

La CHARTE ETHIQUE et de QUALITE
de l'association loi 1901
« Safraniers de France » ©

La charte

Les producteurs affiliés à cette association répondent à des normes minimum très exigeantes de culture, de fabrication, de transformation et de packaging. Leurs méthodes de travail seront respectueuses de l'homme et de l'environnement.

Ethique culturelle:

Le *Crocus Sativus* sera cultivé sans aucun apport d'intrants chimiques (pesticides, fongicides, engrais synthétiques NPK, etc.). Le cultivateur veillera à la qualité du sol par un apport strictement organique producteur d'humus. Il veillera à entretenir le complexe argilo-humique de son sol de culture, à maintenir en vie la faune et la flore épigée. Il préservera son sol de l'érosion. Il pratiquera des rotations de cultures nécessaires au repos et à la régénération du sol.

La préparation du sol se fera manuellement. Seul sera envisagé un labour mécanisé « léger » (motoculteur ou herse à cheval) ou, s'il est pratiqué avec un tracteur (griffon, carré à vigne, etc), ce sera en veillant à ne pas tasser le sol pour la bonne infiltration des eaux par temps de pluie. Ce labour sera effectué *avant toute première plantation* de manière à ameublir le sol destiné à recevoir les bulbes en profondeur variant entre 15 et 30 cm suivant la nature du sol, le climat et la population des bulbes en fonctions de leurs calibres.

Le désherbage, s'il est pratiqué, sera manuel par arrachage. Aucun produit chimique ne sera accepté à cette fin.

Si la culture est désherbée, afin d'éviter de laisser le sol à nu et dans le but de préserver la vie aérobie, il est suggéré **d'épandre du BRF** au moins en surface du sol (voir addendum).

Cohabitation naturelle des espèces : Seuls des moyens naturels pourront être pratiqués pour éloigner et réduire la présence des campagnols, autres rongeurs, cervidés, etc. Le clôturage des parcelles cultivées ainsi qu'un treillage éventuel des plantations seront recommandés. Tout autre moyen naturel sera encouragé. En aucun cas des moyens chimiques ne seront acceptés.

Ethique sociale :

Les membres veilleront à appliquer au minimum les règlements légaux concernant le travail. Ils veilleront au respect d'une bonne ambiance collective entre travailleurs ainsi qu'au respect du lieu de travail.

Il ne sera fait aucune distinction de nationalité, d'appartenance ethnique religieuse. Ne sera tenu en compte que la réelle motivation des travailleurs.

La récolte:

La récolte sera entièrement manuelle et effectuée le matin de préférence avant que le soleil ne soit en contact direct avec les stigmates, ce qui aurait comme effet d'en diminuer ses propriétés gustatives ainsi que ses vertus médicinales.

Suggestion : Les restes de fleurs peuvent être rendus à la terre de manière à rendre à celle-ci les oligoéléments dont chaque fleur est gorgée (voir addendum 2). Cela agit également comme répulsif contre certains parasites.

L'émondage:

L'émondage se fera entièrement à la main (ongles propres ou petits ciseaux). Port éventuel de gants fins en latex. Il sera effectué au plus tard le jour même de la cueillette. Le **pistil sera sectionné avant le « jaune »**, juste avant ou après l'intersection des stigmates afin de ne conserver que la **partie rouge foncé du pistil ce qui promettra un safran d'un rouge pur, premier signe d'une qualité optimale**. Le safranier veillera à ne pas souiller le pistil avec le pollen des fleurs ou tout autre reste floral.

Maladies :

Les maladies seront approchées avec le plus grand soin. Les bulbes des plants malades seront arrachés et détruits pour ne pas contaminer le reste de la plantation ou des bulbes mis en vente.

Le respect des règles préventives consistant à pratiquer les rotations quand c'est nécessaire, de veiller à un écart de plantation suffisant, d'éviter trop d'arrosage, etc. seront les meilleurs garants de santé des plants. Le safranier pourra consulter une commission au cas où il ne viendrait pas à bout d'une éventuelle maladie et des solutions seront envisagées dans la stricte observation des tolérances de traitement suivant le **cahier des charges « Nature et Progrès »**, servant de référence.

Le séchage:

Le séchage des fleurs se fera à l'aide d'une installation adéquate réservée uniquement à cet usage (four, dessiccateur). Pour que les propriétés organoleptiques du safran soient exprimées au mieux, le séchage aura lieu de préférence le jour même ou au plus tard dans les 36 heures après la cueillette. Le plus grand soin sera apporté à cette opération. **Le poids des pistils frais sera mesuré avant chaque opération de séchage. Les pistils déshydratés devront perdre entre 80 et 82 % de leur poids. A cette fin, les pistils séchés seront également mesurés. Cela constitue le deuxième signe d'une qualité optimale.** Le séchage devra être complet pour éviter tout pourrissement en conservation. Les stigmates bien séchés seront cassants.

La conservation:

Le safran sera conservé en **pots de verre hermétiquement fermés et rangé à l'abri de la lumière. Chaque pot mis en vente sera scellé. Cela constitue le troisième signe d'une qualité optimale.** Le safran stocké sera **daté du jour de sa mise en pot.** L'emballage stipulera que le safran gardera ses **propriétés optimales pendant 2 ans** après la mise en pot.

Les bulbes :

Les bulbes seront arrachés avec précaution, calibrés et triés par tailles avant d'être mis en vente dans un état impeccable. Le safranier sera scrupuleux de ne mettre sur le marché que sa production propre de bulbes ou alors il devra en déclarer l'origine avec certificat et facture. Ceci afin d'éviter la mise en vente de bulbes d'origines douteuses. Tout constat de fraude donnera lieu à une éviction du membre après qu'il ait été entendu auprès d'une commission composée de membres.

Transformation:

Les produits de bouche améliorés au safran par le producteur même, se prépareront d'une manière artisanale dans le respect des lois françaises sur l'hygiène et dans l'observation des règles nécessaires à la transformation de chacun de ces produits. L'on préconise l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique.

Divers

Main d'œuvre:

L'utilisation de la main d'œuvre se fera dans le respect des règles du droit du travail saisonnier.

Hygiène:

A chaque stade, de la récolte à la mise en vente, la plus grande hygiène sera observée. Aussi bien l'hygiène personnelle du travailleur que des locaux où se fait le travail.

L'on conseille l'usage de blouse et de gants fin en latex lors du traitement des pistils et des bulbes. Les locaux seront également indemnes de toutes pollutions chimiques, fumées ou composés volatils autres que ceux émanant du safran.

Contrôles :

Des contrôles aléatoires et au moins annuels seront pratiqués pour vérifier la bonne observance des règles citées précédemment. Le protocole en sera le suivant : Annuellement, un contrôle aléatoire sera pratiqué pour vérifier la bonne observance des règles citées précédemment. Une personne anonyme « Monsieur Mystère » effectuera un achat chez un producteur adhérent à la charte. En cas de problème constaté, le producteur sera consulté par les responsables de l'association. En cas de vente entre membres de l'association, si l'acheteur rencontre un problème, il pourra le soumettre à l'association.

Label :

La conformité du producteur à la charte lui donnera le droit de se déclarer détenteur du **label « Safraniers de France ».** **Tous ses documents commerciaux pourront porter ce signe distinctif.**

Ce label lui sera retiré s'il ne satisfait plus aux critères de la charte. Après être passé devant la commission de contrôle, il recevra par lettre recommandée, un avis lui donnant un délai de 15 jours pour se mettre en conformité. Si, passé ce délai, le producteur n'obtempère pas, le droit de se prévaloir de ce label lui sera retiré.

Addendum :

Méthodes culturales soutenues et suggérées :

1 - L'incorporation de BRF* (verts*) dans les 10 ou 15 premiers cm du sol peut être pratiqué au profit de l'équilibre naturel de la faune et de la flore épigée, de la création naturelle d'humus, de l'autorégulation du PH et de l'apport naturel de tous les éléments constitutifs ou non, nécessaires à la croissance de la plante. Elle veillera aussi à préserver les cultures des champignons nuisibles. L'épandage en surface d'une couche de 1 à 2 cm de ces mêmes BRF* (verts) aura comme bénéfice d'empêcher l'évaporation de l'humidité présente dans le sol là où il y a nécessité. Il préservera le sol de l'érosion par les vents et de la dessiccation de celui-ci par le soleil, ce qui ferait mourir la faune épigée et reminéraliserait les matières organiques. Il sera également un rempart naturel contre les adventices. Le BRF est une méthode naturelle simple, facile à gérer et qui permet à un sol même usé, de retrouver la vie. Cette méthode reconstitue la vie des sols, l'humus, à l'instar des sols forestiers.

* BRF : Bois rameaux fragmentés de feuillus. * Verts : épandus dans les deux jours maximum après leur coupe, celle-ci ayant été pratiquée en période de montée de la sève. (Documentation et informations disponibles sur demande au bureau)

2 – Rendre au sol le plus possible du produit de sa culture : La fleur, en plein épanouissement, est l'organe de toute plante qui contient le plus d'oligoéléments et de minéraux concentrés que celle-ci a prélevé dans le sol au cours de la croissance végétale. Idem pour les feuilles fanées et les pailles d'épluchage des bulbes lors du déterrage. C'est un grand principe de l'agriculture pérenne que de rendre au sol ce que l'on y a prélevé. Ce sont des gestes importants, fussent-ils parfois même symboliques, qui préserveront nos sols de l'usure et contribuera à sa longue vie. Faire un apport de BRF, rendre les fleurs et pailles à leur sol, c'est donner une chance de plus aux fleurs suivantes de trouver la nourriture qu'elles cherchent sans devoir amender artificiellement.