Et si les abeilles portaient en elles le secret du monde?

Véritables sentinelles de l'environnement et de la biodiversité, les petites fées à la robe jaune et noir nous offrent bien plus que le doux nectar sucré qu'est le miel: une ouverture unique sur l'équilibre fragile du monde et de la nature. Un accès vers l'humilité et la simplicité, aussi... Rencontre avec Odile Mermoud, apicultrice suisse et fondatrice du rucher vaudois La Miellerie.

Par Carole Berset





- D'où vous vient cet amour des abeilles?

Sans que je ne le sache, la passion était présente dans ma famille depuis très longtemps: le père de ma grand-mère était apiculteur et s'occupait déjà des abeilles sur les hauteurs de Montreux. Ironie de l'histoire, c'est au même emplacement que j'ai installé mon premier rucher! Mais c'est véritablement grâce à mon voisin apiculteur, Alex, qui est ensuite aussi devenu mon mentor, qu'un vrai déclic s'est produit en 2004.

- Justement, parlez-nous un peu de votre métier d'«éleveuse-veilleuse d'abeilles»...

En tant qu'apicultrice, je me considère comme une gardienne qui veille au bien-être de ses protégées. Les abeilles ne m'appartiennent pas: ce sont elles qui m'indiquent le travail à accomplir et je me dois de respecter leur rythme. Le métier d'apiculteur demande de grandes qualités d'observation et d'adaptation afin de préserver la santé et la vitalité des colonies. Il faut aussi être extrêmement rigoureux pour mener à bien toutes les étapes de la chaîne de production. Mais la récolte du miel n'est pour moi pas le but principal. Elle est toujours une récompense, un cadeau que nous font ces petits êtres si fascinants. C'est une éthique que je souhaite conserver à tout prix afin de pratiquer une apiculture équilibrée, coopérante et la plus respectueuse possible de la nature des abeilles.

- Quels types de miels récoltez-vous à La Miellerie?

Il existe autant de miels qu'il existe de plantes, de fleurs et de régions différentes. Situés à Carrouge et Chamblon, mes deux ruchers principaux disposent chacun d'un environnement particulier, qui donnera au miel son aspect et son goût caractéristiques. Issu de la première extraction (mai-juin), le miel de printemps se distingue par une cristallisation fine et crémeuse et des arômes d'arbres fruitiers, de pissenlits ou encore de colzas. Plus puissant et plus foncé, le miel multifloral de la deuxième extraction (mi-juillet) consiste en un délicat mélange de nectars de mûriers, de framboisiers, de tilleuls et de miellats de sapins, pour ne citer qu'eux.

– Qu'est-ce que le sentier du miel?

Depuis quatre ans, ma passion a pris un réel tournant avec une envie grandissante d'innover, de me perfectionner et surtout de transmettre. C'est ainsi que sont nés plusieurs projets pédagogiques, dont le sentier autour du miel. A travers une balade didactique dans la campagne du Jorat et des jeux interactifs, petits et grands pourront ainsi découvrir le monde fabuleux des abeilles sous la forme d'une chasse au trésor. En solo, en duo ou en famille, une butineuse vous accompagne tout au long du parcours jusqu'à sa ruche, à Carrouge (www.baladeautourdumiel.ch).

- Depuis quelques années, les abeilles sont menacées. Comment les protéger?

L'abeille est un maillon essentiel de la nature: elle contribue à la pollinisation de plus de 80% des plantes qui donnent des fruits et légumes. Afin qu'elle puisse continuer à jouer ce rôle encore longtemps, nous pouvons observer trois gestes simples: limiter les pesticides, consommer local et pourquoi ne pas parrainer une ruche?