



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Les Visages du Valais - Octobre.

Daniel Jeitziner, ancien maître safranier de Mund et grand-père à plein temps.

A Mund, une petite commune du Haut-Valais perchée à 1200 mètres d'altitude, on cultive une plante que l'on ne trouve nulle part ailleurs en Europe centrale : le safran. Sa méthode de culture traditionnelle est garantie par une corporation de safraniers qui ne compte pas moins de 200 membres. 135 d'entre eux sont des producteurs. Daniel Jeitziner, âgé de 69 ans, en fait partie. Il a été pendant 12 ans le maître safranier de cette corporation. Il consacre aujourd'hui son temps à la culture du safran et à ses cinq petits-enfants.

Tout au long de sa vie, le sexagénaire originaire de Mund a été un homme d'association. Membre et président de plusieurs associations musicales comme l'association musicale Bryscheralp Mund ou la Fédération du District de Brigue, il a également été membre du conseil municipal de Mund. Investi pour son village, Daniel Jeitziner est aujourd'hui membre de la corporation de safraniers, dont il a été maître jusqu'en 2014. Depuis sa retraite il y a neuf ans, le maçon de formation s'adonne corps et âme à sa famille et à la culture du safran.

Le safran, une passion qui se partage en famille

Daniel Jeitziner est devenu cinq fois grand-père en neuf ans, un métier à plein temps ou presque. « Je dis toujours que le plus beau métier du monde est de pouvoir jouer au grand-papa avec ses petits-enfants. Nous avons tendance à beaucoup travailler et le temps passe sans qu'on ne s'en aperçoive », raconte-t-il. Du temps en famille, il en passe tout particulièrement en période de récolte. Le safran, aussi connu sous son nom latin *crocus sativus*, ne fleurit qu'entre fin septembre et début novembre, selon les conditions météorologiques. Il est important de cueillir les fleurs avant qu'elles ne fanent. « Il peut parfois y avoir jusqu'à 2000 fleurs à récolter en un jour. Dans ces cas-là, je demande à mes enfants et à ma femme de venir m'aider », explique Daniel Jeitziner. « La culture du safran est une affaire de famille. Deux de mes enfants sont aussi dans la corporation et sont propriétaires de leurs propres parcelles. » Dans la plupart des foyers, grands-parents, parents et enfants prennent place autour de la table de la cuisine pour prélever les filaments des fleurs de safran et pour discuter.

La création d'une corporation de safraniers pour sauver la culture du safran

Cultivé depuis le XIV^e siècle en Suisse, le safran repose sur deux théories quant à son introduction en Valais. Selon la première, le safran aurait été importé de l'Espagne et du Sud de la France. La seconde théorie soutient quant à elle une importation par des pèlerins qui, sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, auraient acheminé le safran jusqu'à Mund. La légende raconte quant à elle qu'un mercenaire, venant d'un pays où l'exportation de bulbes de safran était punie de mort, aurait



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

caché des bulbes dans ses cheveux. A l'époque, alors que Mund est encore un village isolé, le safran constitue un moyen d'échange privilégié pour acheter du maïs ou du riz. En 1951, suite à la construction du téléphérique connectant Mund à la vallée, les habitants délaissent progressivement leur village pour travailler en plaine. Le safran est alors de plus en plus négligé jusqu'à frôler sa disparition totale en 1977, suite à la construction d'une route à travers les cultures. Alors qu'il ne reste plus que 200 à 300 mètres carrés de parcelle cette année-là, la création de la corporation des safraniers sauve le safran de Mund. « Aujourd'hui, nous avons plus de 18'000 mètres carrés. La culture du safran est une très vieille tradition qui apporte au village sa réelle identité », explique Daniel Jeitziner. Grâce à son climat sec et ses pentes raides et sablonneuses, le village de 500 âmes a su pérenniser la culture de cette épice noble. Certifié Marque Valais, le safran de Mund est au bénéfice d'une AOP depuis 2004, la première délivrée en Suisse pour une épice.

Vous désirez en savoir davantage ? Nous vous transmettons volontiers de plus amples informations ou organisons une interview avec Daniel Jeitziner.