

SAINT-PIREST ENVIRONNEMENT

Derrière le château, des ruches pour du miel "made in Saint-Priest"



■ Raphaël Salvador, de la société Pollinium, vient s'enquérir de l'état des ruches. Quant à la récolte du miel, elle se fait en août. Photo Florence VILLARD

Depuis mai 2015, quatre ruches ont été installées derrière le château. Et les premières récoltes sont satisfaisantes.

Saviez-vous qu'il existe un miel "made in Saint-Priest" ? Les participants au concours de fleurissement ou les nouveaux habitants, oui, car ils ont reçu un des 400 petits pots de 125 grammes, issus de la récolte 2016. Mais il n'est pas commercialisé et « ce

n'est pas du tout l'objectif », précise Sophie Vergnon, adjoint au Développement durable et à l'environnement. Pour les autres, suivez-nous, direction un espace boisé derrière le château, à quelques mètres du futur chemin piétonnier. Là, vous pourrez découvrir quatre ruches, qui peuvent accueillir jusqu'à 80 000 abeilles chacune. Elles ont été installées là, chargées de plusieurs dizaines de milliers d'abeilles, en mai 2015 par un api-

culteur venu de Savoie, Raphaël Salvador, qui a créé sa société, Pollinium.

Un miel au goût surprenant

Le jour de notre visite, Raphaël est venu s'assurer de la bonne santé des abeilles et de la qualité du pollen : « Elles sont en bonne santé, aucune aspérité trouvée. Ça démontre que l'environnement leur est favorable. Tout se présente bien, après une récol-

te 2016 déjà plus que satisfaisante et un miel au goût surprenant. »

Car le miel de Saint-Priest aurait, selon les spécialistes, des saveurs tropicales... Difficile à croire pour une implantation en milieu urbain, et pourtant. « Cela vient des essences d'arbres d'ornement présents dans un rayon de 2 km autour des ruches, zone dans laquelle les abeilles butinent. Certains sont présents, je crois, dans le parc du Château », précise-t-il. Abricotiers, pommiers, poiriers, marronniers et surtout l'evodia, autrement nommé "arbre à miel" dont l'origine est asiatique, sont en effet recensés. « Mais chaque année, le goût est différent, c'est le principe des miels de ville, impactés par la politique de floraison des municipalités », ajoute l'apiculteur.

« Ça tombe bien, renchérit l'élue, un de nos objectifs est de maintenir la biodiversité et de sensibiliser les habitants sur l'importance de la nature en ville, des abeilles dans l'écosystème. C'est pourquoi nous plantons des essences mellifères le long du futur chemin piétonnier, donc à proximité de ces ruches, que ce soit des arbres comme l'acacia et le tilleul, ou des plantes comme le lierre, la bruyère, la lavande... ».

Florence Villard

REPÈRES

« Sans abeille, plus de cacao, plus de thé, plus de café, plus de jus d'orange... Donc plus de petit-déjeuner ! C'est très concret pour le public ! »

Raphaël Salvador, apiculteur

En allant butiner, l'abeille, reine de la pollinisation, permet la fertilisation des arbres et plantes, engendrant ensuite la production de fruits notamment, ainsi que la reproduction des espèces végétales.



■ Le miel de Saint-Priest, 125 g de douceur. Photo Florence VILLARD

Sur la récolte 2016, ce sont 400 pots de 125 grammes qui ont été confectionnés au logo de la Ville. Aucune commercialisation n'est envisagée.

3 600

C'est, en euros, le budget consacré par la ville de Saint-Priest pour l'installation de ces quatre ruches et leurs 200 000 abeilles (50 000 chacune). Soit 900 € par ruche.

« Dans ce tarif, souligne Sophie Vergnon, la société Pollinium propose plusieurs animations de sensibilisation auprès du public. » Centres sociaux et associations de jardiniers ont déjà pu en profiter. Les écoles pourraient bientôt suivre.