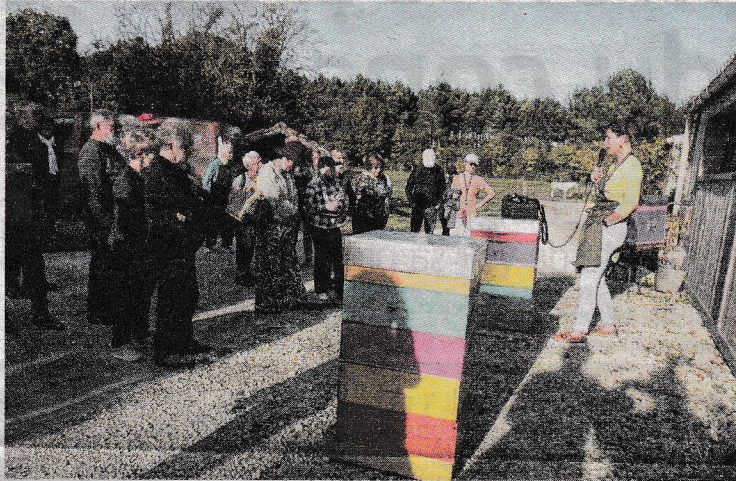


FONTCOUVERTE

À la rencontre d'une safranière



Laurence Biard présente son activité pendant une balade gourmande. G.A.

Il y a quelques années, Laurence Biard s'est lancée dans la culture d'une épice de luxe iranienne, le safran. Il suffit d'un terrain de la grandeur d'un potager où les bulbes de crocus remplacent les légumes, et de disponibilité, car il faut sans cesse désherber.

Les bulbes de crocus, disposés en sillons, sont plantés en août. Dès la floraison, de la mi-octobre à la mi-novembre, il faut émonder les fleurs, un travail méticuleux pour détacher les pistils, puis les faire sécher. 200 fleurs dont la durée de vie est d'une journée produisent 1 gramme de safran, la production est d'environ 95 grammes, c'est une bonne récolte. Le safran permet une création « Le miel au safran »,

car Laurence Biard est aussi apicultrice.

130 ruches

En 2017, après une formation, elle a installé 130 ruches, route de Montvallon. Après avoir acquis reines et essaims, elle a organisé sa saison. En mars, elle a élevé les abeilles, partagé les essaims, vérifié l'intérieur des ruches, déposé des feuilles de cire pour la nourriture sur les cadres. L'abeille a des prédateurs, une surveillance des frelons asiatiques s'impose. La récolte est d'environ 20 kg par an, une petite production qu'elle essaie de diversifier en disposant les ruches en divers endroits pour obtenir des goûts différents.

Geneviève Aubert