

**LA QUALITE DES LOTS DE SAFRAN ISSUS DE LA RECOLTE 2022**

**LAHN AnaScan**, 170 chemin des vannes, 04800 Gréoux-les-Bains, France.  
Contact : Denis RONTEIN, contact@lahn.bio, tél : 09 81 45 07 00.

Le Laboratoire d'Analyse des Huiles Naturelle (LAHN) et du Safran, analyse de nombreux lots de safran provenant de différents pays. Les moyennes des résultats mesurés sur les safrans de catégorie 1 sont présentées par pays ou zones géographiques. Il s'agit des échantillons soumis au laboratoire entre le 1<sup>er</sup> octobre 2022 et le 28 avril 2023. Les résultats sur les catégories 2, 3 ou non conforme, ne sont pas présentées.

**Tableau 1. Moyenne du  $W_{mv}$  mesurée en 2022.**

La mesure est faite selon le protocole AFNOR. L'humidité et les volatiles résiduels  $W_{mv}$  (*Weigh of Moisture and Volatile*) sont exprimés en % (rapport de masse). Les moyennes sont présentées avec leurs écart-types.

2022	FRANCE	BULGARIE et ROUMANIE	MAROC et ALGERIE	IRAN et AGHANISTAN
$W_{mv}$ %	9,5 ± 1,7	9,8 ± 1,3	8,8 ± 1,6	7,4 ± 0,5

**Tableau 2. Forces en saveur, senteur et couleur des lots de safrans 2022.**

Les analyses des forces sont faites selon le protocole ISO 3632. Les moyennes sont présentées avec leurs écart-types.

Production 2022	Lots analysés	FORCES ORGANOLEPTIQUES		
		Saveur (Picrocrocine)	Senteur (Safranal)	Couleur (Crocine)
FRANCE	73	100,2 ± 13,5	30,3 ± 4,9	245,9 ± 19,3
BULGARIE et ROUMANIE	21	94,0 ± 10,5	32,0 ± 5,4	233,5 ± 20,4
MAROC et ALGERIE	15	94,1 ± 11,4	36,2 ± 5,8	230,9 ± 28,9
IRAN et AGHANISTAN	7	100,8 ± 4,5	32,9 ± 3,9	251,3 ± 16,2

Nous avons également réceptionné des lots de safran provenant de Grande Bretagne, d'Italie, de Tunisie, de Turquie, de Macédoine du Nord, de Suisse, d'Espagne, de Géorgie et d'Arménie. Toutefois le nombre de lots reçus est inférieur ou égale à 5 par pays. C'est pourquoi nous ne présentons pas ces résultats car ils ne sont pas représentatifs pour une analyse statistique.

Par ailleurs 5 lots de safran ont été déclarés en catégorie 2 et 9 lots en catégorie 3. Enfin 9 lots ont été déclarés « non conforme ».

Ces tableaux sont publiés pour que chaque safranier puisse comparer ses analyses par rapport à des moyennes nationales.

Cette analyse statistique ne peut pas être utilisée pour établir une hiérarchie entre pays compte tenu que la qualité d'un safran dépend avant tout de l'équilibre des forces organoleptiques.

**Ces données sont pour un usage strictement privé. Leurs utilisations pour publications sur un site internet, un réseau social ou un organe de presse (papier, audio ou vidéo), sont strictement interdites.**