

# Une culture oubliée : les essais d'acclimatation du safran en Suisse

Autor(en): **Burnet, Edouard**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue historique vaudoise**

Band (Jahr): **9 (1901)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-10723>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## UNE CULTURE OUBLIÉE

*Les essais d'acclimatation du safran en Suisse.*

---

Originnaire de l'Orient, connu et décrit dès l'antiquité, le safran, *crocus sativus all.* des botanistes, de la famille des Iridées, est cultivé depuis de longs siècles dans les régions méridionales de l'Europe. Les multiples emplois de cette plante en économie domestique, en médecine et comme matière colorante, en ont toujours fait un produit recherché, mais la drogue commerciale qu'on en tire et qui est constituée par le pistil de la fleur surmonté de ses trois stigmates — songez qu'il en va près de quarante mille à la livre — s'est, en raison de sa nature même, constamment maintenue à un degré singulier de cherté. Aussi en des temps où la difficulté des communications venait encore augmenter dans une large mesure un prix déjà naturellement élevé, essayait-on un peu en tous sens d'étendre jusqu'à ses plus extrêmes limites l'aire géographique de ce précieux végétal. Importé en France par Marseille et le Rhône, on le trouve dès le XIV<sup>e</sup> siècle dans les provinces du centre et jusqu'en Normandie ; plus tard il passe en Angleterre, en Irlande où il réussit assez bien, à cause de la douceur connue du ciel de cette île, on le rencontre enfin en Suisse, en Allemagne, même en Hollande.

La plante est robuste, elle s'accommode facilement de la plupart des terroirs ; cependant elle craint le trop grand froid et résiste mal lorsque la température descend au-dessous de — 15°, de plus elle ne fournit un rendement rémunérateur qu'à la suite d'étés chauds. Ces deux dernières circonstances rendent compte de l'échec subi par la plus grande

partie des essais d'acclimation entrepris et elles expliquent pourquoi la culture du safran, après une période d'expansion, a peu à peu rétrogradé vers le sud. De nos jours le marché ne s'approvisionne plus guère qu'à deux sources, certains cantons de l'Espagne et, en France, le Vaucluse et le Gâtinais.

La tentative d'introduire le safran dans nos contrées paraît remonter à une date déjà reculée, tout au moins une phrase de l'historien Galiffe autorise à le supposer. A une époque vaguement indiquée, mais qui d'après le contexte n'est pas postérieure au XVI<sup>e</sup> siècle et même doit être reportée jusques avant la Réformation, la campagne genevoise aurait offert au regard un aspect singulièrement florissant et riche, partout « des champs variés, des chenevières, des vergers, des hutins, des vignobles, des jardins, voire des plantations de mûriers, de safran, de piment..... »<sup>1</sup>. C'est là, il est vrai, la seule mention à nous connue de ces premiers essais de culture, un témoignage contemporain ne serait pas inutile pour en préciser la portée<sup>2</sup>.

Quoi qu'il en soit de ce point qui mériterait d'être élucidé, au XVII<sup>e</sup> siècle en tout cas, cette fois duement constaté, le safran est établi sur le territoire de la petite république et il prospère. Dominique Chabrey, dans *l'Histoire des plantes* de Jean Bauhin qu'il a publiée avec des additions,

<sup>1</sup> Galiffe : *Genève historique et archéologique*. Genève 1869-1872, 2 volumes.

<sup>2</sup> La chose en soi n'aurait rien que de vraisemblable ; Genève, au temps de ses foires place de commerce importante, se trouvait par sa position au débouché des pays du Bas-Rhône en relations directes avec un des principaux centres d'exploitation de la plante. Toutefois, puisque nous sommes ici sur le terrain des hypothèses, qu'on nous permette d'en présenter une autre, non moins plausible, à titre d'indication : l'importation du safran, en ce cas plus tardive, ne serait-elle peut-être pas due, comme on l'admet pour plusieurs cultures, aux réfugiés pour cause de religion venus du midi de la France et d'Italie.

signale en effet qu'on le cultive, en abondance, « copiose », dans les jardins autour de la ville <sup>1</sup>.

Le même ouvrage note encore la présence du safran à Bâle ; c'est avec Genève la seule station citée pour la Suisse. A Bâle, vraisemblablement, il a été apporté de l'Allemagne où, toujours d'après notre auteur <sup>2</sup>, il commence justement à être planté. C'est là, croyons-nous, une deuxième voie de pénétration qui vient croiser la première sur notre sol.

Jusqu'ici le safran est resté confiné à l'extrême frontière, aux environs de quelques villes où l'ont amené moins des convenances particulières que le hasard de circonstances fortuites, nous allons maintenant lui voir faire un progrès nouveau, un pas décisif. Laissons s'écouler un siècle, il a atteint le Valais, Haller en constate des cultures autour de Brigue, de Naters, de Louèche et de Sion <sup>3</sup>. La plante a trouvé là son terrain le plus favorable, le seul à vrai dire dans notre région où l'on pouvait espérer un succès durable <sup>4</sup>. Un régime climatérique spécial, très différent de celui de tout le reste de la Suisse, fait de la vallée du Rhône comme un lambeau d'Italie détaché de ce côté des Alpes, aussi verrons-nous le safran se maintenir dans ce coin de pays longtemps après qu'il aura chez nous disparu de partout ailleurs ; vers le milieu du siècle qui vient de s'achever il y végète encore, et dans les stations même où cent ans auparavant on nous l'avait montré <sup>5</sup>.

Haller, sous la rubrique habitat, indique pour le safran le

<sup>1</sup> Joh. Bauhin et Cherler : *Historia plantarum universalis nova et absolutissima, quam recensuit et auxit Dom Chabraeus.....* Yverdon, 1650-1651, 3 volumes.

<sup>2</sup> D'autres l'y font plus ancien.

<sup>3</sup> Haller : *Historia stirpium indigenarum Helvetiæ*. Berne, 1768. 3 volumes.

<sup>4</sup> Exception faite, naturellement, de la Suisse italienne.

<sup>5</sup> D'Angreville : *La flore valaisanne*. Genève, 1862.

Valais seul; en vérité c'est là qu'il réussit le mieux, mais il n'y est pas localisé. Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle il s'est disséminé sur beaucoup de points de notre territoire, surtout dans la partie allemande, si bien qu'on a pu le juger digne de figurer en bon rang dans un relevé général de nos richesses végétales<sup>1</sup>. L'auteur de cet inventaire, F.-J. Durand, professeur à l'Académie de Lausanne<sup>2</sup>, lui consacre un intéressant paragraphe. Désireux, on le devine, de pousser à l'extension d'une culture déjà répandue et qui lui paraît susceptible d'être développée encore, il s'applique de son mieux à la peindre en lumière. Il insiste sur la facilité avec laquelle la plante s'acclimate, oubliant que le rendement est ici l'élément principal et que, sauf dans certaines localités particulièrement bien exposées, il est condamné partout en Suisse à toujours rester médiocre. Il énumère complaisamment les nombreux usages auxquels les diverses parties de la plante peuvent être affectées : même « sa farine et ses pétales » sont propres, d'après lui, chose en effet à considérer dans un pays d'élevage, « à faire du fourrage pour les bœufs ». Pourtant dans ce tableau empreint d'un aimable optimisme et non exempt d'un grain d'utopie, on discerne un point noir. « Nous exposons tous ces avantages à un cultivateur de nos amis, écrit l'auteur en terminant, et nous le pressions de ne pas négliger le safran. Il nous répondit que cette plante est sujette à diverses maladies » — nous avons évidemment là l'écho d'expériences antérieures — « que dans une vaste plantation, un seul oignon attaqué porte la contagion partout, et qu'une seule pelle de terre

<sup>1</sup> Durand : *Statistique élémentaire ou essai sur l'état géographique, physique et politique de la Suisse*. Lausanne, 1795-1796, 4 vol. — Les chapitres qui traitent des productions de la terre sont contenus dans le volume III<sup>e</sup>.

<sup>2</sup> Né en 1727, mort en 1816, nommé à une chaire de statistique en 1788.

prise dans un endroit infecté et jetée sur un champ où les plantes sont saines y fait tout périr ». La science moderne a montré que les épidémies qui désolent ainsi les cultures proviennent de champignons microscopiques, elles ne trouvaient que trop souvent un milieu favorable dans nos cantons où, le Valais toujours excepté, les étés humides sont loin d'être rares.

Pendant le XIX<sup>e</sup> siècle la haute faveur dont jouissait autrefois le safran a considérablement fléchi, l'usage en a diminué et la demande s'est d'autant amoindrie ; puis les communications plus faciles rapprochant les distances, le prix de revient des sortes étrangères a tendu vers la baisse, l'exploitation indigène, déjà aléatoire et peu sûre et où nous venons de surprendre quelques symptômes de lassitude, perdait sa raison d'être, peu à peu elle s'est éteinte, aujourd'hui elle a vécu. On rencontre encore çà et là le *C. sativus* cultivé dans les parterres, à côté d'autres espèces très voisines, avec sa fleur d'un violet pur délicatement nuancée de rose et de pourpre. C'est une jolie plante d'ornement, élégante et très décorative, çà et là quelque ménagère économe le recueille peut-être pour sa provision domestique ; de culture réelle, de culture établie, chez nous il n'en est nulle part. Même en ses meilleures stations, sur son terroir privilégié, il est passé à l'état de souvenir historique ; écoutez plutôt la dernière en date de nos flores nationales : « le safran, cultivé au Valais... au moins autrefois <sup>1</sup> ».

Au moins autrefois ! la conclusion est mélancolique pour une entreprise au début fertile en promesses et qui n'a pas laissé que d'avoir ses moments d'éclat.

Des traces de la culture du safran sont demeurées où peut-être on n'irait pas les chercher. Dans le canton de Vaud par exemple, pour ne citer que lui, et sûrement aussi

<sup>1</sup> Gremlé : *Flore analytique de la Suisse*. Genève, 1898.

ailleurs, les plantations de la précieuse iridée, les safranières, ont laissé leur nom, plus ou moins dénaturé, à un assez grand nombre de pièces de terre : preuve évidente qu'il s'est bien agi de véritables exploitations occupant un certain espace et non pas simplement de quelques pieds isolés dispersés dans les jardins et les « plantages. »

Ainsi, la safranière, communes de Rolle et de Gilly, district de Rolle ;

la safraneyre : commune de Morrens, district d'Echallens ;

la saffraire : communes de Montricher et de l'Isle, district de Cossonay ;

la safranière : commune d'Oron-le-Châtel, district d'Oron ;

la saffraire : commune d'Assens, district d'Echallens ;

les saffroneires : commune d'Hermenches, district de Moudon ;

la safornaire : commune de St-Saphorin, district de Morges.

Cette liste seule, complète en ce qui regarde les lieux dits enregistrés au cadastre, mais qui pourrait certainement être augmentée, suffirait pour montrer combien cette acclimation a tenté nos agriculteurs.

De ces essais infructueux un souvenir encore est resté, un tour de phrase ironique dont s'est enrichi le parler romand, métaphore hardie qui dans son frappant raccourci équivaut à une longue histoire. Le doyen Bridel, l'aimable et érudit pasteur de Montreux, nous l'a conservée : <sup>1</sup>

« Allâ au safran » — allâ, forme patoise du verbe aller, pris ici avec une signification elliptique fréquente dans notre langue familière — allâ au safran... c'est se ruiner.

Les quelques notes rassemblées pour cette courte étude sont loin d'en épuiser le sujet ; trop fragmentaires pour constituer même le canevas d'une véritable monographie, elles

<sup>1</sup> Bridel : *Glossaire du patois de la Suisse romande*. Lausanne, 1866.

n'ont d'autre prétention que celle de rappeler un épisode peu connu de notre histoire agricole. La tentative dont elles retracent à grands traits les destinées a échoué, insuffisamment attentive aux conditions nécessaires, engagée un peu au hasard et non sans quelque légèreté, peut-être elle ne pouvait pas aboutir; au lieu de doter le pays d'une richesse nouvelle elle a sans doute compromis un certain nombre de fortunes, elle fut cependant un effort pour augmenter la prospérité de la patrie et à ce titre elle nous a paru mériter de ne pas demeurer complètement dans l'oubli.

Edouard BURNET.

---

## PETITE CHRONIQUE ET BIBLIOGRAPHIE

---

**La Société d'histoire du canton de Fribourg** a eu, jeudi 9 mai, une séance très intéressante. On a entendu d'abord une communication du président, M. Max de Diesbach, relative aux recherches que s'est chargé de faire à Turin, pour le compte de la Société, M. Millioud, professeur à Lausanne, qui explore les riches archives de l'ancienne capitale sarde. M. Millioud, qui vient de se mettre à l'œuvre, fait prévoir que son butin, en ce qui concerne Fribourg, sera abondant. Déjà le savant lausannois signale un document d'un haut intérêt, datant de 1281, qui éclaire les origines du Châtel actuel, qui remplaça vers cette époque l'ancien bourg de Fruence.

A propos d'une communication faite à la Société d'Histoire et d'Archéologie de Genève et dont nous avons rendu compte dans notre dernière livraison, sur la question de l'identification de l'ancien *Bromagus* que M. de Saussure prétend avoir été le nom défiguré par une erreur du copiste du bourg actuel d'Oron (*Ouromagus*), MM. de Diesbach, Ducrest et Stadelmann font observer que la conclusion du savant genevois manque de justification rigoureuse. Il est facile d'alléguer une erreur de copiste; autre chose est d'établir la réalité de cette erreur. En ce qui concerne Oron, les documents les plus anciens désignent cette localité sous le nom de *Auronum*. Les déductions philologiques de M. de Saussure ne peuvent donc pas être considérées comme absolument probantes.