

Apiculture urbaine: du miel sur les toits de la ville

Davantage de fleurs, moins de pesticides et températures plus clémentes: la ville remplace la campagne pour les apiculteurs.

Le miel des grands distributeurs se décline dans une multitude de formats et de couleurs, mais il provient rarement de Suisse. «La plupart des restaurateurs ne sont pas disposés à payer le prix du miel suisse. Il est donc forcément importé», explique Anna Hochreutener, apicultrice urbaine à Zurich chez «Wabe3».

Anna est venue s'installer sur les toits plats inutilisés de la ville avec son mari Tom – lui-même apiculteur de grand-père en petit-fils – et quelque deux millions et demi d'abeilles. Aujourd'hui, les 100 colonies d'abeilles de l'apicultrice de 34 ans produisent près de deux tonnes de miel par an à dix endroits de la ville. Anna approvisionne cinq restaurants zurichois et écoule le reste de sa production dans la vente privée.

Moins de pesticides, davantage de variétés de fleurs

Selon Anna, l'apiculture en ville présente de nombreux avantages, surtout de nos jours: «Les monocultures à la campagne limitent les variétés de fleurs, et les pesticides utilisés dans l'agriculture mettent les abeilles à rude épreuve. L'exposition aux pesticides en ville est désormais beaucoup moins élevée, et la miellée conséquente permet aux abeilles de trouver davantage de nectar.» Les abeilles sont également plus productives en raison des températures plus élevées. Les émissions en tous genres et les gaz d'échappement sont-ils problématiques? «Non, nous effectuons régulièrement des mesures et ne trouvons pas le moindre résidu dans le miel. Les abeilles possèdent un système de filtration



L'apiculture urbaine se développe rapidement en Suisse.

naturel qui purifie le nectar», explique l'apicultrice.

En Suisse, 99% des apiculteurs sont amateurs: le miel qu'ils produisent est destiné à leur entourage, aux magasins locaux et à leur propre consommation. Anna et son mari font partie des rares apiculteurs professionnels de notre pays. Les restaurateurs devraient-ils se lancer dans l'apiculture? «Un tel projet n'est pas irréaliste, mais c'est une activité particulièrement chronophage, surtout au printemps et en été», affirme Anna. De plus, il faut compter deux ans de formation et consacrer du temps aux abeilles au moins une fois par semaine.

Anna propose par ailleurs un service de gestion aux restaurateurs: elle installe des ruches prêtes à l'emploi sur les toits de leurs établissements et s'occupe des abeilles. Une colonie produit

environ 15 à 25 kg de miel par an. Il est également possible d'avoir plusieurs ruches pour couvrir les besoins – tout est question d'espace, de motivation et de prix.

ANNA SHEMYAKOVA

Gastro Trend Day

Date et lieu

4 juillet 2018,
Hotel Schweizerhof, Lucerne

Prix

Apprentis (membres) Fr. 20.–
Membres HGU Fr. 39.–
Non-membres Fr. 188.–

Dès 20 participants francophones minimum, une traduction simultanée de l'allemand au français est garantie. Places limitées!



Renseignements et inscription:
www.gastrotrendday.ch
ou tél. 041 418 22 22



Davantage d'informations:
www.brot-chef.ch



Les quatre finalistes du «Brot-Chef 2018»: de g. à dr., Jonas Walther, Sarah Stadler, Duilio Gorla et Maurus Signer.

DR

«Brot-Chef»: en route pour la finale

La commission des concours vient de révéler le nom des quatre finalistes qui se mesureront en septembre prochain.

Ils sont motivés, fiers de leur métier et prêts à en découdre. Qui? Les quatre jeunes professionnels qui viennent d'être désignés par la commission des concours de l'Association des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie, et qui se nomment Jonas Walther, Maurus Signer, Duilio Gorla et Sarah Stadler.

Répartis en deux catégories (apprentis et employés qualifiés), les quatre professionnels se retrouveront en septembre pour une épreuve de cinq heures durant laquelle ils devront réaliser quatre épreuves pour autant de spécialités (pain spécial, viennoiserie et petits pains, traiteur, pain d'exposition). Sarah Stadler, actuellement en apprentissage, s'est inspirée soit d'une bière soit d'une spécialité appenzelloise pour chacune de ses créations, auxquelles elle a apporté une touche personnelle à l'instar de Duilio Gorlo, de

Chiasso, lui aussi en formation. Chez les employés qualifiés, Maurus Signer s'est efforcé d'utiliser autant de sortes de bière que possible, tandis que Jonas Walther a pu puiser dans son expérience des concours au moment d'élaborer son dossier de candidature, lui qui a gagné avec le Team Swiss BBQ le Championnat européen de barbecue.

Chacun aura à cœur de réaliser la meilleure performance, aussi bien pour le prestige du titre que pour le prix réservé aux deux gagnants qui s'envoleront une semaine à Hong-Kong. Les seconds partiront, eux, en week-end à l'hôtel In Lain Cadonau à Brail dans les Grisons.

(GAB/PCL)

«Brot-Chef 2018»

La finale du concours aura lieu les 20 septembre (apprentis) et 21 septembre (employés qualifiés) au central commercial Pilatus à Kriens (LU). La cérémonie de remise des prix aura lieu le 22 septembre et la brasserie Locher, partenaire de l'événement, mettra en avant la bière Appenzeller.

ANNONCE



LE PUNK BAR
LAUSANNE

Vendredi 1^{er} juin 2018
www.punkbar.ch

Le Punk-Bar est le lieu incontournable pour faire la fête à Lausanne. Son style baroque enchante à la fois les amateurs de concerts et les amateurs de fête. A leur arrivée, les membres se voient offrir un cocktail de bienvenue, qu'ils dégusteront en écoutant la musique. Nous vous souhaitons une très agréable soirée!

GASTRO party

Profitez!

Les membres de Hotel & Gastro Union bénéficient d'offres fantastiques. Montrez votre carte de membre à l'entrée et profitez de nombreux avantages!

www.hotelgastrounion.ch/gastroparty

supported by **UNION**
HOTEL & GASTRO
1848 1848



CLUB DU THÉÂTRE
BERN

Dimanche 3 juin 2018
www.dutheatre.ch

Le Club du Théâtre est certainement le club le plus connu de Berne. Les membres bénéficient d'une entrée gratuite et profitent toute la soirée de l'offre 2 pour 1 sur la bière, l'eau minérale et le Prosecco. En outre, les long drinks seront à 12.– au lieu de 16.–. Que la fête commence!