



Anne Jeanjean présente son safran et explique sa culture aux visiteurs. À droite, Élodie Hernandez fait goûter sa production de miel.

CUGES-LES-PINS

Découvrir les productions de miel et de safran

Le safran, cette épice onéreuse que l'on utilise avec parcimonie, est présent dans nombre de cuisines. Plus couramment, nos placards abritent aussi du miel, qui honore tartines et tajines. Mais d'où viennent ces produits ? Comment cette épice est-elle cultivée ? Comment le miel est-il récolté ?

Depuis hier, et jusqu'à ce soir, il est possible de découvrir les arcanes de leurs productions sur la commune de Cuges-les-Pins. Dans le cadre du week-end De Ferme en ferme organisé par le réseau des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le mi-



Aujourd'hui, à 10 h 30 et 15 h, le couple d'apiculteurs Sylvain Navarro et Élodie Hernandez ouvrira une ruche placée sous verre pour faire découvrir la vie des abeilles.

/ PHOTOS F.R.

"Nous sommes installés depuis quatre ans, nous avons quatre-vingts ruches."

lieu rural (Civam), deux paysans ouvrent leurs portes au public de 10 h à 18 h. L'objectif ? *"Voir et comprendre leurs modes de production au travers de visites commentées, d'activités partagées, de démonstrations et de dégustations"*, détaille le Civam.

Hier, chez Anne Jeanjean, toute la famille était au champ, occupée à déplanter une parcelle de *Crocus sativus*, l'espèce qui donne le fameux safran qui n'est autre que les stigmates rouges que l'on prélève à la main à l'intérieur des fleurs. *"Nous sortons les bulbes de terre pour voir leur état sanitaire, pour les séparer car ils se sont multipliés, et pour laisser la terre se reposer"*, explique la pro-

ductrice. Elle montre du doigt une autre parcelle : *"Là, nous avons mis des fèves, qui enrichissent le sol en azote. Nous allons les retirer, et replanter les bulbes de Crocus début juillet."*

La récolte de ses 1 500 m² s'est faite de la fin du mois d'octobre. *"Mais cette année, nous avons eu un météo exécrable, et nous avons obtenu moins de 300 g de safran, contre 350 g pour une année normale"*, regrette-t-elle. Un "or rouge" qu'elle commercialise tel quel aux alentours de 30 € le gramme, ou sous la forme de sirop ou de confitures de pomme, de poire ou de citre safranées.

"Nous sommes venus pour faire découvrir tout cela aux petits", explique Vincent, habitant

de Septèmes-les-Vallons qui s'est déplacé en famille. Une fois que le safran n'a plus eu de secret pour eux, ils ont pris la direction des ruches d'Élodie Hernandez et Sylvain Navarro.

Chez ce dernier, l'on est apiculteur depuis quatre générations. *"Ma famille a toujours eu des ruches à Cuges, assure-t-il. Avec Élodie, nous sommes installés depuis quatre ans, nous avons quatre-vingts ruches. Elles sont actuellement dans la région, mais nous les faisons transhummer en Isère, puis sur le plateau de Valensole, à partir du mois de mai."*

Cela leur permet de récolter du miel de romarin, de garigue, mais aussi de lavande, d'acacia et de châtaignier,

qu'ils écoulent en vente directe. *"Nous accueillons le public pour faire connaître notre métier, assure le producteur. On nous interroge beaucoup sur la mortalité des abeilles, qui augmente. À Cuges, ça peut aller, les agriculteurs locaux utilisent peu de produits phytosanitaires."*

Mais, il est 15 h, l'heure d'ouvrir la ruche pour faire découvrir les cadres et la colonie...

François RASTEAU

Safran de Cuges, Anne Jeanjean, chemin La Boucanière. ☎ 07 82 53 61 33. 11 h 30, apéritif safrané (5 €). 16 h 30, goûter au safran (à partir de 2 €). Élodie Hernandez et Sylvain Navarro, chemin de la Blanquerie. ☎ 06 29 50 29 98. Ouverture d'une ruche à 10 h 30 et 15 h.