

23 juin 2007

Visite du Rucher des Princes de M. Anselmetti à Chevrens

Le Centre apicole de Chevrens a été construit dans les années 20 et est actuellement géré par Eric et Diane Anselmetti.

A Genève, il existe environ 2000 colonies d'abeilles pour 200 apiculteurs. A Chevrens, la famille Anselmetti s'occupe de 150 colonies d'abeilles qui produisent entre 2 et 4 tonnes de miel par année. Cette année, la récolte s'annonce plutôt bonne grâce au printemps précoce.

Diane et Eric Anselmetti ont lancé un projet de coopérative « Genève Miel ». Quatre agriculteurs se sont ainsi regroupés pour produire le « Miel crémeux de Genève », labellisé *Genève-Région Terre-Avenir*, avec lequel ils ont réussi à s'implanter à la Migros.

En outre, cette année, ils ont mis en bouteille leur premier hydromel.

Les membres du Club présents se séparent en deux groupes : l'un commence par la miellerie. Eric Anselmetti nous explique les préparations à faire dans les ruches avant de sortir les cadres et les différentes étapes pour extraire le miel des cadres. Tout d'abord on les passe dans une machine qui les balaie afin d'ôter les opercules qui bouchent les alvéoles.



Eric Anselmetti (au fond avec le T-shirt blanc) nous explique le procédé d'extraction du miel. Au centre, la machine à enlever les opercules.

Ensuite, on place les cadres dans l'extracteur où 32 cadres sont centrifugés pendant quelques minutes. De l'extracteur sort, toute les 10 minutes environ, 50 kilos de miel qui vont aller dans un bac décanteur afin de filtrer le miel et enlever toutes les impuretés.



Les opercules sont aussi centrifugés afin de séparer la cire du miel. La cire en trop sert à faire des bougies.

Les groupes s'échangent les postes : nous découvrons une ruche vitrée ! Georges Weber, un collaborateur de M. Anselmetti, nous explique la vie d'une abeille : elle passe successivement de nettoyeuse à nourricière, puis magasinnière, pour être ensuite bâtisseuse et gardienne et enfin butineuse.



Pour terminer, nous nous rejoignons tous autour de cinq pots de miel pour tenter de découvrir lequel est le miel d'acacias, de tilleul, de colza, de forêt et le miel crémeux de Genève.



La matinée se termine par un succulent en-cas préparé par Diane Anselmetti avec, entre autre, des ailerons de poulets au miel !