



Eco jardin

Envie de faire du

De juillet à octobre, les odonites émaillent de jaune l'arrière-pays varois. Les abeilles savent les repérer, surtout en fin de saison, quand le nectar se fait rare.

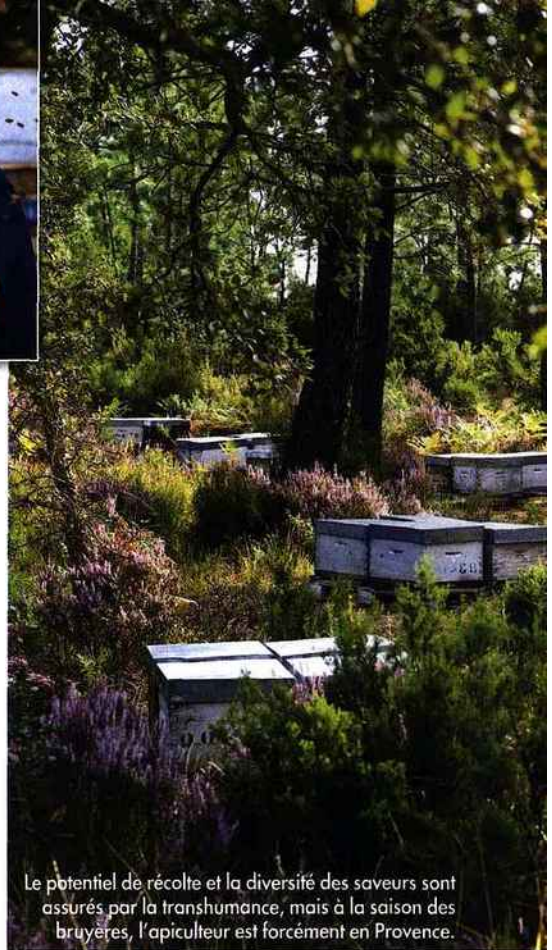
Chaque ruche abrite une colonie d'environ 20 000 abeilles, qui va plus que doubler en période de forte production puis décroître en automne, lorsque la reine, unique, cessera de pondre.

AGE PHOTOGRAPHY / J. HIGST

miel ?



François Laponche.



Le potentiel de récolte et la diversité des saveurs sont assurés par la transhumance, mais à la saison des bruyères, l'apiculteur est forcément en Provence.

Ces images glanées dans le sillage d'un apiculteur pourraient vous donner le goût de faire de l'apiculture votre loisir préféré !

Ce mois-ci, les abeilles vrombissent, affairées autour des sources de nectar qu'offre le jardin. En butinant les fleurs de buddléias, tilleuls, chèvrefeuilles et autres plantes mellifères, elles transportent les grains de pollen des étamines des unes vers les pistils des autres. Cette mission ne les détourne pas de leur objectif : rapporter des protéines (pollen) et de l'eau sucrée (nectar) à leur reine et à leur colonie. Elles s'en nourrissent et constituent, sous forme de miel, des réserves pour l'hiver. Lorsqu'elles ne sont pas sauvages,

l'apiculteur qui les accueille le récoltera. Il en sera de même avec le pollen, qui, lui, n'est prélevé qu'en période de grande production. Chez François Laponche, les colonies d'abeilles noires (*Apis mellifera mellifera*) ont leurs habitudes. Avec lui, du printemps à l'automne, elles transhumant à travers la France, d'un champ de colza ou de lavande à un peuplement d'acacias, de châtaigniers ou de tilleuls, pour rentrer dans les collines varoises à la saison des callunes. Ces images de récolte vous invitent à déguster de merveilleux instants où labeur rime si bien avec douceur. >

LES ÉTAPES DE LA RÉCOLTE

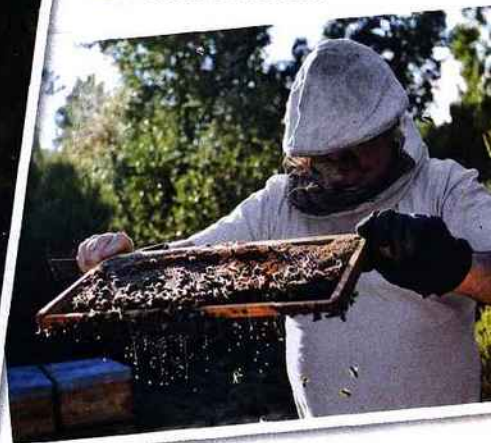
1 François enfume la ruche, provoquant un réflexe de fuite chez ses habitantes. A la moindre agressivité décelée (météo ou stress récent), il n'insiste pas, car elles peuvent s'attaquer et se tuer ; lui, risque de se faire piquer.



2 Sans gestes brusques, il sort chaque cadre. Il s'assure ainsi qu'il n'y a ni surpopulation (ce qui obligerait la reine à essaimer avec une partie de la colonie) ni maladies, puis prélève les cadres gorgés de miel pour les remplacer.



3 Des gouttes de nectar de bruyère pleuvent de ce cadre. A l'intérieur de la ruche, il sera déshydraté et transformé en miel par les ouvrières. A titre indicatif, en Provence, une ruche sédentaire permet de récolter de 15 à 20 kg du printemps à l'automne en une ou deux fois.





L'apiculteur offre aux abeilles des plaques de cire alvéolées. Une fois qu'elles sont emplies de couvain, de pollen ou de miel, elles les operculent de cire.

Urbain ou campagnard, tout jardin fleuri d'essences mellifères (du printemps à l'automne) et indemne de produits phytosanitaires peut accueillir une ruche. Et retenez que les abeilles n'hésitent pas à prospecter trois kilomètres à la ronde!

Sachez aussi que l'apiculture s'inscrit dans une démarche administrative, même si vous la pratiquez comme loisir. – Vérifiez l'arrêté préfectoral définissant les distances à respecter pour l'emplacement d'une ruche.

– Faites une demande de numéro Numagrit et d'installation (*voir encadré*). Vous pouvez démarrer au printemps avec l'équivalent d'un essaim, en sachant qu'il est recommandé de commencer avec trois essaims pour s'assurer une colonie stable.

– Informez-vous, formez-vous auprès d'associations et de professionnels qui proposent des stages en "rucher école"... Bientôt viendra le plaisir de la récolte et du partage! ●

SOAZIG DÉFAULT. PHOTOS PATRICK SMITH.

LES ÉTAPES DE LA RÉCOLTE

4 Avant extraction, le miel est libéré de la couche de cire placée sur le cadre à l'aide d'un racloir ou d'un simple couteau. Elle sera réutilisée sous forme de plaque, de bougies...



5 Placés dans une centrifugeuse, les cadres sont vidés du miel, qui sera filtré et mis en pots. Aucune goutte n'est perdue, ni aucune miette de cire.



Conseils d'Ami

INSTALLEZ UNE RUCHE POUR LA FAMILLE :

- sur le site du Syndicat national d'apiculture (www.snapiculture.com), téléchargez les documents relatifs à la "déclaration de ruchers". Vous y trouverez aussi, par région, les "ruchers écoles" pour amateurs ;

- consultez également le site de l'Institut technique et scientifique de l'apiculture et de la pollinisation (www.cnda.asso.fr) et celui de l'Union nationale de l'apiculture française (www.unaf-apiculture.info)

REPÉREZ LES PLANTES MELLIFÈRES : sur le site apisite.online.fr

GOÛTEZ LE MIEL :

- le 17 juillet à la fête du miel à Goulth (84) ;
- les 23 et 24 juillet à l'occasion la 9^e édition des "terroirs des Alpilles" à Saint-Rémy-de-Provence (13) ;
- les 1^{er} et 2 octobre, lors de la fête du miel de Roquebrune-sur-Argens (83) ;
- chez François Laponche, rucher de la Bouverie, domaine agricole de la Bouverie, 83520 Roquebrune-sur-Argens. Tél.-fax : 04 94 40 01 69. www.rucherdelabouverie.com

6 Roux, au goût intense de callune ; brun, avec l'amertume du châtaignier ; clair, parfumé au romarin ; doré ou laiteux, celui de lavande est subtil... La palette des goûts et des couleurs est riche de nuances. Liquide durant 2 mois, il se cristallisera sans que cela altère sa saveur ni sa conservation. Seuls les miels d'acacia et de sapin ne changent pas d'état.

