

Des butineuses dans la ville

Trop régulièrement, apiculteurs et scientifiques du monde entier lancent le même cri d'alarme : la pollution décime des populations entières d'abeilles dans les grandes zones de cultures. La butineuse des villes, elle, oppose une belle résistance. A Bruxelles, notamment.

Texte Mátka Hamza • Recettes Filip Verheyden • Photos Alexandre Bibaut • Photos recettes Michel Vaerewijck

SAVEURS



Dans nos campagnes d'Europe, l'utilisation systématique et à grande échelle d'insecticides décimerait entre 35 et 45% des ruchers. Comme Bruxelles, les grandes villes deviennent petit à petit le refuge préféré des butineuses.



Miel-label

Main dans la main, le convivium «Slow Food» de Bruxelles Karikol et Apis Bruoc Sella vont développer une filière «miel à Bruxelles» pour promouvoir un miel belge déjà réputé de très bonne qualité. D'une pierre deux coups car, tout en s'agitant autour des production et commercialisation de ce futur label aux saveurs riches, le duo n'entend pas faire l'impasse sur la promotion de la diversité des parcs et jardins bruxellois. La capitale est en effet l'une des plus vertes à l'ouest du Vieux Continent.



Chaque Belge consomme environ l'équivalent d'un pot de miel d'un demi-kilo par an. La production nationale n'y suffit pas et il faut – beaucoup – importer d'ailleurs.



Syndrome d'effondrement des colonies», c'est le diagnostic aux allures plutôt inquiétantes utilisé désormais par la communauté scientifique pour décrire un phénomène observé depuis la mi-90 dans les zones de grandes cultures de tournesol, de maïs et tutti quanti. Ces termes bien sentis dénotent à la fois l'affaiblissement des abeilles et l'apparition de parasites – champignons et virus – décimant les sympathiques pollinisateurs.

En Europe, on estime perdre désormais entre 35 et 45% des ruchers. Outre-Atlantique, la situation est pire. Depuis 2006, 60 à 90% des ruchers ont été irrémédiablement détruits aux Etats-Unis. En ligne de mire : les nouveaux insecticides systémiques. Ces redoutables produits phytosanitaires agissent par contamination des pollens ingérés dans la ruche par larves et jeunes abeilles. Ces dernières sont alors frappées de déficience neurologique, perdent le nord ou affichent des comportements aberrants. Au final, ces colonies d'insectes bougrement utiles dépérissent et rejoignent le cimetière des éléphants.

Sentinelle vitale

«L'abeille est une sentinelle de la qualité de notre environnement. C'est non seulement un indicateur biologique remarquable mais aussi un formidable vecteur de communication pour sensibiliser le grand public aux enjeux de la préservation de notre biodiversité», affirme Marc Wollast, apiculteur bruxellois et coordinateur de l'*Apis Bruoc Sella*. Raison sociale de cette association ? Hisser les insectes pollinisateurs dans l'imaginaire collectif, au rang d'acteurs essentiels de la biodiversité en zone urbaine.

Maillon fort entre la nature et l'homme, l'abeille butineuse assure le transport du pollen, élément reproducteur mâle. Par là-même, elle assure le renouvellement des plantes à fleurs. Trois quarts de celles-ci sont fécondées de la sorte, dont 80% de nos plantes nourricières. Sans fécondation, pas de fruits dans les vergers et pas davantage de se-

mences dans les potagers. Sans parler de la perte de nombreux légumes et d'une quantité de fleurs sauvages privées de reproduction. Conséquences imparables : la diminution actuellement constatée des abeilles menace, à terme, la biodiversité et une alimentation variée.

Fieffées gloutonnes

«La production de miel d'une ruche est un thermomètre de la qualité environnementale d'un site», souligne Marc Wollast. «L'apiculture a besoin d'un écosystème de qualité et en bonne santé pour se développer. En ce sens, elle incarne l'image d'une activité durable et autonome.» Par jour, les butineuses d'une ruche visitent pas moins de 4 millions de fleurs. Pour fabriquer un pot d'un demi-kilo de miel, les abeilles empileront près de... 20.000 voyages ; 2 km parcourus chaque fois, en moyenne, le temps de visiter entre 50 et 1500 fleurs, en fonction des espèces librement visitées.

Sain et pur, le miel *de ville* s'avère, lui, – contrairement à beaucoup d'autres produits alimentaires – peu sensible aux polluants atmosphériques. Durant le processus de fabrication, de nombreux filtres naturels vont en effet pomper les principaux d'entre eux. En première ligne, la terre jouera son rôle d'excellente passoire. Les racines de la plante mellifère retiennent les particules plus fines. La plante s'occupera elle-même de purifier l'eau durant la fabrication du nectar. Et même les fleurs entreront dans la danse en protégeant les poches à nectar des retombées atmosphériques.

De son côté, grâce à sa langue en forme de paille, l'abeille prélève le nectar sans contact franc avec l'air. L'insecte aspire les gouttelettes de sirop au fond de la fleur. Là, le véritable processus chimique de transformation du nectar en miel débute. Les tissus gras du jabot de l'abeille vont servir de catalyseurs de polluants. Les concentrations d'éléments comme plomb ou zinc y seront, par exemple, 50 fois plus importants que dans le miel. Ensuite, au cœur de la ruche, le précieux liquide est usiné par de jeunes ouvrières. Leur rôle épurateur mue le >



R Toasts à la ricotta, figues, miel et sirop de cerises.



R Lard poilé à la mozzarella, poivrons rouges grillés et miel.



- > produit brut en miel, à l'instar de ces alchimistes qui assuraient pouvoir transformer le plomb en or. Emplies de miel, les alvéoles de cire catalysent elles aussi à tour de bras, une purification tout en finesse cette fois, avant de se refermer, hermétiquement, comme une huitre. En 2004, l'Université Libre de Bruxelles a mené une étude pour vérifier la pertinence de l'utilisation de l'abeille comme bio-indicateur de la pollution à Bruxelles. Huit ruchers ont été installés sur différents sites. Miel comme abeilles ont fait l'objet de la même enquête minutieuse. Soit traquer la présence, en leur sein, de polluants atmosphériques : plomb, zinc, cadmium et autres joyusetés. Résultats ? Les teneurs en plomb dans le miel de Bruxelles sont, par exemple, de l'ordre de 40 microgrammes/kg. Les normes européennes se situent entre 100 et 1000 microgrammes/kg. Chez les abeilles par contre, les teneurs sont 60 fois plus importantes. Ce qui démontre leur rôle de filtre naturel.

Réfugiées urbaines

Wallonie et Flandre comptent, chacune, 55.000 ruches. Pour 3.150 apiculteurs au Sud et 4.700 apiculteurs au Nord du pays. Bruxelles abrite 300 ruches et une centaine d'apiculteurs. La production globale belge s'élève à 2.427 tonnes (22,7 kg/ruche) pour 2006. La consommation nationale de miel atteint, elle, environ 6.500 tonnes l'an. Soit un peu plus d'un pot de miel de 500g par an par personne. Notre pays doit donc trouver... ailleurs près des deux tiers du produit très volontiers consommé ici.

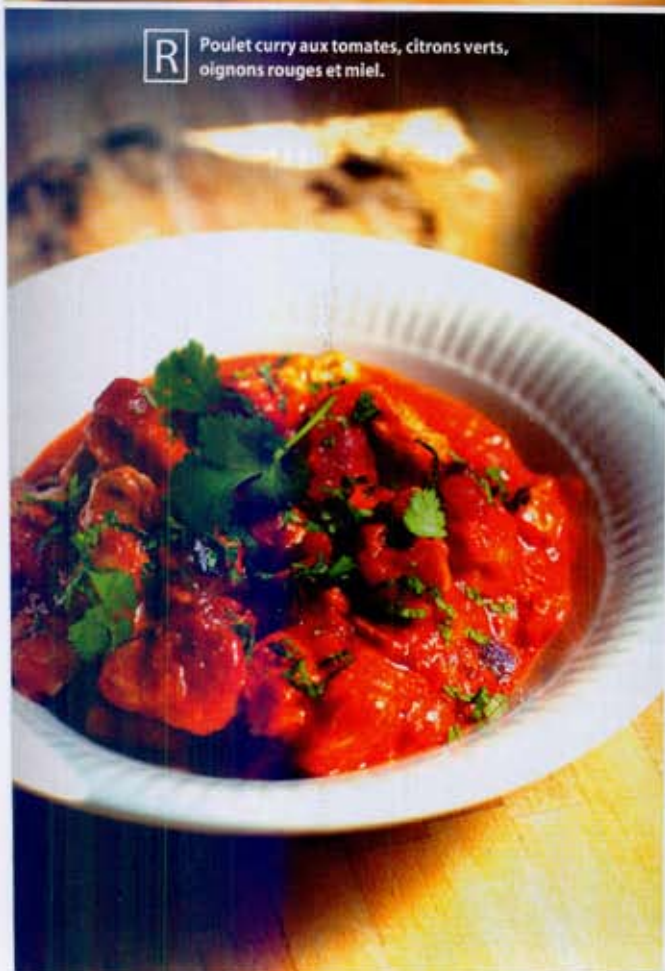
«On constate qu'une partie fragilisée de la nature s'est réfugiée dans nos villes et s'y porte mieux, que ce soit nos abeilles, mais aussi des chauves-souris et des oiseaux», affirme l'apiculteur bruxellois. «Les lieux d'accueil de ruchers en ville sont multiples et nombreux : toits, terrasses, espaces verts, jardins. L'installation de colonies d'abeilles dans les lieux publics permet aussi de rapprocher les citoyens de la nature.»

Paradoxalement, Paris, Bruxelles ou d'autres grandes villes ne sont absolument pas touchées par d'importantes mortalités significatives d'abeilles domestiques. Loin des insecticides et des pesticides utilisés

>



R Salade au jambon séché, pêches fraîches, menthe et vinaigrette au mascarpone.



R Poulet curry aux tomates, citrons verts, oignons rouges et miel.



> par l'agriculture intensive, ces bonnes vivantes s'y tiennent éloignées des intoxications champêtres. Mieux, Bruxelles est un écosystème privilégié pour l'abeille : la température moyenne y est plus élevée qu'à la campagne, le vent y est atténué par le bâti. Conséquence : les abeilles sortent plus facilement et se déplacent avec davantage d'aisance. Fin du fin, l'écosystème urbain s'avère plus diversifié en plantes à fleurs, fournissant à l'abeille un garde-manger varié et de qualité tout au long de l'année. Les miellées sont constantes.

«En ville, les abeilles ne produisent que des miels toutes fleurs. Lorsque l'on analyse l'origine florale de ces miels, on s'aperçoit que les abeilles ont butiné à peu près une demi-centaine d'espèces de fleurs à la campagne. Contre près de trois cents en ville. Cela se traduit dans le goût et les arômes du miel de ville, livrant un produit au goût fin et subtil», assure notre interlocuteur.

La moitié du territoire bruxellois est constituée par des parcs, forêts, boulevards arborés, jardins et intérieurs d'îlots. La présence permanente d'eau permet aux fleurs de produire plus de nectar, surtout en période de sécheresse. Plantes et arbres y subissent très peu de traitement aux pesticides. Tout cela additionné, comment s'étonner encore des performances des apiculteurs bruxellois : ces mains vertes urbaines parviennent à récolter le double de la moyenne nationale. «L'avenir de la biodiversité serait-elle en milieu urbain ?», interroge candidement Marc Wollast. ●

Infos

Apis Bruoc Sella, rue des Passiflores 30, 1170 Bruxelles. Tél. : 026607195, info@apisbruocsella.be, www.apisbruocsella.be

CLUB CULINAIRE

Pour participer à un club culinaire sur le thème du miel, rendez-vous p. 141.