



## LE SAFRAN, L'OR ROUGE DE LA CÔTE-D'OR

APRÈS DES ÉTUDES ARTISTIQUES (BEAUX-ARTS DE DIJON, CONSERVATOIRE DE MUSIQUE DE PARIS) ET UNE CARRIÈRE DANS LE SPECTACLE VIVANT, JOËL PATIN S'EST LANCÉ DANS L'AVENTURE SAFRANESQUE EN 2011. DEPUIS, IL CULTIVE L'OR ROUGE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE À AUXONNE. **DÉCOUVERTE DU SAFRAN DES AULNES.**

Issu d'une famille de maraîchers, Joël disposait d'un terrain familial qu'il cherchait à valoriser, quand il a entendu parler du safran à la radio. *"Je ne savais pas qu'on pouvait en cultiver dans nos régions, je me suis donc documenté"*, explique Joël, qui s'est lancé dans cette production il y a 6 ans, en plantant 2 000 bulbes – il en a plus de 12 000 aujourd'hui. Il utilise une souche référencée : le safran du Quercy.

### Des débouchés à conforter

Ses clients : les particuliers, mais aussi des traiteurs et des restaurateurs. *"Je suis distribué par quelques primeurs, à Auxonne, Dijon et Beaune, je vends aussi directement sur mon exploitation, ainsi que sur les marchés, foires gourmandes et via mon site Internet"*, détaille Joël, qui a notamment participé en 2016 au marché de Noël dans les Jardins du Département. Le safran de Joël Patin est également commercialisé par le Drive

Fermier de Côte-d'Or, soutenu par le Conseil Départemental. Le producteur mélomane (il enseigne la clarinette et le saxophone à l'école de musique, danse et arts plastiques de la communauté de communes Auxonne Val-de-Saône) cherche de nouveaux partenaires : fabricants de moutarde, de vinaigre, chocolatiers, confiseurs... *"Le safran est un exhausteur de goût et un colorant très puissant, déclinable de multiples façons. C'est aussi une plante aux nombreuses propriétés médicinales (antidépresseur, anti radicaux libres, stimulant de libido). Je réalise notamment un macérât de safran, que l'on peut utiliser en cuisine mais aussi comme complément alimentaire en cure"*, assure-t-il.

### Un condiment très aromatique

La particularité du safran est qu'il a besoin d'être réhydraté pour être utilisé. *"Pour qu'il diffuse tous ses arômes, il faut le faire infuser au moins trois ou quatre heures. En*

*revanche l'avantage est qu'il est si parfumé qu'il doit être utilisé en très faible quantité. On taxe souvent le safran de produit de luxe (30€ le gramme), mais ramené au prix de l'assiette, il ne revient qu'à 20 centimes par personne !"* insiste Joël Patin.

### Un métier artisanal

La culture du safran est très artisanale. *"Je cueille tout à la main. Pour produire un gramme de safran sec, il faut récolter 150 à 200 fleurs, selon la taille des pistils"*, précise Joël. *"J'ai créé un petit laboratoire où je conditionne ma production dans des petits tubes, faciles à expédier par la Poste"*, ajoute celui qui affirme que la culture du safran est tout à fait adaptée à nos latitudes : *"La plante supporte des hivers froids et ne nécessite pas d'arrosage l'été, période pendant laquelle elle est en dormance. C'est une plante en végétation inversée, qui se récolte début octobre"*.

Retrouvez Joël, son safran et ses produits dérivés (confitures, gelées, chutney, sirop) à la Foire des sorcières à Mâlain les 3 et 4 juin  
En savoir + : Safran des Aulnes - 9 rue du vieux chemin de Labergement - 21130 Auxonne - [www.safrandesaulnes.fr](http://www.safrandesaulnes.fr)