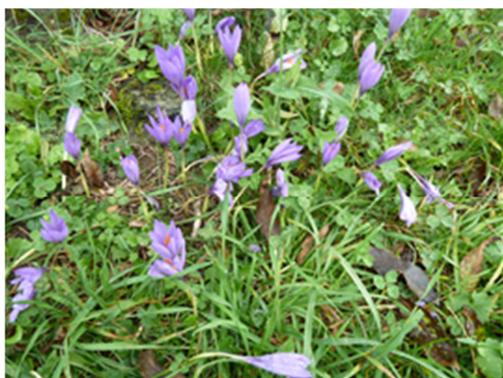


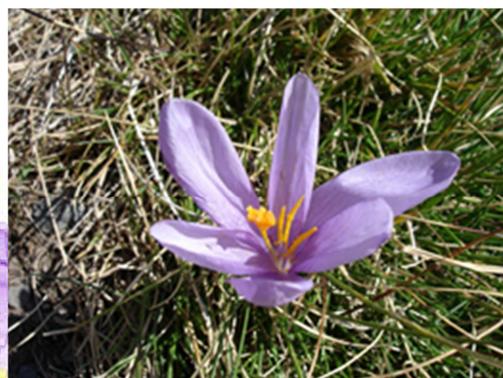
# Crocus dans les prés

Au printemps, les crocus sont parmi les premières fleurs à colorer le jardin de touches parme, jaunes ou blanches ; mais il existe des variétés sauvages qui ne fleurissent qu'en automne.

Dès les mois de septembre-octobre nos pâturages pyrénéens se couvrent de tapis mauve composés de fleurs solitaires, sans feuilles. Approchons-nous d'un peu plus près pour observer l'intérieur de la corolle qui s'épanouit au bout d'un tube vert pâle : 6 tépales (pétales et sépales semblables), 3 étamines, un style terminé par 3 stigmates très découpés. Pas de doute, il s'agit du crocus d'automne à fleurs nues ou crocus nudiflorus de la famille des iridacées, une espèce endémique des Pyrénées. Ses feuilles en revanche sortiront de terre au printemps. On pourrait confondre avec le colchique qui apparaît à la même période mais qui est une liliacée toxique, reconnaissable à ses 6 étamines et ses 3 styles blancs. A noter que les étamines sont les organes mâles et le pistil l'organe femelle. Le style est une partie du pistil.



**Crocus nudiflorus sur le GR® 653**



**Crocus nudiflorus au col des Moines**

Le crocus à fleurs nues est de la même famille que le crocus cultivé ou crocus sativus qui fleurit aussi en automne : 6 tépales, 3 étamines jaunes, un style et 3 stigmates rouges. Ce sont ces fameux filaments qui une fois séchés deviendront le safran, une épice appréciée depuis l'antiquité pour son arôme, ses vertus thérapeutiques et comme plante tinctoriale.



Le safran doit son nom au mot arabe asfar qui signifie jaune ; le mot grec krokos a donné crocus qui évoque aussi le safran et la couleur jaune. C'est l'épice la plus chère au monde car elle demande beaucoup de main d'œuvre. Les enfants verront tout de suite la ressemblance avec le crocodile et ils auront raison. Le crocodile est une sorte de gros lézard à la peau jaunâtre.



Stigmates de safran produit en Iran

C'est l'Iran qui est le premier producteur au monde de safran mais on en trouve aussi au Maroc, en Espagne, en Italie... La France en produisait beaucoup au XIXe. Il est à nouveau cultivé en particulier dans le Gâtinais, le Quercy ; et pourquoi ne pas visiter la safranière « Rouge Safran » de Luçq de Béarn.



Sources : Wikipédia ; <http://biologie.ens-lyon.fr/ressources/Biodiversite/Documents/la-plante-du-mois/le-safran-un-crocus-qui-vaut-de-lor/> Texte et photos : Maryse Bellanger, mars 2015

