



Dans le cadre d'un projet appelé «Prima Saffrom Food», mené conjointement par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique et des partenaires européens d'Espagne, de France, d'Allemagne et du Portugal, une équipe de chercheurs en botanique et en agriculture intégrée du Centre de recherche scientifique et techniques sur les régions arides (CRSTRA Omar El Barnaoui) de Biskra s'affaire depuis une semaine, à la station expérimental des bio-ressources de Loutaya, pour y procéder à la plantation de bulbes de safran sur 900 m² avec le recours à des techniques d'irrigation intelligentes commandées à distance par des ordinateurs et de capteurs pour déterminer les conditions édaphiques, les taux d'humidité et d'ensoleillement nécessaires au développement de cette plante surnommée «*or rouge*» tant elle possède une importante valeur ajoutée, a-t-on appris.

«En ces temps de crise économique provoquée par le chute des prix du pétrole, l'Algérie est astreinte à diversifier ses sources de revenus par le développement des exportations de produits hors-hydrocarbures. Il faut savoir que les régions arides recèlent un potentiel encore inutilisé en matière agricole. Le safran prisé par les industriels de l'agroalimentaire, les laboratoires pharmaceutiques et des producteurs de boissons peut y croître facilement selon les recherches et les essais préliminaires réalisés à El Kantara.

A l'issue de ce projet, nous escomptons mettre à la disposition de tous les intervenants et partenaires ; responsables et décideurs, chercheurs, agriculteurs, transformateurs, commerçants d'épices culinaires et médicinales et particuliers, un outil d'aide à la décision avec une carte précise des sites et parcelles agricoles de Biskra aptes à recevoir des cultures de safran. Ce travail sera ensuite étendu à 17 wilayas du pays afin de pouvoir rivaliser avec les grands producteurs et exportateurs de safran que sont l'Iran, l'Inde, la Grèce, l'Espagne, la Turquie et la chine, a précisé le D^r Mohamed Kechebar, chef de ce projet dont la finalité est de produire en grande quantité du safran de qualité supérieure.

En latin, Safranum dérivé de l'arabe Zaférâne, le safran ou crocus sativus L est un monocotylédone de l'ordre des liliales aux vertus alimentaires et médicinales connus depuis la

nuît des temps. Il faut 200 000 fleurs dont on prélève les stigmates pour obtenir 1 kg de cette épice valant de 4 à 8 millions de da en fonction de sa qualité.

Cette étude encadrée par les chercheurs du CRSTRA de Biskra ouvre une voie royale au développement de sa culture à grande échelle. Comportant des chapitres liés aux propriétés et usages du Safran, à ses exigences et techniques culturales, sur la préparation du sol et des bulbes, la fertilisation, le désherbage et le binage, l'irrigation, le contrôle et la détection des agents nuisibles, le mode de récolte des fleurs, l'émondage, le séchage, le stockage et le conditionnement, le document final qui sera avalisé par des experts internationaux connaîtra une large diffusion auprès des organismes et chambres agricoles afin d'inciter les agriculteurs à s'investir dans la production du safran en tant que maillon essentiel du dispositif national visant à faire de l'Algérie un grand producteur de safran.

«Indéniablement, la culture du safran peut rapporter gros. En plus des revenus conséquents pour le pays, cette épice permettra aux agriculteurs, transformateurs, conditionneurs et commerçants de connaître une embellie financière ouvrant des perspectives de recrutement de milliers de travailleurs tout en enrichissant le secteur agricole d'un nouveau créneau fort prometteur», a ajouté notre interlocuteur faisant preuve d'un dynamisme sans pareil.

A noter que parallèlement à ce projet concernant le safran, la ferme pilote ou station des bio-ressources de Loutaya, commune agropastorale située à 30 km au nord de Biskra, gérée par le CRSTRA, sert aussi à des essais et à des études techniques afin de développer et de préserver les cultivars et espèces de plusieurs palmiers produisant des variétés de dattes en voie de disparition. Des travaux pour y réaliser une serre chapelle robotisée avec un système d'irrigation rationalisé y ont été lancés dernièrement.

Enfin, des chercheurs et doctorants, placés sous la houlette du D^r Mohamed Belhamra, planchent sur un système hydraulique pour irriguer, de la manière la plus efficace possible, des champs de céréales et de plantes aromatiques et culinaires, a-t-on relevé sur place.

HafedhMoussaoui

<https://www.elwatan.com/pages-hebdo/etudiant/crstra-de-biskra-la-culture-du-safran-peut-rapporter-gros-30-10-2019>