 8,5 tonnes avec un rendement moyen de cultures de 2,32 kg par hectare.

- **Suisse** : (*Mund dans le Canton du Valais*) : 1 kg
- **Grèce** : entre 4 et 7 Tonnes - 7 000 hectares
5, 7 tonnes en 2005
3 tonnes en 2003
 La production est située exclusivement en Macédoine (Kozani) et contrôlée par une seule coopérative. La coopérative a été fondée en 1971, elle compte 1 500 membres.
- **Afghanistan** : 2 tonnes
 Le safran a été promu comme une alternative à l'opium et une culture rentable pour les agriculteurs
- **Turquie** : (Davutobasi, Saffranbulli) : 10 kg
- **Azerbadjian** : 2,5 et 3 tonnes

MARCHE INTERNATIONAL

Informations générales

Les ventes annuelles mondiales de safran seraient estimées à 660 millions de dollars. Le prix d'achat en grosse quantité de safran de qualité inférieure peut atteindre près de 500 USD par livre (0,458 Kg), mais au détail et pour de petites quantités, il peut être dix fois supérieur.

- Evolution du marché mondial

Nombre de pays importateurs et exportateurs de safran

Année	Nombre de pays importateurs	Nombre de pays exportateurs
2011	115	53
2009	136	61
2007	139	70
2005	134	71
2003	96	65
2001	115	60
1999	96	50
1997	70	35
1995	82	45
1993	59	39
1991	32	23
1989	21	12

En 20 ans, le nombre de pays importateurs a été multiplié par 6 alors que les pays exportateurs sont 5 fois plus nombreux.

Par contre, la proportion de pays importateurs par rapport aux pays exportateurs reste la même. Les pays importateurs sont deux fois plus nombreux que ceux qui exportent.

Ce marché qui s'est internationalisé en deux décennies traduit une hausse de la consommation du safran dans le monde mais aussi une diversité des acteurs sur le marché des échanges internationaux.

➤ IMPORTATIONS

Les 5 premiers pays importateurs en valeur (safran broyé et entier) sont :

➤ Année 2011

Pays importateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	72 200	\$38,715,009	536
<u>Italy</u>	18 433	\$21,564,269	1 170
<u>USA</u>	18 837	\$14,006,912	744
<u>France</u>	30 394	\$10,389,775	342
<u>India</u>	5 556	\$8,353,462	1 504
<u>Other reporters</u>	1 334 417	\$64,381,078	193
Total Import	1 188 997	157 410 500	

➤ Année 2009

Pays importateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	26 137	\$66,662,377	2 550
<u>Italy</u>	14 952	\$41,980,910	2 808
<u>Sweden</u>	5 242	\$14,852,182	2 833
<u>USA</u>	14 837	\$13,730,308	932
<u>Switzerland</u>	4 513	\$12,787,839	2 834
<u>Other reporters</u>	1 142 753	\$71,515,187	59
Total Import	1 208 434	221 528 800	

➤ Année 2007

Pays importateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	30 310	\$31,927,346	1 053
<u>Italy</u>	14 366	\$15,409,741	1 073
<u>USA</u>	13 297	\$8,324,432	626
<u>United Arab Emirates</u>	42 380	\$8,185,962	193
<u>France</u>	73 239	\$6,438,516	88
<u>Other reporters</u>	1 244 498	\$39,716,272	32
Total Import	1 418 090	110 002 270	

➤ Année 2005

Pays importateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>United Arab Emirates</u>	119 832	\$17,815,943	148
<u>Spain</u>	45 613	\$14,037,987	308
<u>Italy</u>	18 104	\$6,771,688	374
<u>USA</u>	18 004	\$6,261,643	348
<u>Saudi Arabia</u>	47 889	\$3,724,163	78
<u>Other reporters</u>	784 925	\$25,649,369	33
Total Import	1 034 367	74 260 790	

➤ Année 1995

Pays importateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	24 935	\$6,765,387	271
<u>Italy</u>	11 429	\$5,136,937	450
<u>USA</u>	10 631	\$3,234,765	304
<u>France</u>	89 445	\$3,111,533	35
<u>Sweden</u>	0	\$1,852,690	
<u>Other reporters</u>	588 866	\$12,780,049	22
Total Import	725 306	32 881 360	

➤ Année 1989

Pays importateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	8 091	\$4,541,364	561
<u>Switzerland</u>	6 907	\$3,028,571	438
<u>Japan</u>	1 822	\$2,061,098	1 131
<u>Fmr Fed. Rep. of Germany</u>	1 067	\$1,035,000	970
<u>Oman</u>	6 316	\$767,920	122
<u>Other reporters</u>	123 213	\$1,670,408	14
Total Import	147 416	13 104 360	

Copyright © United Nations, 2009
UN Comtrade Database

L'Espagne enregistre la plus forte valeur d'importation de safran depuis plus de vingt ans. Ces produits importés sont destinés à l'exportation. En effet, ce pays exporte largement plus qu'il ne produit. Les opérateurs espagnols achètent du safran d'Iran soit directement, soit des autres pays acheteurs du safran d'Iran tels que les Emirats ou la Turquie, et le revendent à leurs clients européens. Il semble que l'Espagne met son nom sur les emballages de safran qui provient d'Iran.

La consommation espagnole annuelle est de l'ordre de 20 tonnes par an.

L'Italie, comme l'Espagne, importe plus qu'elle ne produit et se place régulièrement en seconde position dans le classement des pays importateurs.

➤ EXPORTATIONS

Les cinq premiers pays exportateurs en valeur de safran toutes catégories dont safran broyé sont :

➤ Année 2011

Pays exportateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Iran</u>	95 974	\$292,431,890	3 047
<u>Spain</u>	68 202	\$50,283,022	737
<u>France</u>	9 506	\$6,246,959	657
<u>Portugal</u>	6 191	\$4,421,488	714
<u>Germany</u>	1 787	\$3,391,180	1 898
<u>Other reporters</u>	671 743	\$16,097,125	24
Total Export	853 403	372 871 660	

➤ Année 2009

Pays exportateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	42 574	\$70,610,688	1 659
<u>Netherlands</u>	0	\$8,832,138	
<u>Switzerland</u>	1 735	\$5,524,380	3 184
<u>Morocco</u>	2 318	\$5,428,284	2 342
<u>Portugal</u>	51 518	\$5,233,802	102
<u>Other reporters</u>	906 078	\$17,490,602	19
Total Export	1 004 223	113 119 894	

En 2009, l'Iran ne semble ne pas avoir procédé à des exportations selon les statistiques du commerce international.

➤ Année 2007

Pays exportateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	53 152	\$40,956,853	771
<u>France</u>	21 317	\$1,388,665	65
<u>United Kingdom</u>	205 665	\$1,143,381	6
<u>Italy</u>	5 058	\$1,108,123	219
<u>United Arab Emirates</u>	29 492	\$969,575	33
<u>Other reporters</u>	434 358	\$7,147,658	16
Total Export	749 042	52 714 255	

Comme en 2009, l'Iran n'apparaît pas dans les statistiques du Commerce International.

➤ Année 2005

Pays exportateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Iran</u>	175 634	\$92,560,643	527
<u>Spain</u>	64 429	\$24,877,534	386
<u>United Arab Emirates</u>	29 792	\$2,959,816	99
<u>Greece</u>	44 984	\$1,479,238	33
<u>United Kingdom</u>	160 802	\$584,241	4
<u>Other reporters</u>	331 230	\$4,808,380	15
Total Export	807 051	127 269 852	

➤ Année 2003

Pays exportateurs	Volume en kg	valeur	Prix au Kg en \$
<u>Iran</u>	140 575	\$66,555,146	473
<u>Spain</u>	159 122	\$25,002,822	157
<u>Greece</u>	9 211	\$2,110,881	229
<u>France</u>	25 890	\$937,182	36
<u>Italy</u>	7 094	\$755,654	107
<u>Other reporters</u>	756 727	\$3,578,409	5
Total Export	1 098 619	98 940 094	

➤ Année 1995

Pays exportateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	67 074	\$14,609,577	218
<u>Greece</u>	31 874	\$2,458,345	77
<u>Germany</u>	4 585	\$1,741,000	380
<u>France</u>	26 783	\$996,474	37
<u>Italy</u>	7 591	\$609,932	80
<u>Other reporters</u>	483 413	\$2,075,707	4
Total Export	621 320	22 491 035	

➤ Année 1989

Pays exportateurs	Volume en kg	Valeur	Prix au Kg en \$
<u>Spain</u>	454 846	\$23,964,496	53
<u>Greece</u>	3 576	\$2,341,243	655
<u>India</u>	12 848	\$2,225,482	173
<u>Switzerland</u>	1 132	\$620,180	548
<u>Fmr Fed. Rep. of Germany</u>	0	\$586,000	
<u>Other reporters</u>	108 191	\$179,653	2
Total Export	580 591	29 917 054	

Au vu des exportations, on peut constater que le safran fait l'objet d'opérations de négoce assez importantes. Il est certain que des mêmes lots doivent être achetés ou revendus plusieurs fois ce qui explique les volumes des transactions.

Quant aux prix, ils enregistrent de fortes fluctuations d'une année sur l'autre et même d'une origine à une autre. Il est à signaler que ces opérations concernent le safran entier et broyé et ne sont pas donc pas significatif et le réel reflet du marché.

Les fraudes concernant le safran broyé sont nombreuses ce qui explique le niveau extrêmement bas constatés sur certaines transactions.

L'Iran, ces dernières années est le principal fournisseur du marché international. En 2011, l'Iran a exporté vers 42 pays et l'Espagne vers 71 destinations.

⇒ PRIX (safran stigmaté entier)

Les prix sur le marché de New York varient entre 1.000 et 8.000 dollars le kilo.

Prix pratiqués en France :

- Prix du safran/kg : 25 à 40 000 €/kg
- Prix du bulbe : de 0,50 à 1 €

Prix pratiqués en Iran :

- 2 000 à 4 000 €/kg

Prix pratiqués en Chine :

- 6 000 €/Kg

Prix pratiqués au Maroc :

- De l'ordre de 1500,00 €/ Kg

Prix pratiqués en Espagne :

- 1 800 à 8 900 €/Kg selon origine et qualité

Prix pratiqués en Inde :

- 980 à 1 430 €/Kg

Prix pratiqués en Italie :

- De l'ordre de 4 000 €/Kg

STRUCTURATION DE LA FILIERE

France

De quelques dizaines de producteurs recensés dans les années 2000, ils seraient 157 exploitations réparties sur 18 départements selon le Recensement Général de l'Agriculture réalisé en 2010.

Cependant, selon l'annuaire du safran publié sur le site de la Société Française des Iris et plantes Bulbeuses, ce sont près de 230 safranières qui seraient présentes sur le territoire national.

Cette micro-filière a fortement évolué en 10 ans et a ressenti le besoin de se fédérer en raison de la multiplication des safranières apparaissant sur le territoire national.

Cette culture, du fait du prix élevé de son produit fini, attire nombre d'exploitants. Cependant, peu d'exploitations vivent de sa seule culture. Elle est souvent associée à la vente de bulbes et à d'autres cultures.

La qualité supérieure du safran français est reconnue. L'élaboration du produit est une étape importante dans la qualité finale notamment le séchage. Le savoir faire des producteurs français justifient au moins partiellement les prix élevés pratiqués.

On pouvait penser que cette culture considérée comme confidentielle il y a quelques années risquait de se heurter à un étranglement au niveau des débouchés. En effet, le safran vendu à 30 €/gramme est destiné à des marchés de niche. Cependant, il semble qu'il reste une marge de progression au niveau de la production. La demande serait encore supérieure à l'offre, selon certains producteurs.

Les modes de commercialisation de cette épice sont les circuits courts : vente en direct sur les marchés, les exploitations, les épicerie fines, auprès des restaurateurs.

Aussi, des producteurs français réunis en assemblée ont constitué une association : « Profession Safran - Union Française des Professionnels du Safran » affichant une volonté fédératrice et coopérative.

Cette structure est désormais opérationnelle depuis avril 2012, installée en Haute Vienne à Bussière Poitevine.

Le Limousin est en effet devenu aussi un bassin représentatif de la production française comme le sont bien d'autres : la Haute-Provence, les Alpes, le Quercy, le Gâtinais, les Pays de Loire, l'Alsace...

Les objectifs premiers de « Profession Safran » sont la défense des droits et des intérêts des producteurs de safran (safraniers et safranières) de toutes les régions de France, en individuels comme en associations locales mais aussi de promouvoir le safran français de qualité supérieure, reconnu par une analyse annuelle ISO 3632, faciliter et organiser la profession de safranier et lui donner toute sa place dans le monde de la gastronomie, auprès des professionnels exploitant le safran.

Des actions de promotion ont déjà été entreprises et vont se poursuivre :

- **La Fête de la Gastronomie**

Mise en place de la première édition de cette manifestation en 2011. D'envergure nationale, la Fête de la Gastronomie est un vecteur idéal pour valoriser ce produit, établir des contacts fructueux avec des professionnels de premier plan. La préparation de l'édition 2012 a débuté par la participation de l'association à la commission « produits » au ministère de l'Économie et des Finances

- **Le Concours Général Agricole**

Au salon de l'Agriculture 2012, le safran a été intégré parmi les produits en lice pour le concours. Ce fut une opération test. Le safran participera au concours en "grandeur nature" en 2013.

D'autres manifestations d'envergure ont eu lieu comme le **Marché au safran national** parrainé par des professionnels connaisseurs, en un lieu prestigieux.

En conclusion, cette filière s'organise peu à peu avec de vrais professionnels de la culture du safran.

➤ **PERSPECTIVES**

Une évaluation des besoins pourrait être menée par FranceAgriMer en partenariat avec l'association « Profession safran » pour permettre un développement de cette culture notamment en améliorant les rendements qui paraissent relativement faibles par rapport à d'autres pays producteurs et variables actuellement tout en gardant une qualité supérieure. Cet accroissement des rendements pourrait ainsi entraîner des prix moins élevés afin d'aborder des marchés autres que des marchés de niche.

Préalablement à un éventuel développement de la production, la première étape serait d'établir les coûts de production notamment le coût des bulbes et de dimensionner les marchés potentiels correspondants au safran français afin d'éviter une saturation des débouchés.

En effet, un développement de cette production comme évoqué ci-dessus ne peut se faire que dans un contexte de production contrôlée. Il est à noter qu'un des freins à un accroissement des surfaces en production est la disponibilité des terres. En effet, cette culture nécessite des rotations régulières, les cultures restant en terre 4 à 7 ans selon les régions de production. Les sols doivent ensuite rester en jachère pendant au moins trois ans.

En tout état de cause, la production française ne pourra pas se positionner sur les marchés occupés par les productions étrangères notamment iraniennes au regard, d'une part des prix pratiqués (coût de la main d'œuvre) et, d'autre part de la disponibilité du produit.

AUTRES PAYS PRODUCTEURS

Inde

Deux initiatives importantes vont peut-être modifier la position des pays producteurs sur le marché pour la culture du safran.

La première initiative est la mise en place de la «mission nationale sur le safran" et un «Parc Safran" comme par exemple une installation de production intégrée à Pampore. A travers la mission nationale safran, les producteurs bénéficieraient d'un montant déterminé pour la prise en charge des engrais et des pesticides, mais aussi de conseils et de suivis. En 2011, le gouvernement a déjà distribué des subventions en mesure d'incitation. Ces aides ont été attribuées à plus de 3.500 producteurs qui possèdent 350 hectares de terres safran.

Cette incitation devrait être étendue aux 3 715 hectares d'ici 2014 afin d'améliorer la productivité de la replantation de la zone de safran existante avec l'objectif d'atteindre un niveau moyen de productivité de 5 kg / ha et une production de l'ordre de 20 tonnes.

Une grande partie de cette mission sera également consacrée à la création d'un parc de safran afin de fournir de meilleurs services de commercialisation aux producteurs. Ce parc posséderait entre autres une charte de contrôle de la qualité en laboratoire ainsi qu'un centre d'enchères électroniques.

Maroc

La coopérative de Souktana est installée route de Taroudant, dans le village de Taliouine, en pleines montagnes du Sirwa. Fondée en 1981, la coopérative regroupe 356 adhérents. Sur les 1.200 ha agricoles de la région, 150 environ sont consacrés au safran, et permettent de faire vivre 1 200 personnes.

Taliouine produit 2 à 3 tonnes de safran par an.

SECTEURS UTILISATEURS selon la partie de plante utilisée

- Industrie de la confiserie
- Industrie des boissons alcoolisées comme la Chartreuse, izarra, et strega
- Industrie pharmaceutique : propriété antioxydante, dégénérescence maculaire liée à l'âge (DMLA,), effets antimicrobiens, anticancéreux et antioxydant...
- Industrie Cosmétique : boutons, assouplissement des éruptions cutanées, lissage du visage...
- Industrie de la parfumerie
- Industrie des peintures
- Industrie des teintures