

Miellerie du Monteil
Jean-Claude et Patricia Cesari
 07110 CHAZEAX
 Tél : 04 75 88 30 34

Production : Apiculture.
SAU : 1 ha
Commercialisation : Vente directe.
Région : Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.
Conditions naturelles : altitude 480m.
Main d'œuvre : 2 UTH familiaux
CA : 27 600 €
Annuités : 0 €



Jean-Claude et Patricia sont apiculteurs en Ardèche. Ils produisent une gamme diversifiée de miels dans un cadre environnemental d'une grande richesse florale. L'intégralité de la commercialisation est réalisée en direct, dont 60% en seulement deux salons bios de renom.

Parcours

- 1989 Brevet professionnel agricole
- 1990 Installation de Jean-Claude, avec son épouse Patricia, sur leur exploitation à Chazeaux. Jean-Claude souhaitait changer de cadre de vie, après avoir travaillé comme chaudronnier dans une usine de confiserie. Il s'est alors associé avec un ami à travers un Groupement d'intérêt économique (GIE). Déjà installé en apiculture bio, celui-ci l'aide à se lancer.
- 1992 Création du groupement d'apiculteurs Apibio.
- 1994 Continue tout seul avec son épouse et privilégie la vente au détail.

Atouts

- Zones de butinage isolées, pas de traitement phytosanitaire à proximité.
- Richesse florale importante, qui permet de réaliser une grande diversité de miels sans aller très loin et qui facilite le suivi des ruches.
- Suivi attentif des ruches : chaque ruche est observée au moins une fois par semaine d'avril à août.
- Situation financière saine : autonomie, pas de gros investissement à réaliser.
- La vente de 100 % de la production au détail permet au couple d'exploitants de vivre uniquement grâce à l'apiculture, malgré un cheptel de taille relativement modeste.
- Clientèle fidèle.
- Temps libre relativement important en hiver.

Contraintes

- L'isolement géographique et la petite taille pose des difficultés sur le plan commercial. Notamment en ce qui concerne les expéditions, qui coûtent cher et qui ne sont pas toujours fiables.
- Faible avance de trésorerie : l'exploitation est vite fragilisée en cas de mauvaise année.

Valorisation / commercialisation

- 5 à 6 tonnes de miel par an : par ordre d'importance : miel de lavande 1,4 t, de châtaignier 1,2 t, de chêne 0,6 t, de garrigue 0,5 t et d'acacia 0,5 t. Il y a aussi du miel de montagne, de sapin, de bruyère blanche, de thym, de framboisier et, enfin, de ronce.
- Le miel constitue la quasi-totalité du chiffre d'affaires, l'importance économique des pâtes à tartiner (miel-noisette et miel-amande), de la propolis et du pollen est très limitée.
- 60 % des ventes sont réalisées sur deux salons : Marjolaine (10 jours), en région parisienne, et Rouffach (5 jours), en Alsace.
- Quelques miels régionaux sont commercialisés sous la marque *Goûtez l'Ardèche*.

Spécificités techniques

Plus d'infos à CORABIO : 04 75 61 19 35 - contact@corabio.org - www.corabio.org

Situation de l'exploitation

La SAU de l'exploitation est de 1 ha, mais les ruchers vont bien au-delà. La diversité du milieu et sa richesse florale permettent de produire une dizaine de miels différents dans un rayon de seulement trente kilomètres. Tous les miels sont produits en Ardèche, à l'exception du miel de chêne vert, pour lequel les ruches sont déposées sur les contreforts des Alpilles, dans les Bouches-du-Rhône.

Gestion des abeilles

Jean-Claude élève 220 ruches aujourd'hui, l'objectif étant de se stabiliser à 250 ruches. Les abeilles sont de races Carnica. Un tiers des reines est renouvelé chaque année et aucune reine n'est gardée plus de trois ans. Cinq ou six reines sont achetées chaque année.

Risques sanitaires : raisonner la conduite globale

« Pour réduire les risques sanitaires, il faut avoir une gestion globale et ne pas se contenter de réaliser des traitements : je change les caisses tous les ans, la moitié des cires est remplacée chaque année et les reines sont renouvelées souvent, afin d'avoir toujours un maximum de pontes. Par exemple, contre le varroa, 80 % du travail est de l'ordre de la conduite globale. »

Les problèmes sanitaires sont assez limités même si, conformément au cahier des charges Apibio, aucun recours aux antibiotiques n'est réalisé. La pression du varroa (acarien parasite de l'abeille) est toujours

présente : un traitement au thymol est effectué en dehors de toute récolte : Deux lanières imbibées sont laissées dans chaque ruche au début de l'hivernage, pendant 10 jours chacune. On y ajoute un traitement à l'acide oxalyque en absence de tout couvain en hiver.

La loque américaine, une bactérie qui provoque une putréfaction du couvain, impose de brûler chaque ruche contaminée. Avec une moyenne de seulement 2 cas / an, l'exploitation est peu pénalisée par cette maladie.



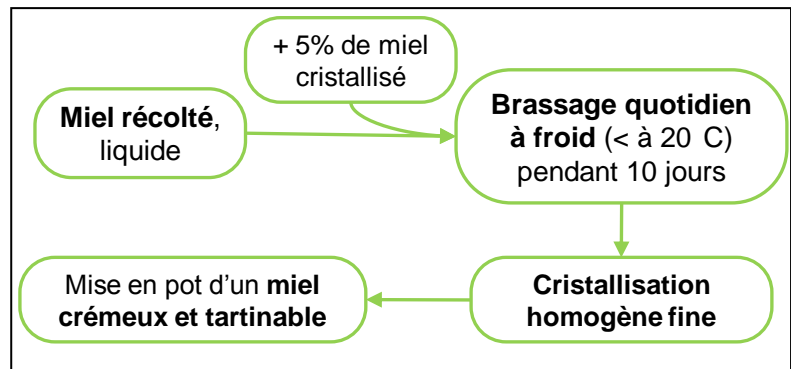
Calendrier de travail :

- **Mi-mars** : visites de printemps. Permet de dresser un état des lieux après l'hiver, en observant notamment l'état sanitaire de chaque ruche,
- **Avril** : formation des essaims et début des miellées (5 ou 6 par ruche),
- **Mi-avril** : bruyère blanche, thym et garrigue,
- **Mai** : acacia, châtaignier,
- **Juin** : lavande,
- **Fin juillet** : chêne vert,
- **Août** : fin des miellées, puis traitement sanitaire des ruches,
- **Septembre** : hivernage, début des cristallisations et de la mise en pot,
- **Hiver** : visite mensuelle de chaque ruche pour évaluer les provisions et les compléter si nécessaire.

Cristallisation du miel

Afin que la texture du miel n'évolue pas après la mise en pots et pour préserver toutes ses qualités nutritionnelles, Jean-Claude Cesari réalise lui-même leur cristallisation.

Le travail des miels à froid permet de préserver les vitamines et d'obtenir des taux d'HMF (hydroxyméthylfurfural) très faibles : moins de 1 % pour le miel de lavande, par exemple.



Matériel et bâtiment

La majorité du matériel est « bricolée » par Jean-Claude Cesari, qui considère *qu'il vaut mieux investir pour avoir de belles abeilles que d'acheter du matériel coûteux.*

- Chaîne d'extraction quasi-automatique
- Centrifugeuse



Réseau des Fermes de Démonstration Bio de Rhône-Alpes



- Essoreuse à opercules
- Pompe
- Mise en pots par air comprimé
- Miellerie de 200 m²
- Un camion muni d'une petite grue pour déplacer les ruches (40 maximum).

Projet pour l'avenir

Sans empressement, la question de la transmission de l'exploitation commence à être envisagée.