



Le fruit de l'expérience⁽¹⁾

Etienne BRUNEAU

Photos : Michel SALMON

Leon MISSON

Etienne BRUNEAU

La Corse offre diverses facettes qui vont directement influencer l'apiculture. Nous vous proposons ici un rapide tour de cette île au travers d'une série de cartes de visite d'apiculteurs qui y sont installés depuis de nombreuses années (une seconde série sera présentée dans le prochain numéro). Si certains points sont communs entre eux, ils ont cependant développé leur exploitation en fonction des spécificités du lieu où ils sont implantés et de leurs pôles d'intérêt.



Yves TERCE

Suare

20214 CALENZANA

Tél. 04.95.65.27.14 - 06.14.55.20.20

Fax. 04.86.17.20.78

figarella@yahoo.com yves.

terce@wanadoo.fr

Miellerie - Casa Figarella à CALENZANA

Apiculteur professionnel depuis de nombreuses années, il conduit 400 ruches avec l'aide de sa femme et d'un employé. Son exploitation est située à proximité immédiate de l'aéroport de Calvi, dans un bois d'eucalyptus.

L'année dernière a été mauvaise. Il a hiberné 500 ruches et en a retrouvé 370 au printemps. Pour éviter la famine, il avait nourri avec du miel d'arbousier trop vieux (hors appellation). Il a fait le choix de travailler en agriculture biologique, l'environnement le permet. La plus grande difficulté vient des traitements et du peu de disponibilité des produits reconnus

par l'organisme de contrôle. Il travaille avec le thymol, mais il est difficile à utiliser lors de fortes chaleurs. Fin août, à la tombée de la nuit, il travaille avec de l'acide formique : par le bas sur le plateau grillagé avec 30 ml d'acide à 85 %, ou par le haut avec 20 à 30 ml d'acide à 60 %. Trois à quatre passages sont réalisés tous les quatre à cinq jours.

Il profite des mois de janvier-février pour rencontrer d'autres apiculteurs. En février, tout est prêt pour démarrer. Au printemps, il récolte le « maquis de printemps » (asphodèle). Vu la précocité de cette floraison, il faut des colonies fortes. Les bruyères blanches ne donnent plus depuis trois ou quatre ans. Il réalise ensuite une miellée sur clémentinier (entre 0 et 30 kg) puis sur anthyllis, une petite fleur jaune de montagne que l'on trouve à 1.400 m (maquis d'été). Les hausses peuvent se remplir en 8 jours (0 - 30 kg).

La production de châtaignier est assez régulière, elle s'étale sur trois semaines. Vient ensuite le miellat de maquis. La miellée d'arbousier est très aléatoire.

Vu les distances de transhumance, il utilise un camion de 12 tonnes qui lui permet de charger 72 ruches sur palettes (3 x 3 x 2). Le chargement se fait le soir vers 19 h. Il part vers 3 h 30 du matin. Le camion est recouvert d'une bâche. Il ne lui faut que 20 minutes pour décharger, grâce au Bobcat embarqué à l'arrière. Il s'en sert également pour aménager ses emplacements.

Contrairement à la majorité des apiculteurs, il vend 80% de sa production à l'extérieur en demi-gros, dans des magasins bio sur le continent.





Pierre TORRE

*Finocicce Plaine de Cuttoli
20167 CUTTOLI-CORTICHIATO*

*Tél. 04.95.25.83.32 - 06.18.89.80.32
- 06.70.77.46.32*

*Fax. 04.95.25.83.32
pierre-torre@wanadoo.fr*



Cet apiculteur très renommé sur l'île est installé depuis 25 ans. Aujourd'hui, il est président du syndicat « AOC Miel de Corse » et membre du Comité National des Produits Agroalimentaires de l'INAO. Il est dès lors très impliqué dans l'organisation de la filière apicole en Corse (une à deux réunions par semaine).

Son exploitation est située non loin d'Ajaccio, sur la côte ouest. Il travaille avec 400 colonies réparties dans des ruchers de 60 ruches.

Il participe activement à l'élevage des reines. Ses reines sont marquées. Il prélève des essaims sur ses colonies fortes et les visite tous les 9 jours car l'essaimage reste le problème majeur (parfois dès le mois de mars). L'agressivité des colonies varie en fonction des récoltes (très agressives sur châtaignier et très calmes sur metcalfa). Il travaille sur un corps Langstroth rehaussé en DB car les miellées sont assez courtes. Il produit en



moyenne 17 t (max. 20 t). Il transhume ruches ouvertes à l'aide d'un petit camion équipé d'un bras mobile (Easy loader). Il dispose d'une miellerie très bien équipée avec une chaîne de désoperculation suivie de deux extracteurs de 25 cadres et d'un Spinomel.

Il dispose d'un petit point de vente sur place, mais l'essentiel de la vente se fait en demi-gros, en grandes et moyennes surfaces et dans les boutiques corses. Le prix de vente est de 11 €/kg à son domicile.



Franck DUPRE

Pelliciani

20214 CALENZANA

Tél. 04.95.65.07.74 - 06.03.56.91.92

Fax. 04.95.65.26.18

dupref@wanadoo.fr

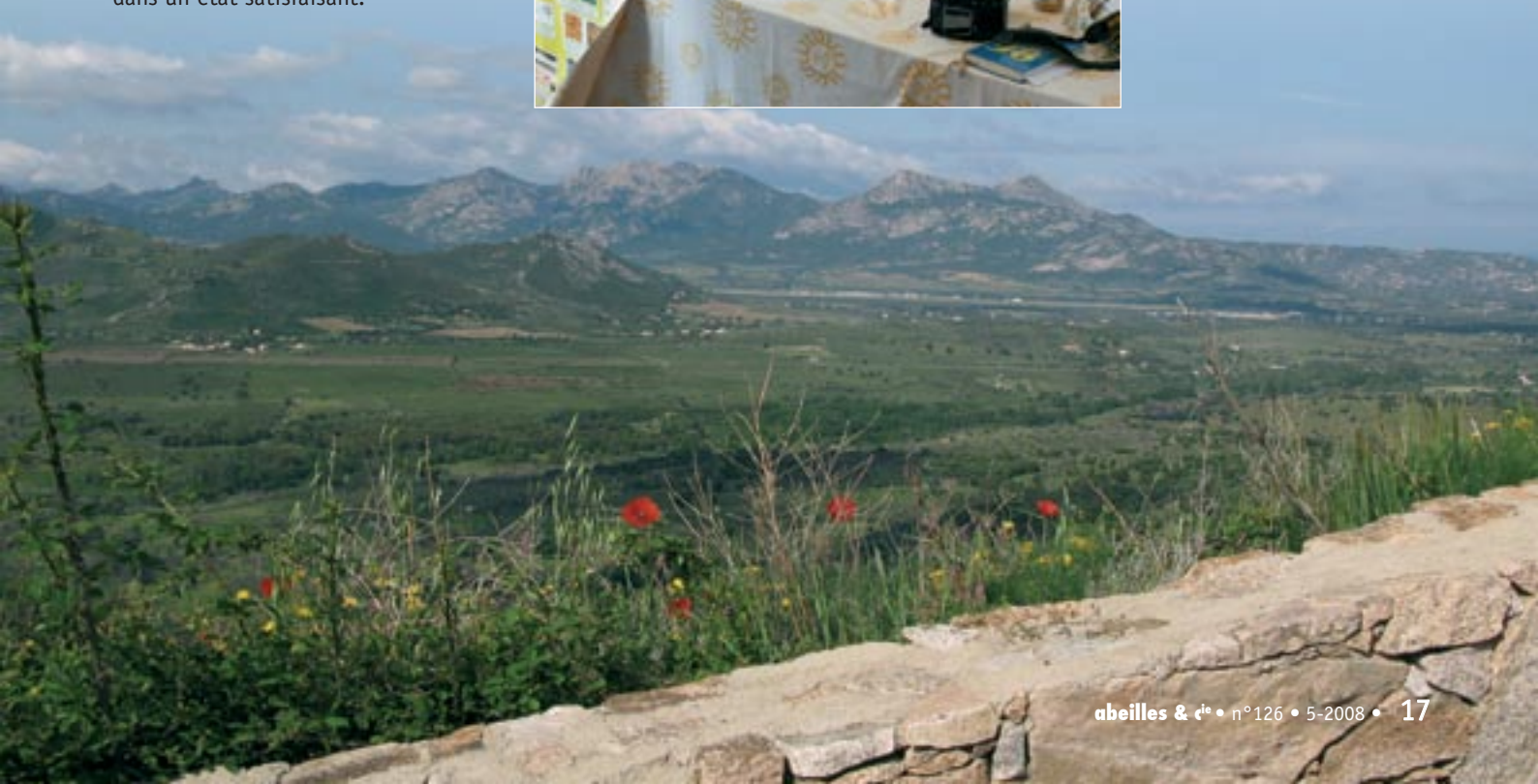
Arrivé en Corse en 1978, il s'est installé comme apiculteur dans le nord de l'île à proximité de Calvi. Il conduit aujourd'hui un cheptel de 400 ruches et produit 200 essaims. Il avait un stagiaire lors de notre visite, et sa femme l'aide également au niveau de l'exploitation. Par rapport aux autres apiculteurs de l'île, il a eu peu de pertes ce printemps. La fin de l'hiver a été très douce. Beaucoup de colonies avaient faim et étaient sans pollen. Exceptionnellement, il a nourri et donné des réserves en protéines à ses ruches. Cela lui a permis de maintenir son cheptel dans un état satisfaisant.

Il participe au programme d'élevage du syndicat. Il débute ses élevages fin février, début mars. Il a deux ruches élèveuses sur place et il élève des cellules tous les 8 jours. Un nouveau bâtiment situé à quelques mètres des ruches lui permet de réaliser les opérations plus délicates telles que le picking. Cet espace a cependant comme première vocation de servir de magasin et de local de stockage pour le miel conditionné.

Avec la transhumance, il récolte 6 miels différents dont un beau miel d'asphodèle (maquis de printemps). La production varie de 35 à 50 kg de moyenne sur 10 ans. Pour avoir de telles productions, il monte parfois ses ruches en double corps et pose 2 à 3 hausses par miellée. Les hausses sont récoltées avec des chasse-abelles si elles sont à proximité ou au souffleur si elles sont plus éloignées.

Les travaux d'extraction se réalisent dans un second bâtiment. Il travaille avec une désoperculeuse à tapis et avec un extracteur 16 cadres réversibles.

Ses ventes de miel, pollen et produits dérivés se font principalement en demi-gros, en grandes et moyennes surfaces et dans un réseau de boutiques corses sur le continent.





Paul TRISTANI
 20242 VEZZANI
 Tél. 04.95.44.02.62 - 06.83.47.70.70
 Fax. 04.95.44.02.62
 gaec.tristani@alicepro.fr

Apiculteur depuis 25 ans, il est aujourd'hui en GAEC avec son fils, et le second fils devrait les rejoindre rapidement. De 600 ruches, ils comptent alors pouvoir passer à 1.000. L'exploitation est l'une des rares situées en montagne. La plaine avec les agrumes n'est cependant pas trop loin. Le bâtiment est situé à l'extérieur du



village. Il se compose principalement de deux pièces parallèles. L'une est utilisée pour les opérations liées à l'extraction et l'autre pour le conditionnement. Une grande partie du toit recouvre un espace de stockage.

Pour lutter contre l'essaimage, ils détruisent les cellules. Il arrive souvent qu'après 1 ou 2 destructions de cellules, les reines soient remplacées.

L'élevage se fait au départ de starters fermés à plancher grillagé. Ils correspondent à des ruchettes DB. L'espace laissé sous les cadres Langstroth permet d'éviter d'écraser les abeilles lorsque l'on secoue les cadres.

Pour le renouvellement du cheptel, ils produisent tous les ans 300 essaïms, mais ce n'est pas suffisant pour compenser les pertes liées aux varroas, à la sécheresse et aux pulvérisations.

En début de saison, les ruches sont sur le maquis de printemps, puis elles partent sur clémentinier. Vers le



15 juin, les ruches sont amenées sur châtaignier puis redescendues en plaine sur metcalfa pour produire le miellat de maquis. Enfin, elles sont remontées pour le maquis d'automne (pas en 2007).

La production globale varie entre 15 et 25 t (22 t en 2006 et 15 t en 2007). La chaîne d'extraction permet d'extraire 2 t/jour. L'exploitation produit 600 kg de cire tous les 2 ans, c'est suffisant pour assurer le renouvellement des cadres.

