

Cap nord-ouest

Etienne BRUNEAU

Photos : Léon MISSON - Michel SALMON

Etienne BRUNEAU

Dans les régions visitées, les ruchers ne sont pas importants (maximum 15 colonies), les récoltes sont souvent aléatoires et peuvent ainsi varier très fortement d'une année à l'autre (de moins de dix à une trentaine de kilos). Pour un professionnel, le fait de devoir travailler avec de petits ruchers soumis à de très fortes variations de production représente un challenge permanent parfois très difficile à relever. A cela, il faut ajouter que les pertes de colonies sont fréquentes et importantes. Cette région de France est l'une des plus touchées, avec une moyenne de près de 30 % de pertes par an. Dans un tel contexte, les pistes suivies seront variables en fonction de l'environnement de l'exploitation. Comme les zones côtières sont très touristiques, les professionnels qui y sont implantés ont développé des magasins très bien achalandés avec leurs produits et parfois de nombreux autres produits issus de l'apiculture. Certains investissent de gros efforts dans la diversification avec la production d'hydromel (chouchen), de pain d'épices, de bonbons... A côté de la vente directe, les marchés constituent une source de vente importante. Viennent ensuite les grandes et moyennes surfaces ainsi que les magasins de produits de terroir. La vente en gros du miel est rare car, vu le niveau de production assez faible, tous les efforts de valorisation sont payants.

- Diversifier, la solution
- Gelée royale
- Nouvelles initiatives
- Conservatoires de l'abeille noire



JEAN-CHARLES DANIEL

Spécialisé dans la récolte de monofloraux



THIERRY CADALEN

Diversification dans la production d'hydromel



DOMINIQUE BUREL

Productrice de gelée royale



JACQUES KERMAGORET

Président de l'abeille noire d'Ouessant



JEAN-LUC HASCOET

Apiculteur chargé de la gestion du conservatoire



DENIS LUQUOT

Apiculture extensive





7

ROGER CHAROZÉ

Diversification et tourisme à la ferme



8

MANOIR DES ABEILLES

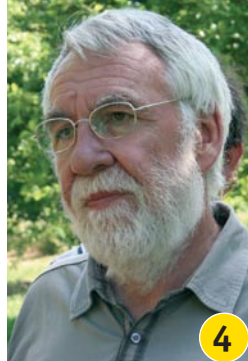
Conditionneur : miel et pâtisserie au miel



5

MICHEL WAROUDE

Producteur de gelée royale et pionnier du GPGR



4

MARC FOURNEAUX

Valorisation des miels du terroir



3

DIDIER ROMMEL

Responsable du « Jardin d'abeilles »



2

CYRILLE PRADAL

Conseiller municipal à l'apiculture de Lille



6

MICHEL DAVERDIN

Technicien du conservatoire du lycée de Merval

Le Havre



15

PATRICK VANDECASTEELE

DOMINIQUE CHARPENTIER

Membres de l'association des apiculteurs de l'APPNP qui travaillent sur la récolte et la valorisation des miels de tilleul



14

LUDO FAUVEL

Président du syndicat d'Ille-et-Vilaine
Responsable du rucher école de Bréval-sous-Montfort



Mots clés : autres pays, conduite et guides, produits dérivés
Résumé : plusieurs exploitations ont trouvé différentes voies de diversification pour s'adapter à cette région au climat maritime

Diversifier, la solution ?



Denis & Hélène LUQUOT

La Miellerie bretonne
+ 33 (0)2 97 34 43 21
luquot.api@orange.fr
56320 Lanvéneën

Le choix de l'extensif

Denis Luquot fait partie des plus gros apiculteurs de Bretagne avec ses 1000 ruches. Son exploitation est située dans un petit village des montagnes Noires (au sud des monts d'Arrée). Ancien routier reconverti à l'apiculture en 1997 suite à une formation à Vesoul avec sa femme, il travaille aujourd'hui avec cette dernière qui l'aide principalement dans les travaux d'extraction et de conditionnement. Il a démarré avec 300 à 400 ruches dans les années Gaucho et s'est bien vite rendu compte que vu les pertes, il était impératif de travailler avec plus de cheptel pour arriver à un tonnage qui leur permette d'élever leur famille. Il perd près de 30 % de ses ruches tous les ans et de nombreuses ruches sont peu productives. Ses ruchers sont localisés autour de l'exploitation et il cherche à profiter des zones au microclimat plus favorable pour améliorer ses rendements. Il peut jouer avec un décalage d'activité des abeilles d'un mois entre le sud (au niveau de Vannes) et le nord (dans les monts). Il

limite au maximum ses interventions dans les ruches. Il ne fait rien pour lutter contre l'essaimage. Il achète des reines caucasiennes en Grèce pour les changements de début de saison et chez un éleveur fran-



Abeille sur sarrasin

çais pour les renouvellements de fin de saison. En fonction des années, le nombre de reines achetées varie de 200 à 500. Depuis deux ans, il a commencé à transhumer, et l'achat d'un camion et la future palettisation vont lui permettre de développer ses activités dans ce sens. Après l'hivernage, il choisit les 300 à 400 colonies les plus fortes pour partir. Les autres restent sur place. Ses déplacements le conduisent en Corrèze pour la bourdaine et en Poitou-Charentes pour le tournesol. Ses locaux sont relativement exigus pour le nombre de ruches. Le conditionnement de son miel se fait en pots plastiques et il ne vend que du miel liquide en grandes et moyennes surfaces. Il profite de ses livraisons pour effectuer la visite de ses ruchers.





Marc FOURNEAUX
 L'Ermitage des Abeilles
 903, rue de la Côte Bailly
 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
 + 33 (0)2 35 85 83 86
m.fourneaux@wanadoo.fr

Miel et pain d'épices

Marc Fourneaux est également un apiculteur venant du secteur privé. Il a débuté son exploitation à Saint-Nicolas-d'Aliermont (15 km au sud-est de Dieppe) en 1976 avec 300 ruches. Aujourd'hui, il en compte environ 800 et, vu la reprise prochaine de l'exploitation par son fils qui travaille déjà avec lui, les projets d'améliorations sont toujours là. Ils sont quatre de la famille et deux employés pour gérer cette petite entreprise spécialisée dans la production de miel et de produits dérivés comme le pain d'épices et les bonbons. Ici, tout est produit au départ de leur miel qui est valorisé au mieux. Une part importante de la commercialisation se fait par les marchés et les magasins locaux. Il est très proche de Dieppe où le tourisme est bien développé. Il transhume dans un rayon de 400 km avec un camion fermé sur lequel il charge un bobcat. La ridelle supérieure reste ouverte lors des transports et c'est bien suffisant, il n'a jamais eu de problème de surchauffe. Il transporte ainsi 96 ruches à la fois (ce qui correspond à deux ruchers de transhumance). Voici sa séquence de transhumance :

1. acacia en Seine-et-Marne (Fontainebleau)
2. châtaignier dans le Maine-et-Loire
3. tournesol dans la Vienne

Il a un deuxième pied-à-terre en Pays de Loire. Une série de ruches y sont instal-

lées en permanence. Il dispose en Seine-Maritime de trois balances (modèle allemand CAPAZ) avec enregistrement en parallèle de la température et de la pluviosité, et de deux autres sur les lieux de transhumance, ce qui lui évite des déplacements inutiles. Trois cents colonies restent dans les environs de l'exploitation pour y faire le miel toutes fleurs et la production de pollen. Dans ce cadre, les ruchers ne comportent que 12 à 20 ruches. Depuis quelques années, il a abandonné la pollinisation vu les intoxications beaucoup trop fréquentes. Avec le Confidor, les abeilles se trompent de ruche.

Tous les ans, en avril, il constitue des ruchettes avec 200 à 300 reines achetées fécondées, 1 cadre de couvain, 1 cadre de miel, des abeilles, une partition et 2 cires gaufrées. Ce matériel biologique est prélevé sur les ruches avec des reines de deux ans. Les reines sont introduites en cage et les cellules royales sont détruites. Ce nouveau cheptel vient compenser les 20 à 30 % de pertes annuelles. Ces dernières années, il constate que les jeunes reines résistent beaucoup mieux que les reines de deux ans qui enregistrent les pertes les plus grandes. Les reines sont remplacées avant leur troisième année.

Le traitement des colonies se fait avec des lanières d'Apivar fin juillet-début août. Un contrôle est effectué avec de l'amitraz en novembre.

Si des cas de loque sont constatés lors d'un des deux contrôles annuels, les colonies sont détruites. Les ruches sont désinfectées et passées à la cire microcristalline. La récolte de miel se fait au souffleur (attention, il ne faut jamais enfumer au trou de vol sous peine de retrouver la reine dans la hausse).



Les hausses sont séchées avant l'extraction. Le miel est extrait avec une chaîne Thomas (70 cadres), suivie d'un Spinomel. Les miels sont ensuite placés en chambre froide (8°C). En fonction des besoins, ils sont défigés et ensemencés puis malaxés à 40 t/min à raison de 15 minutes toutes les deux heures.





Pour le pollen, les récoltes rapides sont congelées (-30°C). Si elles traînent, le pollen est séché dans un séchoir ventilé, la température de l'air ne dépasse pas 40°C. Tous les pollens sont filtrés (tamis n°6), passés dans un tarare et contrôlés visuellement.

Côté produits dérivés, il a acquis une grande réputation pour sa production de pain d'épices (200 kg par semaine) et ses moinettes. Un local est consacré à ce travail de pâtisserie. Un second est affecté à la production de bonbons. Tous les locaux de conditionnement disposent d'une grande vitre qui permet aux groupes de visiteurs de suivre les différentes étapes sans perturber le travail. Un magasin accueillant clôture la visite. Cette exploitation constitue un superbe exemple de ce qu'il est possible de faire dans le domaine de la valorisation des produits.



Jean-Charles & Annie DANIEL

Miellerie de Huelgoat

5, rue de la Roche tremblante
29690 Huelgoat

daniel.jeancharles@wanadoo.fr
www.mielleriehuelgoat.com

Miels monofloraux

Lorsqu'il était jeune, Jean-Charles Daniel était souvent chez son grand-père sabotier. Il a vite compris l'importance d'un emplacement bien situé pour vendre ses produits. En bordure des monts d'Arrée, Huelgoat est un site touristique fort fréquenté. C'est pourquoi il a choisi de reprendre le local familial situé en face du célèbre chaos. C'est en 1988 qu'il s'est lancé dans l'apiculture avec 200 colonies. En 1994, il a construit un nouveau bâtiment, il avait alors 400 ruches. En 97, 98, 99, il a vécu trois années noires qui l'ont obligé à changer de stratégie. Les productions avaient chuté à 12-15 kg/colonie. En réaction, il a développé un cheptel de 300 ruches dans le Limousin et y a implanté un second siège d'exploitation. Aujourd'hui, son exploitation compte 800 ruches et un aidant travaille en permanence sur l'autre site. Toute la commercialisation se fait au départ de Huelgoat. Il enregistre aussi des pertes de colonies, principalement en Bretagne. Il ne peut pas prévoir le nombre de colonies qu'il va retrouver au printemps. Depuis le début, il a cherché à valoriser au mieux ses miels et, dans cet esprit, il s'est spécialisé dans la production de miels monofloraux. On trouve dans son étal treize miels d'origines différentes (acacia, bourdaine, bruyère, châtaignier, chêne, colza, fruitiers, lierre, monts d'Arrée, ronce, sarrasin, tournesol, trèfle blanc). Pour cela, il réalise de nombreuses transhumances, ce qui lui permet d'avoir des rendements à la ruche de 50 kg



qui peuvent même monter à 80-100 kg. Il atteint une production de 25 t de miel dont 70 % de monofloraux.

Un conseil : il ne faut pas hésiter à acquérir les emplacements de ruchers occupés par les anciens, ce sont les meilleurs.

Il produit ainsi un miel que l'on ne trouve pour ainsi dire qu'en Bretagne, le miel de lierre. Cette plante peut donner une miellée particulièrement intense en fin de saison. Il faut préparer les ruches pour cette miellée particulière. Le miel cristallise très rapidement et il devient impossible à extraire s'il reste plus de deux jours dans les hausses. Pour le récolter, il place les hausses dans l'étuve (40°C) jusqu'à ce que les cadres s'effondrent avec le miel. Après, comme dans certains bacs décan-teurs, il augmente la température à 60°C et la cire remonte à la surface. Ces manipulations un peu folles expliquent le prix particulièrement élevé de ce miel (9 € le pot de 500 g).

Quatre-vingt-cinq pour cent du miel est vendu au détail et soixante-cinq pour cent au siège de l'exploitation. En été, le magasin reçoit jusqu'à 300 visites par jour.

