

Apiculture genevoise: miel des champs, miel de ville

Stéphanie Vuadens, apicultrice pro et militante, chouchoute 700 ruches dans le canton. Chefs et amateurs raffolent de ses miels bios de terroir. Portrait

Jérôme Estèbe
@JeromeEstebe

«Et dites bien à vos lecteurs de ne pas couper les pissenlits dans leurs jardins!» On est sur le trottoir. L'entretien vient de s'achever. Stéphanie Vuadens nous rattrape pour nous glisser cet ultime message. Dont acte: chers lecteurs, ne coupez pas vos pissenlits. Ils constituent une bectance de choix pour les petites abeilles. Et les petites abeilles, c'est la fête. C'est la vie. C'est l'avenir de l'humanité et de la planète. Après deux heures de papote avec Stéphanie, on en est fermement convaincu. La dame sait être persuasive.

Stéphanie donc, la quarantaine svelte et pimpante, la pupille claire et le verbe ardent, est la «seule apicultrice professionnelle de Genève». Elle veille sur 700 ruches, éparpillées aux quatre coins du canton. D'Avusy à Versoix; de Jussy à Dardagny. «Aucune d'entre elles ne se ressemble. À chacune son rythme, sa logique, ses humeurs. S'occuper d'une ruche, c'est comme élever un enfant. On est à son écoute, on la soigne, on la nourrit, on la cajole. Oui, je materne mes ruches», sourit-elle. Ce qui lui fait 700 bambins adoptifs, en plus des deux siens. Grande famille que voilà.

Stéphanie n'est pas tombée dans le pot de miel toute petite. Parisienne de naissance, Genevoise de mariage et de cœur, elle œuvre dans l'industrie pharmaceutique quand, un beau jour de 2013, débarque un essaim dans le jardin familial à Vessy. Maman de deux jeunes enfants, la jeune femme panique. Elle ne veut pas de ces bestioles qui piquent. Plus relax, le mari appelle un apiculteur, qui installe une ruche. Stéphanie finit par s'en occuper. «Je me suis achetée une combinaison. J'ai com-

mencé à lire tout ce qui me tombait sous la main à propos des abeilles, à passer des heures sur le web. L'année suivante, j'ai récupéré cinq autres ruches en Valais, que j'ai installées chez un voisin éleveur. Puis j'ai doublé mon cheptel, encore et encore...»

Loin d'un simple hobby, l'apiculture devient vite une passion dévorante, «une mission», même. «Les abeilles ont donné un sens à ma vie», assure-t-elle. «Sans elles, pas de fruits, de fleurs, de légumes!» Elle quitte son boulot. Se lance à corps perdu dans la croisade. L'exact point de départ? La couleur de ses premiers pots. Oui. La couleur. «Je me suis aperçue que deux miels issus des mêmes ruches, des mêmes abeilles, récoltés à quelques semaines d'intervalle, étaient totalement différents en fonction des fleurs butinées. C'est dingue, non? Les abeilles sont gastronomes. Elles choisissent soigneusement leurs nectars, comme un gourmand le fait sur un menu au restaurant.»

Jusque-là, la famille bouillait des pots bios acquis en supérette, qui avaient toujours la même saveur, le même aspect. «J'ai compris que pour arriver à cette uniformité, ils assemblaient, ils brassaient, ils chauffaient. Il faisait subir tout un tas de trucs à ce produit magique. Rempli de sucre, il ne pourrait pas. Du coup, on peut le garder en fût d'une année sur l'autre, le mélanger à l'envie. J'étais scotchée. On ne peut pas faire ça! Le miel est bon pour la santé grâce à ses enzymes, qui se dégradent avec le temps et la chaleur. Vieux et cramé, il ne sert à rien.»

Les miels de Stéphanie, eux, affichent un naturel épatant. Ni chauffés, ni coupés, ni sucrés. Pas de sirop. Pas d'additifs. L'étiquette comporte la date et le lieu de récolte. Comme les meilleurs vigneron, l'apicultrice refuse de tricher avec sa voluptueuse

Parrainez une ruche

Parallèlement à sa petite entreprise mielleuse, l'intrépide Stéphanie a créé une association pour la protection des abeilles. À but non lucratif, donc. Il s'agit de parrainer une ruche, soit une colonie de 40 000 abeilles; ruche qu'elle installe elle-même en campagne genevoise et dont elle s'occupe de la récolte. On parraine, donc. Et, durant un an, on reçoit ses pots de miels, millésimés. Les étiquettes peuvent être personnalisées. La famille est bienvenue au rucher pour rencontrer ses industrieuses filleules et découvrir un boulot rare, fascinant et salutaire. **J.Est.**

matière première. «Avec 30 emplacements et trois récoltes annuelles, j'arrive à 90 miels différents!» Certes, le prix de vente s'en ressent. «Il me faut expliquer tout ça aux gens: sans bidouiller, on ne peut vendre des pots à une thune.» Surtout qu'en cas de petite récolte, elle privilégie ses abeilles au business. «S'il ne leur reste pas assez à manger, je préfère tout leur laisser et ne rien prélever. Elles passent avant tout. Cela aussi, il faut l'expliquer aux clients.»

Sitôt lancée, elle se met donc à démarcher grandes surfaces, boutiques, hôtels et restaurants. Elle est persuasive, on l'a dit. Maintes enseignes prestigieuses succombent. Nombre de grands chefs font. «Je me souviendrai toute ma vie de Frank Giovani (*triplement étoilé à Crissier*) goûtant mon miel avec ses seconds. Ils étaient assis. Moi debout, devant eux. Comme à un examen. J'étais pétrifié. Il a juste dit: «ça, c'est bon». Quelle émotion!»

«S'occuper d'une ruche, c'est comme élever un enfant. On est à son écoute, on la soigne, on la nourrit, on la cajole.»

Stéphanie Vuadens Apicultrice

Reste que c'est les mains - sans gants! - dans les ruches, au milieu des petites fleurs et des oiseaux, que Stéphanie s'épanouit. «Il faut être zen. Si tu es speed, trop parfumée, nerveuse, elles le sentent. Il faut se coller à leur rythme.» Et de coller sous le nez de son interlocuteur une photo où deux abeilles lui collent un bisou sur l'index. Trop chou. Comme choisit-elle ses emplacements? «Je me balade évidemment beaucoup en campagne genevoise. Dès que je vois un spot sympa, je me renseigne pour trouver le propriétaire. En général, les gens sont enchantés d'accueillir mes ruches.»

On l'aura compris, il y a chez Miss Vuadens l'envie de convaincre un monde incrédule de l'urgence d'aider ces chères abeilles. «J'ai le projet, en bonne voie, d'ouvrir une vraie miellerie, où je pourrais recevoir en particulier les enfants pour leur parler de mon métier; les convaincre qu'il s'agit d'un job noble et vital.» Elle songe à continuer à développer son contingent d'ouvrières genevoises aussi, «tout en restant dans l'artisanat, le respect, l'humilité et la transparence». Amen.

Renseignements et parrainages:

www.mieldestephanie.ch.

Les Miels de Stéphanie sont en vente chez Globus, Manor, Bruand, Pougny, Cartier, etc.

Le calendrier l'affirme. Nous voilà en juin. Et en juin, l'abeille butine comme une bête. Depuis des années, les apiculteurs genevois régalaient les amateurs de nectars de proximité.



Stéphanie Vuadens, apicultrice passionnée et passionnante, devant l'une de ses 700 ruches disséminées en campagne genevoise. DR

Sur le toit du Kempinski, avec 100 000 abeilles: Nicolas Marsault, dans sa combinaison, en compagnie d'un des apiculteurs de Bees4you.

STEEVE LUNCKER-GOMEZ



Contrôle qualité

Avec sa société Bees4you, Nicolas Marsault introduit des ruches en ville. Un business conjugué avec un idéal: participer à la préservation de la biodiversité. Rencontre

Cathy Macherel

Dans le couloir feutré du dernier étage du Grand Hotel Kempinski, on pousse une porte de service à battants. Derrière, finie la moquette moelleuse. Il faut grimper une échelle bien raide, puis une autre, et en redescendre une troisième sans se casser la figure pour arriver sur la partie nord du toit de l'établissement. Ici, c'est l'étage réservé des reines et de leur cour. Alors qu'une vue splendide s'offre sur la rade et les Pâquis, on s'invite en effet, non sans précaution vestimentaire, au royaume de 100 000 abeilles, divisées en quatre ruches, installées bien à l'abri de la bise. Les besogneuses produisent jusqu'à 80 kilos de miel par an pour le Kempinski. Pas de quoi alimenter les petits-déjeuners quotidiens d'un grand hôtel international, certes, mais la production mise en pots permet de faire de jolis cadeaux aux clients fidèles. Une petite attention qui participe à cultiver l'image de marque de l'établissement.

Une bonne image

L'hôtel Kempinski fait partie de la vingtaine de clients que comptent, essentiellement à Genève mais aussi dans le canton de Vaud, Nicolas Marsault et son entreprise, Bees4you, lancée en 2012. Le cœur du concept? Proposer à des entreprises ou des institutions sises en milieu urbain d'accueillir des ruches sur leur terrasse - la plupart du temps - voire sur leur toit, comme au Kempinski. Le centre UBS aux Acacias, le CIGG (Centre international de conférences Genève) à Varembe ou encore la Fédération des entreprises romandes, au Setjet, se sont ainsi mises à l'apiculture, Bees4you, et ses quatre employés, leur assurant la prestation d'entretien, la récolte du miel et la mise

en pots. «C'est un concept gagnant pour tout le monde, explique Nicolas Marsault. En milieu urbain, les abeilles, dont on connaît l'importance pour la production des espèces végétales et les menaces qui pèsent sur elles, bénéficient d'un environnement sans pesticides. Les tests que nous faisons montrent une grande qualité du miel. Quant à nos différents clients, ils sont motivés par diverses raisons: pour une entreprise, l'engagement dans le développement durable est important, cela participe à son image. Certaines sociétés profitent de leurs ruches pour faire de l'événementiel auprès de leur clientèle ou encore du team building auprès de leurs employés. Et puis il y a toute la dimension éducative quant à l'utilité des abeilles. En partenariat avec nos clients, nous mettons sur pied des ateliers, à destination des écoles notamment.»

200 ruches en ville

Aujourd'hui à Genève, sur les 3500 ruches que compte le canton, environ 200 sont sises en milieu urbain, dont la moitié sont gérées par Bees4you. Le miel de ville est donc loin d'être majoritaire, le marché atteindra vite un plafond, mais il présente une part non négligeable de la production locale. Question goût, la particularité du miel urbain est d'être beaucoup plus fort que celui issu d'une monoculture florale, car en ville, ce sont surtout les arbres qui nourrissent les abeilles: tilleuls, marronniers, acacias, châtaigniers, érables...

«Il y a, chez l'abeille, cette part d'indomptable, à la fois fascinante et frustrante»

Nicolas Marsault
Fondateur et PDG de Bees4you

La sensibilisation du public à l'importance des abeilles est l'un des leitmotivs de Nicolas Marsault dans le développement de ses activités. Tant mieux si la population prend conscience de l'importance des abeilles pour la biodiversité. L'agriculture, faut-il le rappeler, est dépendante à 70% de la pollinisation. Mais cette conscientisation ne doit pas se convertir en effet de mode, souligne le patron de Bees4you: «Nous recevons de plus en plus d'appels de gens qui veulent installer des ruches chez eux, même s'ils habitent en ville. Nous les arrêtons tout de suite. Cette activité demande de l'expérience. D'abord une formation ad hoc. Et puis, les balcons ou les terrasses de particuliers en ville, pour d'évidentes

questions de sécurité, ne sont pas indiqués pour accueillir des ruches. Si la motivation, c'est de participer à la sauvegarde de la biodiversité en tant que citoyen, alors il y a d'autres conseils à donner: mettez des fleurs sur vos balcons et consommez des produits bios!»

Il n'y a pas, en Suisse, de réglementation sur l'installation des ruches, sinon l'obligation de déclarer l'activité. Mais il y a des recommandations. À Genève, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires déconseille par exemple la pose de ruches sur les toits. «Un message destiné aux particuliers, par peur justement qu'une mode ne s'installe. Nos activités, au contraire, sont soigneusement pensées, dit Nicolas Marsault. Les apiculteurs de Bees4you sont très qualifiés pour travailler en ville, un terrain particulier. Nous ne posons pas des ruches n'importe où. Et le choix des abeilles est primordial: on travaille avec des abeilles douces, qui ne sont pas agressives.»

Au départ, Nicolas Marsault, employé dans la finance, ne connaissait pas grand-chose aux abeilles. C'est par hasard, lors d'un footing au Jardin botanique, qu'il commence à s'y intéresser. Après un premier cours sur l'apiculture, un cadeau d'anniversaire offert par son épouse, le voilà totalement passionné. Puis bientôt piqué par l'envie de monter un projet, après qu'une amie lui a raconté comment à Paris des entreprises mettent des ruches sur les toits. Ce contrôleur financier se forme encore, développe l'idée en parallèle de ses activités professionnelles, et tout devient soudainement concret après que celle-ci se voit récompensée du prix Idéa, qui couronne des projets d'entreprise durable et innovante. Geniem l'accompagne dans la concrétisation de Bees4you. Depuis la création de son entreprise en 2012, qui l'occupe d'abord à temps très partiel, Nicolas Marsault a pris son envol. Il consacre désormais 80% de son temps professionnel aux abeilles.

«C'est très gratifiant d'exercer une activité professionnelle qui permet de se reconecter avec la nature, et qui donne du sens», nous dit le patron apiculteur, au bar du Kempinski, une fois redescendu du toit de l'hôtel. Ses yeux pétillants quand il raconte son plaisir de voir les pensionnaires de l'EMS de Lancy, institution cliente de Bees4you, s'intéresser à leurs abeilles.

Mais ce n'est pas tous les jours facile non plus. «Il y a, chez l'abeille, cette part d'indomptable, à la fois fascinante et frustrante. Cet hiver, nous avons perdu la totalité de la colonie de nos ruches sises à Meyrin. Pesticides en cause? Maladie? Nous ne savons pas pourquoi cela s'est produit. Ce sont les aléas du métier.»

Le site www.geneveterroir.ch référence quelques apiculteurs actifs dans le canton de Genève

Abeilles locales

Un essaim d'apiculteurs genevois

Ils sont discrets. Pas caustiques. Pas démonstratifs. Font leur petite affaire dans leur coin. Mais ils sont partout. Ce ne sont pas les envahisseurs. Mais les apiculteurs. Ils sont environ 300 à Genève, qui cajolent plus de 3000 ruches dans le canton, pour une grosse trentaine de tonnes de miel genevois par an. «Les profils sont extrêmement variés», raconte Pascal Crétard (*photo*), président de la Société genevoise d'apiculture. Passionné, il enseigne son art aux néophytes désireux d'embrasser cette noble activité. Il connaît donc le milieu. «Une quinzaine d'apiculteurs se lancent chaque année à Genève. On pourrait dire que c'est un mouvement de mode. Mais la mode a bien l'air de durer», continue Pascal Crétard. «Naguère, c'étaient les agriculteurs, les gendarmes et douaniers qui faisaient principale-



ment du miel. Aujourd'hui, il y a de tout et tout âge: des profs, des retraités, des étudiants, des médecins... qui possèdent d'une à plusieurs centaines de ruches. Pour la plupart, cela constitue un hobby. Mais je préviens toujours: c'est un hobby qui prend un temps fou et qui coûte des sous.» Si l'apiculture séduit, la production

Contrôle qualité

