



BERGERS D'ABEILLES (2)

Sebastiano Costa

Ouverture et simplicité



Sebastiano Costa a travaillé pendant de nombreuses années en Suisse allemande comme transporteur de produits dangereux pour la firme Novartis. À un certain moment, il a cherché un travail beaucoup plus proche de la nature, qu'il pouvait pratiquer dans son pays d'origine. C'est un fameux défi qu'il s'est lancé et qu'il a réussi car il est aujourd'hui un des apiculteurs les plus importants de Zafferana avec ses 1.500 colonies. Son apiculture a gardé plusieurs points communs avec celle du centre de l'Europe car il est resté en contact avec la Suisse et l'Allemagne où il commercialise d'ailleurs une partie de son miel.

ORO D'ETNA : 25.000 VISITEURS

Sebastiano Costa développe une politique de qualité de ses produits et cherche à les valoriser par une vente directe. Il s'inscrit dans un courant qui privilégie un retour aux produits naturels. Il participe activement à un programme d'éducation à l'alimentation qui consiste en un parcours



agro-touristique spécifique pour les écoles. Dans ce cadre, il pratique un mailing vers l'ensemble des écoles de Sicile. Il est situé sur la route qui monte au sommet de l'Etna et reçoit en saison 8 cars par jour (25.000 visiteurs par an). Tout est conçu pour le tourisme (ruche douce à visiter, larges espaces, sanitaires, supports publicitaires...). Les visiteurs rentrent dans un magasin où il présente ses divers miels ainsi que des mélanges de miels avec des fruits secs et d'autres produits.

La salle d'extraction n'est séparée du magasin que par une vitre. Il peut ainsi accueillir des groupes de 25 à 50 personnes sans problème. Le bâtiment répond aux normes d'hygiène. Il est vrai que les apiculteurs sont très contrôlés (six à sept visites par an : répression des fraudes, hygiène...). Il fait également analyser ses miels en Italie et en Allemagne. Il a travaillé en bio pendant 7 ans. Aujourd'hui, la différence de prix ne justifie plus les contraintes administratives.



Dans le même bâtiment, il a aménagé une salle dans laquelle il peut offrir de la petite restauration (plats froids) aux visiteurs et où l'on voit encore le bord d'une ancienne coulée de lave. Il travaille en collaboration avec des producteurs locaux qui font découvrir leurs produits du terroir (vin, huile d'olive, tomates séchées...).



TRAVAIL AVEC LA CARNICA

Il travaille en DB 10 cadres avec des ruchettes 6 cadres (500), il produit du miel et des essaims et ne fait pas de pollinisation. Le travail commence en début d'année (février) par la stimulation des colonies où il donne à deux



reprises aux ruches un mélange de miel, de sucre et de pollen. Cela développe fortement le couvain et lui permet de faire un premier prélèvement vers la mi-février dans les ruches les plus fortes. C'est également à cette période qu'il constitue un starter avec 8 cadres de couvain pour son élevage de reines. Ses abeilles sont d'origine carniolienne. Il pratique le picking et marque les reines à leur naissance. Les ruchettes de fécondation sont sur 1 cadre de couvain et 1 de réserves avec un peu de candi. Il faut



que la reine sorte rapidement. Après 12 à 13 jours, il contrôle les pontes. Si la reine ne pond pas, il en introduit une nouvelle. Cette technique présente un taux de réussite de 89 %.



Son objectif est d'avoir constitué pour fin avril 400 essaims avec deux cadres de couvain, un cadre de réserves et une cire gaufrée. Il en produit 500 en tout pour le printemps. Il nourrit ses ruchettes une à deux fois par semaine. Il vend également des paquets d'abeilles d'1 kg avec reine en Allemagne, d'1,5 kg en Italie, entre 60 et 70 €.

En parallèle de ces travaux d'élevage, il prépare les 1.300 colonies de production.

Les ruchers d'hivernage comptent 100 à 130 colonies. 70 emplacements répartis dans toute la Sicile et en Calabre lui permettent de récolter des miels très divers : citronnier, oranger, sulla, toutes fleurs clair, eucalyptus, achillée mille feuilles. Il transhume de trois à cinq fois par an avec deux camions, dont l'un est équipé d'un plateau de 7 m. Il peut transporter 200 ruches en une soirée. La dernière transhumance a lieu en septembre. Toutes les ruches vont alors sur l'eucalyptus. Cette récolte de septembre-octobre est très bonne pour l'hivernage.



Comme, lors du retrait des hausses, les colonies sont bourrées d'abeilles, il faut pouvoir les nourrir rapidement en cas de besoin. Il garde ainsi en chambre froide 100 hausses de miel d'eucalyptus comme réserve de nourrissage pour les périodes de mauvais temps.

RATIONALITÉ SUISSE

Sebastiano Costa a certains principes qui lui viennent probablement de son expérience dans l'industrie. Ainsi, pour lui, « une restructuration est indispensable dans une entreprise tous les dix ans ». Sur cette base, il faut trouver un équilibre entre la production, les coûts de production dont les amortissements (maximum 10 ans) et le revenu. Avant, il travaillait avec des ruches en bois de



modèle italien, mais ces ruches sont très lourdes. Depuis quelques années, il a mis au point une ruche DB à parois de 7 mm qui ne pèse que 8 kg, ce qui est plus adapté aux conditions locales. Le montage se fait à l'aide d'un gabarit.

Pour lutter contre le vol de plus en plus fréquent, il travaille depuis cette année avec des ruches dont les planchers sont fixés par deux sur un support. Les corps ne sont pas fixés au plancher. Le contrôle de l'essaimage peut ainsi se faire en soulevant le corps du plancher. On ne peut pas emporter une ruche sans plancher et bouger deux ruches sans



être mécanisé, c'est pratiquement impossible. Cet hiver, il est donc passé de 400 supports de 4 ruches à 800 supports de 2 ruches. De plus, il ne laisse pas ses ruches les unes à côté des autres, il les dépose à des endroits différents souvent



inaccessibles en camion. Son élévateur à quatre roues motrices et commandes hydrauliques lui permet de passer dans ce type de terrain. « Les choses simples sont les meilleures », nous dit-il. Il cherche ainsi à simplifier ce qui peut l'être. C'est pourquoi les cadres, renouvelés tous les 3 ans, ne sont pas recyclés. Comme leur nettoyage demande trop de travail, il vaut mieux en fabriquer des neufs ou en acheter. Il a acheté le moins cher possible 7.000 cadres non montés. Il a mis au point un gabarit assez ingénieux pour les assembler. Les lattes



prédecoupées viennent se placer dans des encoches spécifiques et sont calées par une coulisse latérale. Deux rabats maintiennent l'ensemble pour l'agrafage. L'agrafeuse se positionne également dans des encoches. On pourrait le faire les yeux fermés. Le résultat est là : 180 cadres sont montés en une heure. Le filage des cadres se fait rapidement



avec une agrafeuse pneumatique légère (900 g). Le cadre est placé dans un gabarit qui rapproche les lattes supérieure et inférieure. Après agrafage du fil en zig-zag, il sort le cadre du gabarit, les lattes se redressent et tendent le fil. Il revend ses vieux cadres 1 € à des collègues qui pratiquent la pollinisation avec des ruchettes en carton. Ceux qui ne sont pas vendus sont refondus.



La cire sert à faire des bougies et le bois est brûlé. Il a également fabriqué une étuve dont la température est réglable de 25°C à 140°C. La température la plus élevée permet de stériliser la cire. Il achète de la cire bio en Allemagne chez Muller, elle est indemne de maladies.



*Exploitation « Oro d'Etna »
de Sebastiano Costa
Via S. Giacomo, 135
95019 Zafferana Etna (CT)
Tél/Fax : 00 39 (0)95 708 14 11
info@orodetna.it
www.orodetna.it*



BERGERS D'ABEILLES (3)

Les frères Coco Patience et passion

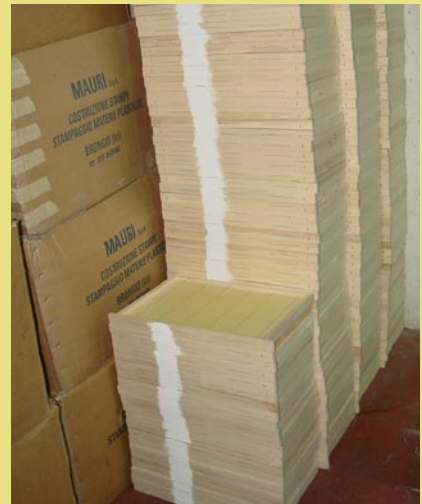


Les deux frères Coco travaillent ensemble depuis 1982. Au départ, l'exploitation était toute petite avec 50 colonies, mais depuis 15 ans, ils conduisent 1.000 ruches. La patience et la passion les ont menés après maints essais et erreurs à l'exploitation performante qu'ils gèrent avec l'ensemble de la famille. Leur parcours et leur conduite présentent de nombreux points communs avec Leonardi.

TRAVAIL AU RUCHER

Ils cherchent à avoir des colonies très productives et à profiter d'un maximum de miellées. Une des premières opérations de l'année consiste à resserrer les colonies en février, ce qui libère de l'espace pour les cires gaufrées. Chaque cadre est marqué d'une bande de couleur pour le replacer dans le même sens lors des visites. Ils changent 3 cadres par an dans les corps de ruche 10 cadres. Ces cadres seront remis au milieu du couvain en cours de saison.

La saison de production débute avec la miellée d'oranger fin mars, début avril. Pour lutter contre l'essaimage, ils détruisent les cellules une fois par semaine. Ils recommencent cette opération 3, 4 ou 5 fois si nécessaire. Ils travaillent avec deux équipes de deux dans les ruchers. Si les colonies sont trop développées sur oranger, la fièvre se déclenche dans 70 à 80 % des colonies. En fin de





floraison, une partie des ruches sont déplacées vers la Calabre pour bénéficier d'une seconde miellée d'oranger dont la floraison est plus tardive. Le chargement des ruches se fait le soir et la transhumance de nuit (bateau de nuit à Messine). Ils transhument avec deux camions, l'un peut charger 56 colonies et l'autre 84. Avec leurs DB disposant d'un sas frontal, la fermeture est facilitée et les risques d'étouffement sont fortement réduits.



Ces ruches sont ensuite conduites sur châtaignier plus au nord jusqu'à Cosenza, puis elles reviennent en Sicile pour la seconde miellée d'eucalyptus occidentalis dans la région d'Agrigente. Les ruches qui restent en Sicile vont faire la première récolte d'eucalyptus camandulensis.

Pour récolter le miel, ils utilisent un souffleur et ils transportent les hausses sur un diable adapté à leur modèle de ruche. Un de leurs camions est équipé d'un hayon monte-charges, ce qui facilite le chargement et le déchargement du matériel. Les hausses arrivent directement dans la miellerie équipée d'une chaîne d'extraction automatisée (maté-



riel Thomas). La commercialisation se fait en fûts.

La production moyenne par ruche est de 70 à 90 kg, ce qui donne une production de 70 à 90 tonnes par an.



Sur le plan sanitaire, ils ont très peu de cas de loques (1 à 2 %); ils détruisent immédiatement les ruches atteintes. Pour lutter contre la varroase, ils utilisent le thymol en gel (Apiguard) et l'acide oxalique en absence de couvain. Ils traitent deux à trois fois avec l'Apiguard en fonction des conditions climatiques et du niveau d'infestation. Normalement, ils mettent 25 g de gel par ruche mais cette quantité est augmentée par temps froid et diminuée par temps chaud. Ce traitement intervient entre l'oranger et l'eucalyptus.

L'ÉLEVAGE DE REINES

Depuis dix ans, ils travaillent avec de la Buckfast qui a permis d'améliorer la douceur de leur cheptel. Cette abeille garde plus de réserves et est peu encline à l'essaimage. Comme chez Leonardi, les reines sont jugées sur deux ans avant d'être multipliées. Il se basent essentiellement sur le développement printanier et la récolte.

L'élevage de reines se fait à partir de juin et se prolonge jusqu'au 15 juillet.

Les premières reines produites servent à constituer en juin de nouvelles ruchettes qui se développeront pour l'hivernage.

Par la suite, les reines seront stockées en banque dans l'attente du renouvellement des vieilles reines en fin de saison (à partir du 15 août). Ils utilisent des banques à reines avec des cagettes Nicot enfilées côte à côte sur trois rangées de 30 cagettes dans un cadre. Les reines sont encagées seules. Ce cadre doit être maintenu en permanence à côté de cadres de couvain naissant qui sont

renouvelés toutes les semaines. Il faut également de bonnes réserves dans la colonie d'accueil. Dans ces conditions, les reines peuvent être stockées jusqu'à deux mois sans problème.

Pour la fécondation des reines, ils travaillent avec des ruchettes 4 cadres en bois avec deux cadres et un cadre de réserves. Avant d'introduire une nouvelle reine, ils laissent se développer une génération de ponte. Le pourcentage de fécondation est de 90 %, alors qu'il n'est que de 70 % avec des Apidea. Pour l'introduction des reines en colonies, ils utilisent des cagettes de

leur fabrication qui donnent de meilleurs résultats que les cagettes Nicot. Ils ont constaté que plus une reine est forte, mieux elle est acceptée.



*Azienda apistica
Tél : 00 39 (0)95 708 38 17
GSM : 00 39 338 416 42 55
Via Mulini, 33
Zafferane*





SE REGROUPER POUR VENDRE

Coopérative Apicultori Etnei



La coopérative « Apicultori Etnei » regroupe 50 apiculteurs de Zafferana. Ces apiculteurs ont entre 200 et 1.200 colonies (moyenne de 500). Ils se sont réunis avec l'objectif de commercialiser leur miel ensemble pour avoir plus de poids sur ce marché difficile. Leur objectif est de pouvoir fournir à leurs coopérateurs un prix au moins équivalent au prix du marché. Ils commercialisent 600 à 900 t de miel sur le marché italien, dont la moitié en pots.

LES SERVICES

Les services de la coopérative sont cependant plus développés. Elle dispose de trois chaînes d'extraction de bonne capacité et bien automatisées. La troisième chaîne réservée au miel bio n'est plus en activité pour l'instant. Chaque chaîne dispose d'une désoperculeuse à



fléaux, de bacs de réception des cadres, d'extracteurs à axe vertical (4 bacs à cadres) et d'un Spinomel pour la filtration du miel et le traitement des opercules. La mise en fûts se fait immédiatement après le Spinomel. Chacun des 40 coopérateurs intéressés par ce service doit s'inscrire sur une grille de réservation pour avoir accès à une chaîne d'extraction. Ces apiculteurs possèdent beaucoup de hausses (3 à 4 par colonie), ce qui leur offre une certaine souplesse dans la planification du travail d'extraction. Le coût d'extraction est facturé à 0,05 € par kg.

La coopérative pratique également des achats groupés pour les produits d'usage courant (produits de traitements) et dispose d'un atelier de gaufrage des cires. Jusqu'il y a cinq ans, ils étaient les seuls à travailler la cire.

TRAÇABILITÉ

Une analyse complète des miels est réalisée sur chaque lot. Les coûts analytiques (humidité, organoleptique, couleur, résidus dont les antibiotiques) sont pris à 50 % en charge par la coopérative. Le prix des miels trop humides est plus bas et les miels contenant des antibiotiques sont refusés. La coopérative condition-



ne 47 à 50 % du miel des coopérateurs. La capacité de leur chaîne de mise en pots et d'étiquetage est de trois tonnes par jour. Chaque fût est identifié. Le conditionnement se fait au départ de lots provenant normalement de la production d'un apiculteur. Si la quantité produite ne permet pas de faire un lot (volume de l'homogénéisateur = 3 t), on associe une partie de la production d'un autre apiculteur, mais la double origine est enregistrée. Les producteurs sont





connus de l'acheteur et ils essaient dans la mesure du possible de garder les mêmes producteurs pour les mêmes clients. Il est donc possible de retrouver l'origine de chaque miel conditionné.

COMMERCIALISATION

La gamme de miels commercialisés reprend tous les miels produits en grande quantité par les apiculteurs locaux : oranger, eucalyptus, châtaignier, sulla, thym, toutes fleurs. Les autres miels ne sont pas commercialisés en tant que tels car leur production est trop aléatoire et trop faible pour justifier le développement d'un type de produit différent.

Leur publicité vise à favoriser les achats de miels cristallisés qui constituent l'entière de leur marché. Ils utilisent ainsi des phrases du type « La cristallisation est une qualité de produit naturel ».

Ils commercialisent sous deux marques différentes :

- Roccadapi pour la grande distribution
- Nettara pour le commerce plus spécialisé.

Le prix de détail pour 500 g est de 3,4 € (2,3 à 2,5 € /500 g HTVA en gros).

Une partie de miel non conditionné est vendu en gros sous le nom de la coopérative. Dans ce cas, ils utilisent des fûts neufs. Le reste est vendu à des conditionneurs dans des fûts qui leur sont remis par les firmes. C'est ainsi que l'on trouve dans les halls des fûts où apparaissent diverses provenances.



*Coopérative Apicoltori Etnei
M. Cavallaro & Dr Trovato
Via G. Marconi, 2
95019 ZAFFERANA ETNEA
Tél : 00 39 (0)95 708 24 14
coop.apicoltoretnei@tiscali.it*

À L'ÉCOUTE

DES PROFESSIONNELS

Entreprise Cosminox

La notion d'accueil est très importante pour Giuseppe Privitera, le directeur de la firme Cosminox. Cette firme dont il est le fondateur est active dans le secteur apicole et dans le secteur agro-alimentaire (transformation du lait, confiture, restauration rapide...). Depuis toujours, il accorde une large place à l'écoute et au respect des personnes (clients, personnel...). Pris par le manque de place dans l'atelier actuel, il a construit un deuxième bâtiment qui lui ouvre de nouvelles perspectives.



LES BÂTIMENTS

C'est dans un espace de 30.000 m² que l'on visite un bâtiment en fin de construction d'une superficie de 10.000 m² avec 1.800 m² réservés à l'exposition du matériel et 500 m² aux bureaux. Giuseppe Privitera voulait rester à Zafferana malgré l'obligation de construction anti-sismique (proximité de l'Etna) qui augmente très fortement les coûts (deux millions d'euros). Le bâtiment a été pensé pour s'intégrer au mieux dans son environnement et pour permettre aux personnes qui travaillent dans les bureaux de bénéficier de vues sur l'Etna et la

mer. Les travaux du bâtiment ont commencé avec beaucoup de retard mais ils devraient être totalement opérationnel cette année.

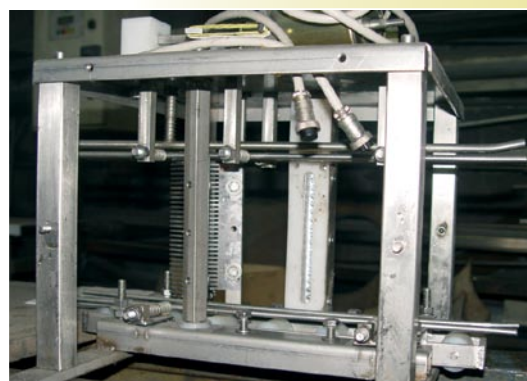


LES PERSONNES

L'équipe de 12 personnes employées pour l'instant pourra monter à 20 si le développement de l'entreprise se poursuit. Tout est prévu à cette fin en conformité avec la législation en vigueur (sanitaires...).

Le bâtiment est conçu pour que les visiteurs soient accueillis dans un cadre très agréable sans qu'ils aient accès à l'atelier. Chaque visite perturbe le travail des ouvriers et augmente les risques d'accidents. Cela permet de plus de rester discret sur certains détails de fabrication.





viennent désoperculer les zones fermées comme on le ferait à la main. Cette machine ne fonctionne dans sa version actuelle qu'avec des cadres droits (pas de cadres Hoffmann). Il existe naturellement des modèles plus petits (Nadir) qui vont jusqu'à une version manuelle où l'apiculteur se charge de faire progresser le cadre dans la machine. Ce qui caractérise son matériel, c'est que tout est pensé jusque dans les moindres détails. Ainsi, il propose un extracteur (Supra 42 P) qui fonctionne avec 4 vitesses préprogrammées ou à vitesse réglable manuellement. Il tourne à 350 tours/minute maximum. Le panier est en nylon et les cadres se bloquent automatiquement avec la force centrifuge. Le fond est incliné vers le tube de sortie, ce qui évite tout reste de miel dans la cuve. Les bords du fond de cuve sont incurvés pour en faciliter le nettoyage... Il fabrique également de grosses fondeuses à opercules (Pulsar 100) qui permettent de monter la température à 140°C pour « stériliser » la cire.

Le changement de local va certainement être suivi d'un nouveau développement des activités de cette entreprise, c'est du moins ce que nous leur souhaitons.

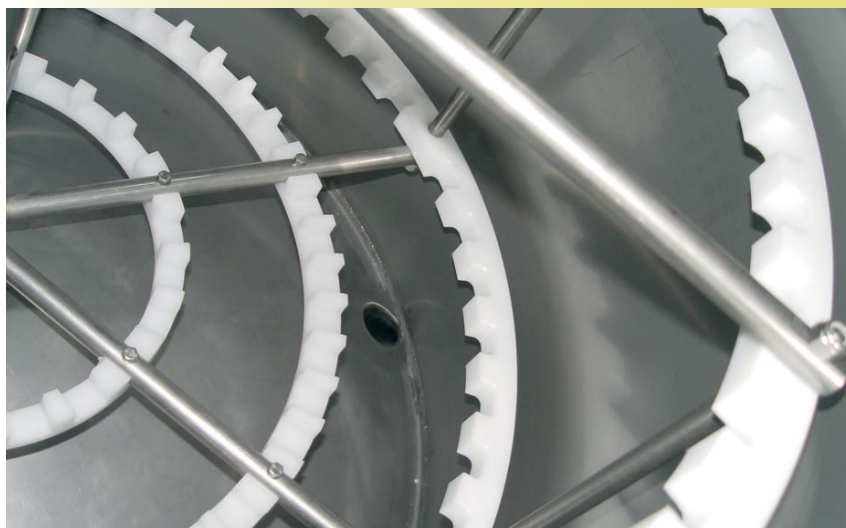
LES PRODUITS

Très souvent, un produit est conçu à la demande d'un apiculteur confronté à un problème particulier. Avec ses deux ingénieurs techniciens, il recherche une solution et il produit un prototype qui pourra être amélioré en fonction des remarques de l'apiculteur.

Son matériel s'adresse en priorité aux apiculteurs professionnels.

Il est souvent très innovant. Un de ses produits phares est sans nul doute la presse à opercules (Nova) que l'on retrouve dans de nombreuses exploitations apicoles tant en Italie que dans le restant de l'Europe. C'est lui qui a fabriqué la chaîne d'extraction de Leonardi avec la désoperculeuse qui contrôle électroniquement les zones mal désoperculées, et les deux colonnes de stockage des bacs à cadres.

La désoperculeuse électronique est une machine unique au monde capable de désoperculer 20 cadres par minute. Elle désopercule de manière grossière avec 4 groupes de fléaux en acier. Ensuite, dans un second module, des fibres optiques vérifient si le cadre est bien désoperculé. Là où ce n'est pas le cas, des griffes



*Dirigée par Giuseppe Privitera
Constructions métalliques
en acier inox
pour le secteur agro-alimentaire
et pharmaceutique
Via G. Marconi, 108
Tél/Fax : 00 39 (0)95 708 13 98
GSM : 00 39 348 801 02 30/1
à 95019 Zafferana
privitera@cosminox.com
info@cosminox.com
www.cosminox.com*