

L'Algérie profonde / Centre

La safranière est basée au village Agouni N'teslent (Aïn El-Hammam)

La culture du safran s'offre une perspective



La forte amplitude thermique du village d'Agouni N'teslent est idéale pour la culture du safran. © Liberté

Cultiver le safran en Haute Kabylie est désormais possible grâce à l'expérience que mène, depuis 2012, Hamid Aftis.

Présent au Salon international des équipements de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités, qui s'est déroulé du 27 au 30 janvier dernier à Alger, Safran de Kabylie a impressionné tant les participants que les visiteurs. Pour cause, le stand de cette société, basée au village Agouni n'Teslent, a eu droit à un rush au vu de l'originalité du produit exposé par M. Aftis. D'emblée, celui-ci révélera que "le safran a besoin, pour se développer, d'une forte amplitude thermique. Le climat en Kabylie s'y prête merveilleusement. Nous y avons des étés très chauds et des hivers très rudes." Mais comment

M. Aftis a-t-il pensé à ce projet original ? "L'idée de cultiver du safran en Kabylie m'est venue comme une évidence, même si mes proches ont été sceptiques, alors que j'ai aussi toujours voulu revenir vivre sur les terres de mes aïeux", explique notre interlocuteur qui cultive l'or rouge en Algérie. Tout en affirmant que le safran est l'épice la plus chère au monde, M. Aftis indique que "le safran est aussi l'épice qui compose la terre, le sol du paradis, selon un hadith. Il y a donc une dimension mystique indéniable dans le choix de cette culture". Il dira que cette épice coûte près de 35 000 euros le kilo, soit 6000 DA le gramme, et ce, à cause des propriétés médicinales qu'elle confère pour soigner et prévenir contre beaucoup de pathologies, à commencer par les tumeurs. Pour une aventure, c'en est une, et M. Aftis a investi une parcelle de 1 500 m² entièrement grillagée et jouxtant son domicile. Sa safranière est ainsi abritée sur une terre très fertile, un critère important dans le choix de la culture du *crocus sativus* et qui nécessite une haute protection contre les sangliers, nombreux à se

délecter des bulbes. Pour ce cadre qui faisait partie de la diaspora algérienne à Paris, le choix fut vite fait pour apporter un projet novateur à forte valeur ajoutée. Pour lui, "si le safran était cultivé dans tout le bassin méditerranéen, il devrait pouvoir prospérer en Algérie. C'est alors que j'ai débuté sa culture en 2012 en plantant plus de 2 400 bulbes de crocus sativus bio, achetés en France à Rodez. La première récolte a de quoi décourager les moins endurants. Cinq grammes d'or rouge. L'année suivante, la récolte fut beaucoup plus prospère, les bulbes s'étant acclimatés." Pour accélérer et faire fructifier son projet, M. Aftis formulera une demande d'octroi de bulbes auprès de l'INRF (Institut national de recherche forestière). "Ma demande a été refusée, alors que l'investissement fut réalisé sur mes fonds propres. À ce jour, je n'ai formulé aucune demande d'aide à l'État. Mais pour pouvoir émettre des factures le cas échéant, j'ai obtenu ma carte d'agriculteur ainsi qu'un numéro fiscal", développe encore M. Aftis. Fier du succès qu'enregistre la culture du safran en Kabylie, il dira que "le marché algérien est vierge", non sans révéler que "ce qu'on trouve sur les étals n'est pas du safran. On trompe ouvertement le client, et le gouvernement devrait mettre un terme à cette anarchie". Du reste, M. Aftis estime que "l'exportation est à ce jour peu envisageable, bien que j'aie quelques clients en France mais je préfère en faire bénéficier mes compatriotes."

FARID BELGACEM