

Evenement / Les abeilles martégaies ont livré leur cuvée 2008**Une récolte abondante pour le miel municipal**

Hier, pour la deuxième année, les apiculteurs ont récolté la cuvée 2008 du "miel de Martigues", qui sera remis en cadeau à différentes occasions. Depuis 2006, cinq ruches ont pris place sur le toit de la mairie. "C'est un geste fort", explique Paul Bonnafe, consultant de l'Union nationale de l'apiculture française.

Les abeilles sont mal connues et font peur. L'objectif est de les placer au cœur des villes, pour montrer qu'elles sont indispensables. Le maire ajoute être concerné par cette action, "la ville étant attachée à protéger sa faune et sa flore".

Les abeilles existent depuis 60 millions d'années, mais depuis trente ans, on observe une diminution inquiétante de leur nombre. "Il faut relativiser", ajoute l'apiculteur. *Elles restent très résistantes et toujours existantes. On observe une augmentation du nombre de professionnels. Les exploitations trouvent vite des repreneurs. Et la production française est déficitaire.*

Avec 17 kilos de plus que l'année dernière, la production martégaie a été honorable cette année. "Les conditions météorologiques ont été favorables", précise Paul Bonnafe, grâce à l'alternance de pluie pour les fleurs, et de soleil pour permettre aux abeilles de travailler". Sa composition est particulièrement riche. Elle présente un e dominante en tamaris, châtaignes et ronce, mais on y trouve des traces de trèfle blanc, cistes, romarin, thym et olivier. "C'est ce qui donne la qualité et les vertus du miel", explique Jean Hagopian, apiculteur à l'Abeille Arlésienne. *Outre le glucose qu'elle contient, on y trouve des oligo-éléments (magnésium, cuivre, calcium...) et une multitude de vitamines (A, PP, B...).* La récolte du miel Tout commence par les abeilles butineuses qui amènent le nectar — et non le pollen- à la ruche. Cette opération dépend notamment de la chaleur : en dessous de 15 degrés, elles ne sortent pas. De plus, les insectes se dirigent avec une sorte de

radar qui leur permet de reconnaître à la fois la longitude et la latitude de leurs ruches, mais aussi en fonction de l'odeur. Chaque reine dégage des hormones qui aideront les butineuses à retrouver leur chemin.

Ensuite, ce nectar est stocké dans les alvéoles et protégé par une couche de cire. Les apiculteurs n'ont plus qu'à ôter celle-ci et placer les cadres dans un récipient tournant. La force centrifuge permettra de sortir le liquide et de le mettre en pot. La suite est à consommer sans modération.

Jila Varoquier
martigues@laprovence-presse.fr