



● ABEILLES ET MIEL, LES REFLETS D'UNE BONNE NATURE

La région Rhône-Alpes, avec notamment les départements de l'Isère et des deux Savoies, abrite le plus grand nombre d'apiculteurs en France. Fort de ses montagnes et de ses espaces encore riches en terme de biodiversité, ses forêts de conifères, ses pentes escarpées inadaptées à l'agriculture intensive, notre territoire de l'Isère compte autour de 2800 apiculteurs dont une quarantaine de professionnels seulement, dont une quinzaine en Sud-Isère (liste en fin d'article). Ici comme ailleurs, 95% des apiculteurs le font pour le loisir et 5% en professionnel, se répartissant pour moitié les ruches. Les nombreux apiculteurs de loisirs participent grandement au soutien du travail de pollinisation grâce à la présence de leurs essaims.

L'abeille noire (ou la fraction de l'espèce mellifera acclimatée à l'Europe de l'Ouest), notre abeille française, participe à hauteur de 80% à l'action de pollinisation, c'est elle qui permet aux arbres fruitiers de transformer les fleurs en fruits et, d'une façon générale à assurer la reproduction dans le monde végétal qui aboutit à la production de fruits et légumes. On comprend à quel point sa présence est importante pour notre agriculture.

Le nombre d'apiculteurs a doublé ces quinze dernières années et s'est bien renouvelé, soutenu par les deux syndicats que sont l'Abeille Dauphinoise (Syndicat Apicole de l'Isère) et le Syndicat Apicole Dauphinois, avec respectivement 1800 et 1300 adhérents. Ces deux syndicats ont pour objectif commun d'encourager les volontaires à développer le plus largement possible la présence du pollinisateur en organisant des formations de tous niveaux, dispensées à des coûts très modiques, des actions de sensibilisation dans les écoles et en proposant du matériel apicole à prix coutant.

Transhumance, thermisation des ruches, élevage de reines, optimisation ... le Syndicat Apicole Dauphinois propose un catalogue de 46 offres de formations, et accueille chaque année 600 stagiaires, c'est dire si le domaine de connaissance est large et la passion partagée. Le rucher pédagogique du château de Vizille, qui est l'un des 3 ruchers école du département accueille des stagiaires toute l'année.

Chaque coin de jardin constitue une réserve de biodiversité et la multiplication et la dispersion des ruches chez les apiculteurs de loisirs sont vivement encouragées car elles participent au maintien de la biodiversité. Beaucoup d'apiculteurs participent aussi à l'effort de sensibilisation en intervenant dans les écoles ou en dispensant des formations aux nouveaux entrants.

Claude Merle, vice-président de l'Abeille Dauphinoise, précise : « Ce qui distingue le pro de l'amateur, c'est surtout le nombre de ruches et le fait de transhumer, nous avons des apiculteurs professionnels à partir de 100 ruches ».

Les producteurs de miel les plus importants, possèdent entre 200 et 600 ruches, confirme Bernard Verneyre, Président du Syndicat Apicole Dauphinois, et font transhumer : leurs ruches restent en plaine l'hiver où l'apiculteur les soigne et les nourrit, puis elles montent en altitude (ou vers d'autres contrées) au fil des floraisons. C'est le cas des ruches de Yann Bresson (retrouvez ses produits chez Herbe et Coquelicot, à Herbeys) de l'Arbre à Miel : elles séjournent l'hiver vers Villard-Bonnot puis gagnent les crêtes d'Herbeys au printemps. Certains comme Yann Cusin des Ruchers du Trièves, installé depuis 13 ans à Saint-Sébastien (Trièves), tout comme Jérémie Marchal de puis 3 ans, sont spécialisés dans la

vente en demi-gros de gelée royale tandis que Mathieu Calonne, à Mens (Trièves), est spécialisé dans l'élevage de reines.

Yann Bresson précise : « L'apiculteur, comme tous les éleveurs, doit s'occuper de ses bêtes, les soigner avec des produits naturels, les nourrir et les protéger ».

Les marchés et foires restent les lieux par excellence de vente du miel, ainsi que les magasins de producteurs. Loïc Kerautrey, apiculteur du Percy (Trièves) vend une partie de sa production des Ruchers du Mont Aiguille aux magasins Un Bout de Campagne (à Claix) et Herbe et Coquelicot (à Herbeys), Sébastien Jacquet, du Safran des Alpes (Valbonnais), et Frédéric Chasson (Pétales de miel, à Notre Dame de Mésage) en confient quant à eux une partie à La Maison des Producteurs de Laffrey.

Les apiculteurs y vendent donc leur miel ainsi que leurs produits transformés : bonbons, nougats, pain d'épices pour le gout et le sucre, ainsi que des produits aux vertus thérapeutiques. Le pollen présente de nombreux atouts : bon pour la prostate, régulateur de la fonction intestinale et, comme la gelée royale, connu pour renforcer nos défenses immunitaires.

En sud-Isère, on trouve surtout du miel « toutes fleurs ». Il provient du mélange des nectars butinés sur les arbres en début de saison – acacia, châtaignier, tilleul et érable principalement – associé au pollen trouvé par les abeilles sur les fleurs sauvages plus tardives.

Le miel de montagne, recueilli au-delà de 700 mètres est très apprécié également comme le miel de lavande qui lui nous vient lui de transhumances faites plus au sud.

Véronique Riche et Jérôme Fouvet de L'Atelier du Lautaret vendent tout l'été au Col du Lautaret leur production de miel de printemps et de montagne fabriqués à partir des fleurs d'alpage à 2100 mètres d'altitude. A partir du miel familial produit par le frère de Véronique, Mathieu Riche, le couple fabrique aussi du délicieux pain d'épices, nougat aux amandes, hydromel, sirops, savons au miel et à l'huile d'olive, crèmes... des délicatesses et des produits au pouvoir hydratant, haut de gamme et de chez nous.

« Le cycle de production du miel commence lorsque les jours rallongent, à partir du 21 décembre » poursuit Claude Merle « et s'achève au début de l'été, le 18 juin, dès que les jours raccourcissent. La reine pond ses œufs, qui au bout de 3 jours se transforment en larves. Les jeunes abeilles nourricières qui produisent les substances nécessaires à leur développement – pollen, gelée royale et miel - vont les nourrir. Celles-ci commencent à sortir et se nourrir elles-mêmes des rares pollens disponibles comme les chatons de noisetiers. La saison ne commence vraiment qu'en février-mars avec la floraison des arbres, dont les fleurs mâles et fe

melles apparaissent avant la fécondation et fournissent pollen et nectar indispensables au nourrissage de la colonie et au démarrage du couvain ».

La colonie à laquelle l'abeille appartient est en constant renouvellement. L'abeille est programmée génétiquement pour accomplir successivement, et au fil de son existence, les tâches nécessaires à la gestion de la colonie : nettoyer le rucher puis nourrir les larves, fabriquer la cire, butiner le nectar, puis ensuite le pollen et enfin se faire porteuse d'eau. Son travail la fatigue beaucoup et elle ne vit que 2 mois et demi en pleine période d'activité car elle franchit des centaines de kilomètres pour aller butiner à l'extérieur. « L'abeille procède par triangulation pour butiner, se déplacer et renvoyer des messages à ses congénères ». explique Claude Merle.

Les conditions météorologiques : ensoleillement et chaleur conditionnent fortement la vie du rucher. Mais il existe aussi des facteurs perturbateurs importants. Les facteurs de risques pour l'abeille sont :

- Le varroa, sorte de tic qui pompe l'hémolymphe de l'abeille, l'affaiblit et réduit sa durée de vie.
- La pauvreté en biodiversité : le bol alimentaire de l'abeille devient trop simpliste. Les grandes prairies d'autrefois, aujourd'hui dévolues à la production céréalière, sont coupées deux fois l'an, avant la floraison et constituent de plus en plus des déserts en termes de biodiversité.
- Les prédateurs comme le frelon asiatique, dont deux nids ont été détruits cette année en Royans. Cet insecte qui se nourrit des abeilles pour assouvir son besoin de protéines. A la recherche d'un biotope favorable (températures clémentes et eau), son développement est considérable dans certaines régions françaises (Var et Aquitaine), au point que certains considèrent la lutte perdue. Il faut agir avec des moyens très importants dès son apparition. S'il n'est pas dangereux pour l'homme lorsqu'il est isolé, il s'avère extrêmement agressif si l'on s'attaque à son nid, qui se présente comme une grosse boule grise de 50 à 80 cm de diamètre cachée dans les feuillages. Il est recommandé d'alerter la mairie et de ne pas essayer de détruire le nid soi-même.
- Autre conseil très actuel des experts aux apiculteurs : éviter l'achat de tout produit apicole tel que cire, reines ou abeilles provenant d'Italie afin d'éviter la propagation d'un coléoptère (originaire d'Afrique du Sud), pour l'heure circonscrit au sud de l'Italie, et qui provoque des ravages considérables dans le couvain.
- Enfin les pesticides et en particulier les pesticides à base de néonicotinoïdes au sujet desquels des pétitions ont largement circulées dernièrement sur internet. Des centaines d'études en montrent l'impact désastreux sur les abeilles : en effet, ce pesticide qui contient



Agriculture et produits du terroir en Sud-Isère

des neuroleptiques fait perdre ses repères à l'abeille. L'abeille ne retrouve plus, ou mal, le chemin de retour vers la ruche et donc n'effectue pas son travail pour la colonie, dont l'existence s'en trouve affaiblie et menacée. Ils affectent aussi fortement le potentiel reproducteur des bourdons.

Sur le site internet de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail, il est clairement indiqué que ces neuroleptiques sont dangereux : « L'Agence rappelle qu'en l'absence de mesures de gestion adaptées, l'utilisation des néonicotinoïdes entraîne de sévères effets négatifs sur les espèces pollinisatrices. » Une véritable urgence existe aujourd'hui, comme en témoigne la durée de vie moyenne actuelle d'une reine, estimée à 24 mois au lieu de 5 ans des années auparavant. A 15 mois, l'espèce sera considérée comme « à sauvegarder ».

En mai, nos sénateurs Rhône-alpins ont préférés majoritairement voter contre l'interdiction de ces produits ou s'abstenir, négligeant la protection de l'espèce comme leur propre conscience individuelle du problème, signant ainsi une absence de courage politique au profit de la chimie dévastatrice.

« Le monde agricole est parfaitement au courant » précise Claude Merle. « C'est surtout le jardinier amateur qui peut provoquer des dégâts lorsqu'après avoir découvert quelques

puçerons sur ses salades, il va tout stériliser et dérégler l'équilibre environnemental en utilisant des produits toxiques. »

Il y a de bons insectes : les auxiliaires dont il est bien de favoriser la présence (coccinelle, syrphes, chrysopes, perce-oreille ...) et les parasites ou les prédateurs qu'il faut essayer de supprimer avec des moyens naturels comme le purin d'orties et de presles. En règle générale, les produits utilisés ne doivent pas laisser de résidus dans le sol. Il est donc conseillé d'utiliser des produits naturels et biologiques.

Dans son ouvrage « J'installe une ruche dans mon jardin – Bonnes pratiques apicoles » édité chez Terre Vivante (dont le siège social est basé à Mens, Trièves), Claude Merle vous dispense de précieux conseils.

Si la ruche produit au-delà de ses propres besoins et permet à l'homme de profiter du surplus, comme de son action pollinisatrice, il est important de préserver les équilibres en jeu, avec soin et délicatesse. L'abeille est un formidable don de la nature. Une créature à la mécanique parfaitement millimétrée qui, par son existence et son travail, porte en quelque sorte l'équilibre de notre environnement.

Les principales étapes de la fabrication du miel

L'apiculteur récolte le miel à la fin de la floraison. Pour travailler tranquillement, il enfume les abeilles, puis décolle et brosse les cadres. Il enlève ensuite la pellicule de cire qui bouche les alvéoles remplies de miel avec un couteau à désoperculer. On utilise une cuve pour extraire le miel des cadres : par l'action de la force centrifuge, le miel est projeté sur les bords de la cuve. Enfin une grille à double filtre permet de retirer les diverses particules contenues dans le miel - cire, opercules, pattes d'abeilles, pollen. Le miel repose ensuite quelques jours à 20°C minimum : les dernières impuretés remontent pour former une écume de surface qui est enlevée. Le miel est prêt à être conditionné en pot.

Marguerite Masson

