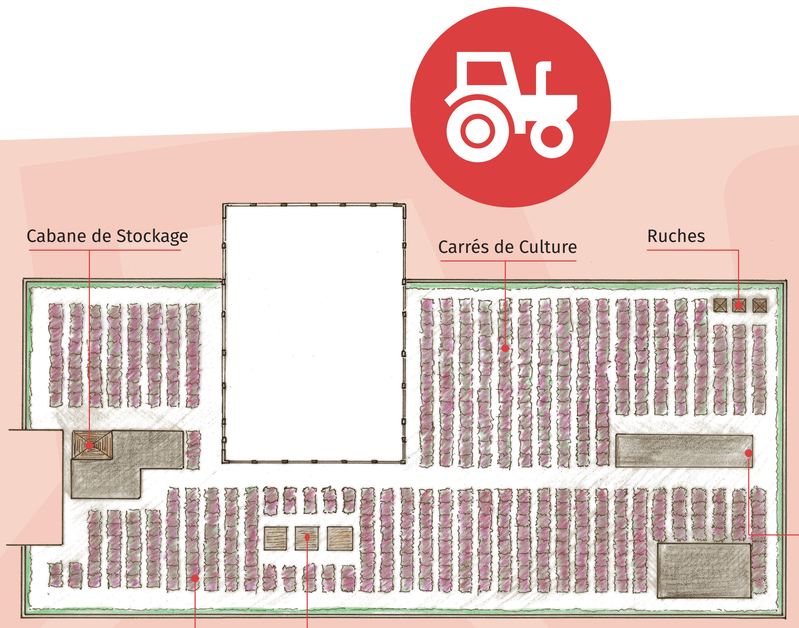
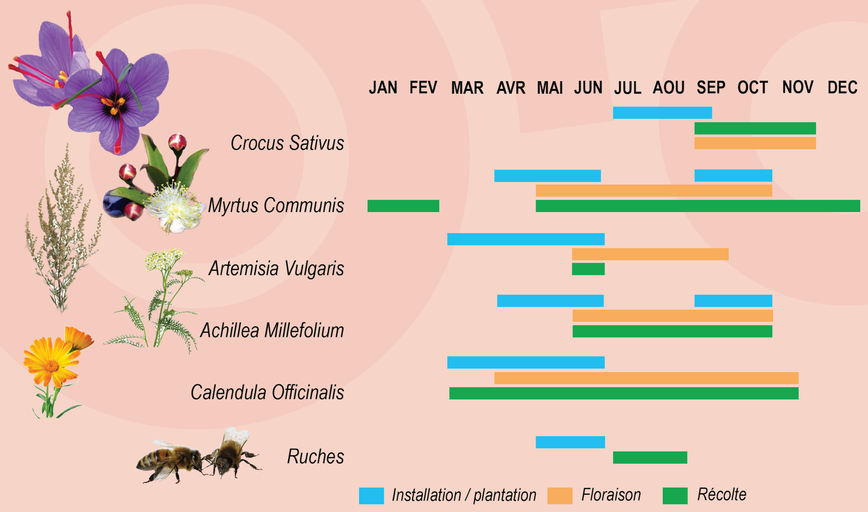
La Safranière Suspendue

Des crocus, des ruches et des aromatiques
Vous savourerez la vue, le miel et le safran



677 m2 de safran
150 m2 de vivaces aromatiques
3 ruches
1 hôtel à insectes



Le quartier

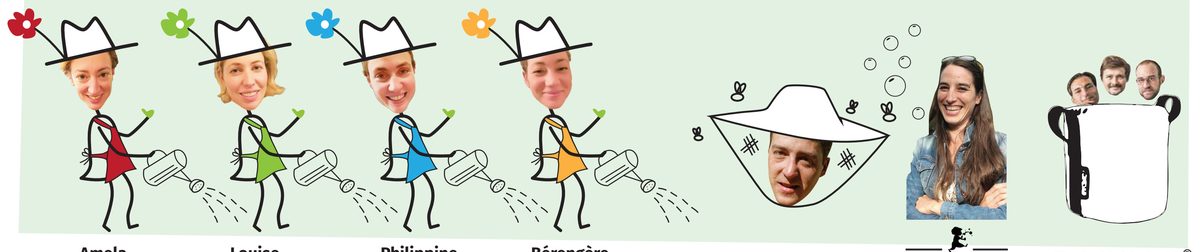
> Lieu pédagogique : présentations aux écoles sur l'écosystème, les principes de cultures adoptés, la vie de la ruche, newsletter et affichages
> Ateliers "cosmétique naturelle" utilisant les produits de la terrasse : au centre Daviel fabrication de baumes, macérâts pour toutes générations
> Événements conviviaux au rythme des saisons : journée plantation, expérience d'émondage du safran, paillis avant l'hiver, récolte du miel...

La résidence

> Harmonie du cadre de vie : en toutes saisons, au quotidien, une vision poétique et des parfums champêtres
> Tranquillité : installation sans travaux, interventions de manutention rares et discrètes
> Engagement collectif : après concertation avec les associations de locataires et Paris Habitat, mise en place de lombricomposteurs pour les résidents

L'équipe

> **2 emplois** à temps partiel : un jardinier herboriste qui chouchoutera les plantations et cueillera les aromatiques, et une community manager enthousiaste qui animera l'actualité du projet
> **3 partenaires** experts et engagés dans leur spécialité : apiculteur de Paris, phyto-aromathérapeute et paysagiste designer
> **4 sœurs** parisiennes et passionnées, aux compétences complémentaires, porteuses du projet



Amela Exploitation agricole
Louise Marketing, produits dérivés
Philippine Finance, pédagogie
Bérengère Urbanisme, installation, exploitation technique

LeMiel de Paris
LA SAVONNERIE BOURBONNAISE
BACSAC®

Faible empreinte

> Installation non invasive : lignes de cultures composées de modules carrés posés sur la terrasse ; pas de travaux, pas d'atteinte à la structure du bâtiment
> Sans engrais minéraux : substrat enrichi au fil du temps par le thé de compost produit en collaboration avec les habitants du quartier
> Substrat vert : léger pour respecter la portance du toit et issu d'une extraction raisonnée et de matières renouvelables

Biodiversité

> Substrat vivant : paillé en hiver, enrichi de thé de compost au fil de l'année, meuble pour accueillir micro organismes et petits habitants
> Pollinisation : abeilles et bourdons pour le service écologique de l'écosystème du quartier
> Plantations libérées : aucun désherbage dans les bacs aromatiques où s'intégreront des espèces de Paris

Basse technologie

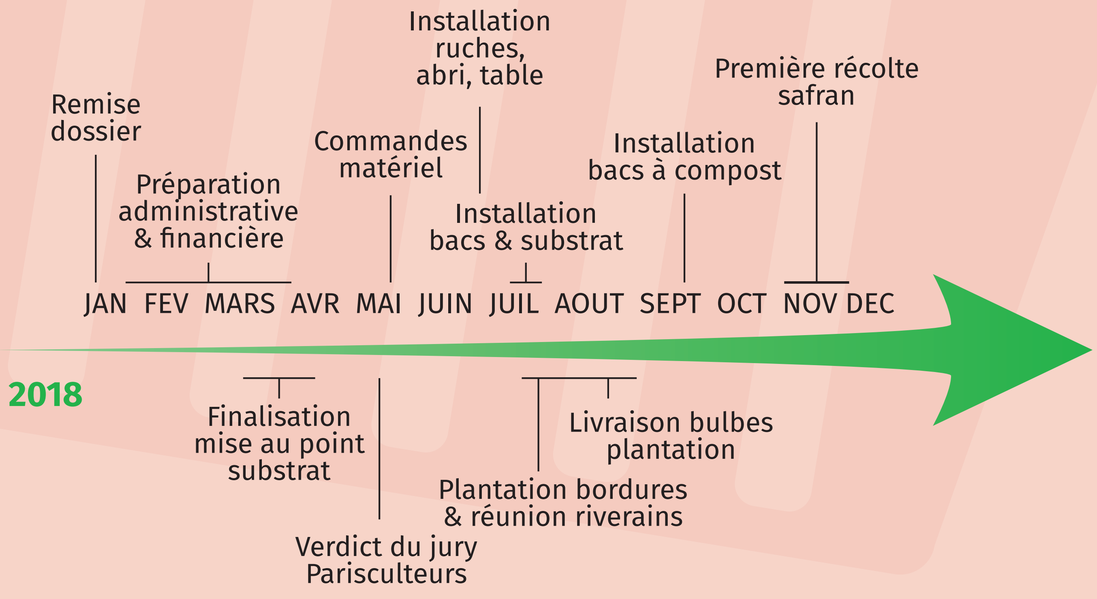
> SANS irrigation automatique : plantes testées sous le climat parisien
> SANS surconsommation électrique : uniquement pour le séchage des plantes en attendant le four solaire
> SANS produits phytosanitaires issus de la pétrochimie : désherbage manuel du safran, lutte biologique contre les nuisibles, quarantaine des bacs en cas d'infection fongique

Produits à forte valeur ajoutée

> Miel : local, complexe et riche de toutes les essences de la biodiversité du Mail de Bièvre
> Pistil de safran : précieux et exclusif, fruit du travail de la communauté de la safranière
> Produits transformés par nos artisans partenaires : savons, baumes, bonbons au miel; accessibles, naturels et bienfaisants

Circuit court

> Distribution chez **Monoprix et les commerçants du quartier**
> Animation en magasin : vidéos sur l'installation et l'évolution de la terrasse pour raconter aux clients la provenance des produits, suivi en direct de la floraison et de l'évolution des ruches
> Variation selon les saisons : l'approvisionnement des produits suivra le rythme des récoltes

Agilité

> Si la plantation peut s'effectuer en août 2018, première récolte de safran dès le mois de novembre !