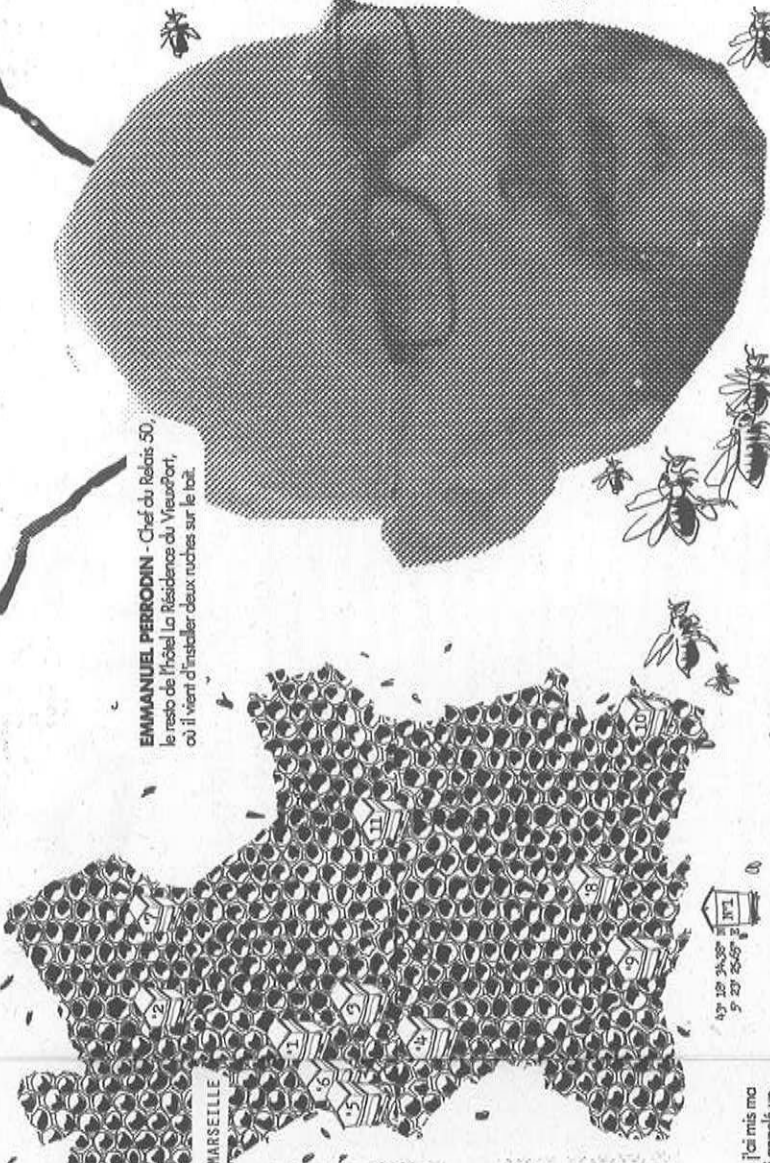


BOULEM!

LA CARTE DES RUCHES DE MARSEILLE



EMMANUEL PERRODIN - Chef du Relais 50, le resto de l'hôtel La Résidence du Vieux-Port, où il vient d'installer deux ruches sur le toit.

L'Abelle Provence compte 80% de ses adhérents à Marseille: des amoureux de la mellifera mellifera, ou abeille noire de Provence, qui ont des ruches dans les quartiers ou les colonies mais aussi sur leur balcon en centre-ville. De plus en plus de parcs, d'hôpitaux ou d'écoles accueillent des colonies d'abeilles: au parc Borély on trouve 5 ruches et une miellerie.

Le Merton a lancé le buzz en 2008 en installant des ruches sur son toit. La Friche a suivi mais ses abeilles ont été déplacées pour cause de 2013. Les restaurants et hôtels comme le Relais 50 s'y sont mis aussi, pour le plaisir de proposer un ingrédient récolté sur place.

Accueillir l'abeille en ville, c'est mieux agir pour la protéger. L'espèce décline à grande vitesse à cause des néonicotinoïdes utilisés par l'agroindustrie. Ce ne sont pas seulement nos Honey Pops ou petit déj qui sont menacés: sans butineuses, pas de pollinisation et pas de plantes.

Pour vous offrir du miel d'ici, à défaut d'installer une ruche sur votre balcon, vous pouvez parrainer une ruche: celles de chez Bizz par exemple, qui butinent à la Sainte Baume et partagent leur miellée avec les adhérents de l'asso.

« J'ai eu un resto qui s'appelait La Vie Devant Nous, c'était le premier restaurant un peu bio à Marseille. On travaillait avec une AMAP, avec le marché paysan sur le cours Julien. Par hasard j'ai réussi à décrocher une ruche, un mec sur le marché avait une ruche abandonnée et il me l'a offerte.

Et puis peu de temps après j'étais dans la cour de Montvidéo et je regardais le laurier rose. Et là, un essaim d'abeilles s'est formé et il est venu se poser à juste devant moi, dans le laurier.

Du coup je suis allé chez moi, j'ai mis ma ruche vide dans la voiture, j'ai appelé un copain qui avait déjà fait ça pour qu'il vienne m'aider. Et c'est parti comme ça. J'ai mis les abeilles dans la ruche. Tu secoues un peu la branche, elles tombent dedans, elles s'installent. Je les ai laissées sur ma terrasse quelque temps et après je les ai emmenées sur le terrain de deux hectares que je venais d'acheter à Fourves, au pied de la Sainte Baume.

Quand j'ai monté l'asso Bizz, au départ l'idée était de faire campagne auprès des politiques, pour sensibiliser à la disparition des abeilles. On a une cinquantaine d'adhérents qui paient cinquante euros par an pour parrainer les ruches, et on leur distribue la moitié de notre production de miel. Maintenant on a 7 ruches libbas, et on est en train d'en installer plus. On leur a donné des petits noms: Dard-dard (une ruche un peu agressive), Karima, La Petite Rose, Tilleul... »

ERIK BILLABERT - ingénieur du son et apiculteur, fondateur de l'association Bizz
www.assobizz.fr

« Le miel qu'on récolte en ville, il est quasiment sans pesticides parce qu'il n'est pas en zone rurale. En plus il est super floral, ce qui le rend vraiment intéressant à goûter.

Le miel c'est un produit magique. C'est sucré sans l'être trop, ça a une subtilité folle. Et puis c'est un produit qui a un vrai sens dans le sud de la France. C'est un apport de la culture orientale. Les pâtisseries provençales sont toutes d'inspiration arabe. Dès que tu vois du miel et de l'harmonie, c'est arabe. C'est agréable de faire perdurer ces traditions.

Avoir des abeilles c'était un rêve de gosse. Ce sont les gens de l'asso Ma Ruche qui m'ont contacté, et j'ai souté sur l'occasion. Il sont venus pour installer les abeilles sur le toit avant l'hiver, c'était facile, elles étaient déjà dans leur ruche. Ils m'ont dit de ne pas trop les embêter pendant qu'elles hibernent. Après ils vont venir tous les 10 jours pour les surveiller, récolter le miel. Je devrais avoir mes premiers pots pour le restaurant au mois de mai. Je suis impatient de voir ce que va donner notre première récolte.

Sur la carte de printemps, j'ai mis une salade de betteraves d'Albarone avec de la brousse du Roze, du miel et du vinaigre balsamique. Je veux travailler le plus possible avec des produits locaux. »