

Le Safran en Angoumois

L'auteur de l'opuscule *Enguilbert de Marneuf* est poitevin d'origine¹.

De style archaïque et tant soit peu rébarbatif, il est très rare. L'exemplaire que l'on possède provient de la bibliothèque d'*Adhémar Sazerac* de *Forges*. Il avait des lettres et qu'il écrivit sur un produit du sol *Angoumoisin*, à bon escient, un homme avisé. *Enguilbert de Marneuf* constate le développement de cette culture en parlant de "*tant et tant grandes safranières qu'on voit aujourd'hui en Albigeois et en Engoumois pour saouler de safran tout le reste de la Gaule, toute l'Allemagne et plusieurs autres pays.*"

De préférence à tout autre le safran *Angoumoisin* était recherché "*pour sa beauté et sa bonté*" par les marchands lyonnais et allemands "*pour quelque prix que ce soit*". Ainsi le safran était-il d'une vente facile et fort "*rémunéré en Angoumois*".

Enguilbert de Marneuf, l'auteur de l'imprimé en question, s'est fait un devoir de noter où et quand il écrivit cette étude agronomique et littéraire, comme on le verra à la fin de son texte plus loin reproduit. "*C'était à Montignac-Charente, en 1560, pendant le mois de décembre qui fut sans glace, aussi bien que les autres mois ses voisins, mais tant mouillé et eus aussi que les vivants n'avaient souvenance d'avoir vu les rivières si grosses et si enflées.*"

Pendant une longue période de deux siècles, on l'a déjà dit, le safran de cette contrée fut célèbre en *France* et à l'étranger. Dans les terres voisines de *La Rochefoucauld*, on s'entendait particulièrement à le mieux cultiver.

On verra qu'à la suite de l'historien du "*Safran de La Rochefoucauld*", plusieurs historiens des plus autorisés lui ont dédié un paragraphe d'importance, mais on verra aussi que la culture a été abandonnée en cette province "*depuis que l'on s'est avisé d'en planter*" un peu partout ailleurs, enfin que le coup de grâce fut, donné aux gousses de safran en *Angoumois* par le rude hiver de 1700.

A tous égards, "*Le Safran de La Roche Foucaut*" est une pièce de curiosité bibliographique C'est donc à ce titre surtout, qu'à défaut d'une réimpression de ce livret, il en est donné les extraits suivants:

Le Safran de *La Roche Foucauld*

à *Poitiers*

par *Enguilbert de Marneuf*

"Quant à la saveur, nos sauces et potages ne se trouvent que de meilleur goust, quand il ia un peu de safran toutefois je pense que ce n'est point tant pour la langue que pour les yeux, que nous usons là du safran, et nous prenons plus de plaisir à cette couleur jaune, qu'à celle qu'autrement si trouverait. Le safran est chaud et sec. *Galien*, très excellent physicien de *Pergame*, ville d'*Asie*, au livre septième des onze qu'il a écrit, met le safran au second rang des condiments, de ceux qui eschauffent, et au premier plan de ceux qui dessèchent. Il est aussi un peu syrtique, c'est à dire serrant et astringent. Par le moyen desquelles qualités, il a pouvoir d'aider à cuire ce que nous mangeons. Il est donc bon à l'estomac, dit *Simon Sothi*.

"Vous trouverez donc aujourd'hui autour de la ville de *La Roche Foucaut*, plus de blé et moins de safran, force beau froment et bon par les vieilles safranières, lesquelles sont demeurées grasses tant à cause que *fiens* et terrées, qu'on a mis pour le safran que de l'oignon et de son bourre qui c'est là tout pourri et sert main tenant de *fien* à ce qu'on y sème après le safran."

¹ 1568, opusc. 44 pages

"Il paraît qu'au commencement du XVI^e siècle, l'Angoumois fournissait au commerce une quantité assez considérable de safran. *Enguilbert de Marneuf*, en 1560 nous dit: "il y a toujours en quelque petit carreau de safran au coin du jardin du bonhomme laboureur pour faire de la soupe aux grandes fêtes, mais depuis l'an 1520, on en voit en Albigeois et en Angoumois pour saouler le reste de la Gaule, toute l'Allemagne et plusieurs autres pays". Le grand marché de cette denrée était à La Rochefoucauld, où il s'en vendait annuellement pour 100 à 150 000 F et les communes où on le cultivait avec le plus de succès étaient celles de *La Rochefoucauld, Champniers, Balzac, Vars* et *Salles, Bayers, Verteuil* et *Mansle* dans l'arrondissement de *Ruffec*.

Mais depuis le XVII^e siècle cette culture s'est resserrée chaque année et aujourd'hui elle n'est encore pratiquée que dans la commune de *Champniers*. Les terres à safran ont été couvertes de froment et de pommes de terre. La culture de cette plante n'est point cependant à négliger car un demi-arpent de terre, mesure de *Paris*, planté en safran lorsque la récolte a été assez bonne peut produire trois livres et demi de safran, ce qui fait un bénéfice de soixante dix sept francs année commune, mais comme il faut deux ans avant que le safran ne donne une récolte, c'est sur le pied de 38,50 F que l'on doit compter le produit d'un $\frac{1}{2}$ arpent de terre consacré à cette culture. Elle n'exige pas grande dépense d'ailleurs: dix journées d'homme suffisent dans les deux années et comme l'oignon jette de nouveaux cayeux, le nombre en augmente tous les deux ans de manière que d'un $\frac{1}{2}$ arpent planté de safran, on peut en tirer pour planter un arpent entier.

"Les communes où l'on cultive le plus de safran sont *Champniers*, la forêt de *Tessé, Balzac* et *l'Houmeau*., Il s'en cultive en d'autres lieux mais c'est un petit objet. Le plus estimé est celui que, l'on cultive à *Bayers, Salles, Moutonneau, Champniers* et *Balzac*. C'est à *Champniers, Mansle, Verteuil* et à *Vars* que se tiennent les marchés de safran pendant les mois d'octobre, novembre, décembre.

Des commissionnaires d'Angoulême qui ont reçu des ordres de *Lyon, d'Allemagne* et de *Hollande* enlèvent le safran et donnent le prix à cette denrée., Celui-ci varie très rapidement suivant les demandes dont ils sont chargés: depuis 20 livres jusqu'à 26 livres pesant.

L'Angoumois peut produire, année commune, environ trois mille cinq cents, livres de safran qui, à raison de 22 francs la livre, forme un objet de 77.000 Francs. Ce commerce n'est plus depuis longtemps aussi considérable qu'il l'était autrefois puisque suivant le *Mémoire* de M. de *Bernage, Intendant de Limoges*, il paraît qu'il rapportait à l'Angoumois plus de 100.000 Francs.

†