

CASTELLANE

Ça bourdonnait sur le Prado pour la 9^e fête du miel



Christophe Zana est venu avec sa ruche vitrée tandis que l'Abeille provençale a amené sa centrifugeuse hier.

/ PHOTO RO.D.

De nombreux visiteurs déambulaient hier sur la contre-allée du Prado depuis Castellane jusqu'à la rue Basse-Sainte-Philomène, pour découvrir la diversité des miels ou parfaire leurs connaissances sur la "société des abeilles", à l'occasion de la 9^e Fête du miel de Marseille organisée par l'association Sous le soleil de Provence, en partenariat avec la Ville de Marseille et le CIQ Michelet-Saint-Giniez. 25 exposants professionnels venus de la région Paca, de l'Ardèche, de la Corse et du Gard présentaient leurs productions mais aussi le travail des apiculteurs... Et des abeilles. Depuis le butinage des fleurs jusqu'à l'extraction du miel en passant par l'organisation au sein de la ruche, la manipulation des abeilles (démonstra-

tion dans la ruche vitrée de Christophe Zana) et, bien sûr, la dégustation des différents types de miel (mono floral ou toutes fleurs).

La délocalisation de cette fête du parvis du stade vélodrome vers Castellane n'a pas modifié son succès, bien au contraire. "Ce nouvel emplacement à la sortie des métros 1 et 2, avec parking en sous-sol et près du centre-ville, nous a attiré une nouvelle clientèle", précise Michel Quilici président de l'association organisatrice. Ce rassemblement apicole, "le plus grand de la région", vise à informer sur les vertus du précieux nectar et ses dérivés aux plans gustatif, culinaire et thérapeutique ; à mener une action pédagogique ; à sensibiliser le public au rôle primordial des abeilles pour le maintien de la

biodiversité. Car "elles assurent la pollinisation de 80% de la flore et, s'il n'y a plus de pollinisation, il n'y a plus de fruits, plus de légumes", rappelle-t-il.

Expliquer, sensibiliser... Et déguster!

Du côté des associations, l'Abeille provençale, présidée par Luc Dubois, promeut le travail de l'apiculteur, avec démonstration de l'extraction du miel par centrifugeage et dégustation en direct. Au stand SOS Abeilles, on explique le processus de recueil des essaims formés par la reine qui a quitté la ruche. Mais tous les producteurs, professionnels ou amateurs, évoquent "la très mauvaise année liée au climat, les pesticides et... La présence de Vespa Velutina, l'hyménoptère plus connu sous le nom de frelon

asiatique qui fait des ravages dans les ruchers".

Quant aux visiteurs, il y a les inconditionnels qui viennent faire leur traditionnel "plein de petits pots pour l'année", comme Marc et Cathy, qui ne "manqueraient pour rien au monde ce rendez-vous gourmand" et les nouveaux clients qui découvrent "cet événement de la rentrée". Parmi les stands prisés, celui de Gilles Montoya, en train de préparer la fameuse "paella royale au miel". Plus de cent personnes, qui avaient pris soin de réserver, sont reparties avec une ou plusieurs portions de cette spécialité dont la recette est secrète... Mais dont on a appris qu'elle associe trois sortes de miel qui apportent caramélisation et onctuosité à la paella traditionnelle.

Ro.D.