

ANAÏS MEYER

Safranière entre terre
et toit urbain



Pour passer des salles de classes aux champs de safran, Anaïs Meyer a dû faire plus qu'un grand pas. L'ancienne professeure d'allemand transforme désormais "l'or rouge" en moutarde, miel, sel ou sirop aromatisé, et prépare une gamme de cosmétiques grâce au RTE et son accompagnement.

Pendant plus de dix ans, elle enseigne dans les lycées alsaciens. Un travail qu'Anaïs apprécie, mais qui l'épuise à petit feu. Derrière la fatigue du système, *"une fatigue émotionnelle +++"*, confie la mère de deux petites filles. Elle découvre le safran en 2010 et sème dans son jardin partagé. La précieuse épice orangée, reconnue pour être l'une des plus chères au monde, est obtenue à partir des stigmates séchés de la fleur de *crocus sativus*. La passion grandit jusqu'à devenir un projet professionnel. *"Mais je ne suis ni fille d'agriculteur ni originaire d'ici, alors je me suis demandé comment me lancer"*. Elle décide de laisser éclore son projet et, après une formation, sollicite la ville de Strasbourg. La municipalité lui propose un terrain. À l'été 2023, elle y plante 3 300 bulbes sur 300 mètres carrés. La première récolte atteint 21 grammes, contre 621 aujourd'hui. Pendant une année, elle cumule ses deux métiers. À la rentrée de septembre 2024, c'est le champ qu'elle choisit. Entre-temps, un second terrain insolite a émergé, perché sur la toiture d'un parking strasbourgeois.

Un rooftop qui passe au vert

Si elle préfère les paysages depuis la campagne, Anaïs trouve de nombreux avantages à prendre de la hauteur. *"Il n'y a pas de rongeurs, pas de limaces, pas de moustiques, un ensoleillement total et une pluie directe."* Le résultat est sans appel, en plus de rendre un toit utile, il y a beaucoup moins de contraintes. Verdir un toit fait partie de sa vision écologique du métier, mais pas seulement. *"Je cultive du safran sans utiliser d'énergie fossile"*, explique-t-elle. Ses déplacements sur les marchés se font à vélo et les pétales destinés à ses futurs produits cosmétiques sont eux aussi transportés de cette manière jusqu'au laboratoire régional. Car en plus du gustatif, des soins au safran devraient bientôt voir le jour. *"Le safran possède de belles qualités antioxydantes et permet de proposer des produits cosmétiques efficaces"* explique-t-elle. Le séchage de l'épice échappe également aux méthodes industrielles.

J'ai banni le séchage au four et je fais désormais sécher les pistils sur une échelle de cuisine. Ça prend trois jours au lieu de dix minutes, mais c'est plus écolo."



"Je fais comme faisaient les anciens avec ce qui est à portée de main."

Les emballages dans lesquels elle conditionne ses produits sont en matières recyclables et elle utilise même un packaging en amidon de maïs pour un produit spécifique. Moutarde, sucre, miel... Tous les ingrédients proviennent du territoire. *"Je fais comme faisaient les anciens avec ce qui est à portée de main."* Derrière la production de l'or rouge, se cache un travail éprouvant. *"Mon vrai métier, c'est désherbeuse professionnelle"*, plaisante-t-elle à moitié. Après la courte pause hivernale, l'été est consacré à l'arrachage et à la plantation des bulbes. Quand vient la récolte, c'est six semaines entières qu'il faut alors compter.

"Je me sens bYfurk-heureuse"

Pour développer son activité, Anaïs a trouvé du soutien chez bYfurk. Malgré une entrée incertaine, elle se démarque en décrivant la production actuelle de safran à 90% importée d'Iran. Déjà formée aux aspects agricoles, elle profite d'un accompagnement économique : *"bYfurk m'a aidé à trouver des prix, à les fixer et à repérer des entreprises."* La plus grosse part revient à ses futurs produits cosmétiques, dont le développement représente près de 10 000



Dans ce petit pot se concentre l'une des épices les plus précieuses au monde !

euros. *"Et puis c'est aussi une petite famille"*, Elle a déjà tenu un marché commun avec Denitsa, donné des produits safraniers à Justine pour le festival du Turfu, fait de la publicité pour

l'activité vélo de Steve. Et certains viennent parfois l'aider à planter ou récolter. Les liens sont toujours solides, même après avoir bénéficié du RTE. *"Tu as un pied dedans un jour donc tu n'en sors jamais vraiment. Je me sens bYfurk-heureuse"*, annonce-t-elle. Le changement de vie reste radical. Elle a quitté un salaire stable pour vivre d'une activité dictée par la météo. *"Maintenant, mes questions sont 'est-ce que la récolte va être bonne ?' ; 'est-ce que mon motoculteur va bien démarrer ?'".* Pour autant, elle ne regrette rien. Elle retrouve du temps pour sa famille et pour elle-même, un nouveau salaire en harmonie avec ses valeurs humaines pourra bientôt se dessiner. Et lorsqu'elle parle de son métier, l'ancienne prof n'est jamais bien loin : *"En tant qu'agriculteur, tu élèves des plantes vers le haut, un peu comme des élèves à l'école"*, glisse-t-elle. Elle prévoit d'intervenir dans les écoles pour sensibiliser les enfants à la consommation de l'énergie.

ÉCO-SCORE



Territoire

Relocalisation d'un marché à 90% importé de l'étranger

Régénération de terrains de la ville de Strasbourg

Choix de partenaires locaux (fruitier, apiculteur, laboratoire...)



Environnement

Jachère pour éviter d'épuiser le sol

Désherbage manuel et utilisation très limité du motoculteur

Déplacements en mobilité douce et production sans énergie fossile



Social

Emploi d'Établissement ou Service d'Accompagnement par le Travail (ESAT) pour l'émondage des fleurs

| Rédaction par Azélice Martel

| Conception graphique par Chloé Rémy