

Portraits d'apiculteurs

Valorisation, des exemples gagnants

L'apiculture slovène avec ses 8000 apiculteurs recouvre une grande diversité, même si l'on n'y retrouve pas de très grosses exploitations professionnelles. Si le maintien de la race *carnica* occupe une place privilégiée (un article y sera consacré dans notre prochain numéro), la production de miel est cependant de 3000 t par an. Ce qui différencie plus particulièrement les apiculteurs slovènes, c'est leur capacité de diversification, de la vente des miels et des autres produits de la ruche à la valorisation touristique que certains ont mise en place.



FRANC SIVIC

Rucher de Franc Sivic

A quelques kilomètres de la frontière italienne, Franc Sivic nous reçoit avec un large sourire dans un petit arboretum mis en place en contrebas de son rucher pour faire découvrir la flore apicole locale. Ce pays offre une grande diversité de miellées : saules, érables (blanc, champêtre), acacia, tilleuls (petites et grandes feuilles et cendré), sapin blanc (trois types de pucerons), sapin rouge (sept différents), merisier, châtaignier.

Le sapin ne produit que tous les 4 à 5 ans et peut alors donner jusqu'à 100 kg par ruche.

Après nous avoir expliqué les spécificités de la ruche AZ, Franc nous montre une couchette dans son rucher couvert, utilisée pour passer un moment dans l'ambiance de la ruche (espace en communication directe avec l'air de la ruche). Cette ambiance aurait des effets thérapeutiques et serait recommandée par certains médecins.

En tant que responsable national, il a organisé un concours où les écoles devaient réaliser des maquettes de ruchers chalets.



Il en a regroupé plusieurs dans une annexe de son domicile. Dans une autre pièce, il présente une exposition de photos assez impressionnantes dont il est l'auteur. Il a d'ailleurs édité un ouvrage sur l'apiculture slovène richement illustré. Tout cela lui permet en tout cas de créer un pôle qui peut attirer un nombreux public, même si celui-ci n'est pas directement sensible aux abeilles et à l'apiculture.





HERMAN & ANDREJ KISELAK

Château des abeilles

Dans le parc naturel de Goricko à Serdica, vous pouvez loger dans une ferme auberge apicole. L'exploitation dispose de 4 appartements de 2 à 6 lits avec tout le confort nécessaire. Cette ferme apicole attire principalement des familles avec jeunes enfants qui peuvent, à côté des abeilles, jouer avec des lapins et des ânes. Des jeux sont également mis à leur disposition.

La production de cette exploitation de petite dimension (une soixantaine de colonies) est biologique et certifiée par Biodare (organisme certificateur slovène). La moitié des colonies (modèle AZ sur 10 ou 12 cadres et sur 2 ou 3 corps) sont réunies dans un rucher pavillon aménagé spécialement pour les visites. Deux personnes peuvent même y passer la nuit. C'est là que notre groupe a suivi les explications données sur la conduite de cette ruche qui tient compte des spécificités liées au label bio.

Ils utilisent leurs propres cires et ils changent tous les cadres en 3 ans. Ils gardent les reines jusqu'à trois ans et les renouvellent plus vite si elles ne satisfont pas. L'interdiction de marquage (sauf pour

les reines venant de l'extérieur) et de clippage, ainsi que l'absence de blocage de ponte ou d'orphelinage ne facilitent pas le travail. Dans de telles conditions, la lutte contre l'essaimage se limite à écarter les cadres avec des cellules royales et à les placer dans des ruchettes deux cadres de leur fabrication. Après leur formation, les ruchettes sont déplacées dans un autre rucher situé dans une vallée voisine. Il y a en moyenne 10 % d'essaimage et le contrôle demande du temps (visite tous les 7 jours).

Pour lutter contre la varroase, ils enlèvent du couvain de mâles. Pour cela, ils ont des cadres séparés en leur milieu et ils décou-

pent alternativement la partie droite ou gauche dès qu'elle est operculée. Lorsqu'il y a trop d'abeilles, ils sortent des cadres de couvain pour renforcer d'autres ruches ou pour constituer des ruchettes.

Cette conduite nécessite en moyenne douze interventions par an, qui prennent de 5 à 30 minutes chacune. Elles sont consignées sur une fiche punaisée sur la porte arrière de la ruche (origine de la reine, développement du couvain, translation de cadres, découpe du couvain de mâles). Ils ont d'autres ruches sur trois corps. Dans celles-là, après la miellée d'été, ils ferment le compartiment du haut et y hivernent les ruchettes, qui bénéficient ainsi de la chaleur des ruches situées en-dessous.

Dans le bâtiment principal, une petite salle est consacrée aux présentations. À côté, il y a un petit magasin avec tous les produits de la ruche, dont une liqueur réalisée au départ de miel d'opercules macérés dans du brandy (produit très fréquent dans le pays). Ils produisent principalement trois types de miels : toutes fleurs, acacia et châtaignier. Ils reçoivent de 2 à 3000 personnes par an, dont de nombreuses classes. La part prise par le tourisme et l'information est donc prépondérante dans cette exploitation connue dans tout le pays.





ANTON KOŽELJ

Visite de l'exploitation

Cet apiculteur professionnel travaillait par le passé dans le secteur de la viande et de la charcuterie. Il travaille aujourd'hui avec des ruches sédentaires et trois camions qui transhument dans les différentes régions de Slovénie. Lors de la récolte, il utilise son ancien camion frigo pour transporter les cadres à extraire. Toutes les opérations de récolte et de conditionnement se font à son domicile. Son installation occupe une seule pièce. Le matériel de miellerie est assez simple : désoperculeuse, extracteur tangentiel réversible. Il dispose d'une étuve pour liquéfier le miel. Un pont roulant lui permet de tout déplacer sans porter de charges. Sa passion est l'histoire et il investit le peu de temps dont il dispose à la récolte d'éléments avec lesquels il compte bien créer un musée de l'apiculture dans sa région. Il a participé activement à la restauration de la chapelle Saint-Laurent Joseph. On compte également à son actif la réalisation d'un ouvrage consacré à l'histoire de l'apiculture slovène. Nous avons constaté à de nombreuses reprises que l'histoire occupe une place très importante dans la vie apicole slovène (voir « Slovénie, terre d'histoire », A&C 144).



MALČI BOŽNAR

Maison de l'apiculture

Madame Božnar est responsable d'une exploitation d'apiculture biologique mais elle est surtout gérante de la petite société de conditionnement qu'elle a créée. Aujourd'hui, cette société a plus de 20 ans d'existence et 7 personnes y travaillent. Sa compétence en matière de produits de la ruche est reconnue dans tout le pays. Elle travaille principalement les miels biologiques et n'achète que des miels provenant exclusivement de Slovénie. Au départ de cela, la société réalise beaucoup de produits de transformation à base de miel, de pollen, de gelée royale et de propolis. Pour leur commercialisation, ils ont voulu se différencier du pot conique slovène et conditionnent les produits dans des pots hexagonaux de leur conception.

Ils commercialisent naturellement les miels récoltés en Slovénie : acacia, tilleul, sapin..., mais aussi des miels au pollen, à la gelée royale, à la propolis, des miels avec cerises, brandy, fruits secs, chocolat... Ils ont conçu des produits avec des dosages différents de gelée royale s'adressant à différents publics spécifiques comme les jeunes, les vieux, les sportifs. Ce n'est pas tout : les cosmétiques réalisés au départ de cire, de gelée et de miel font également partie de leur gamme ainsi que le pain d'épices, les biscuits au miel. On trouve même des pots avec une hache immergée dans le miel qui se réfère à une vieille légende : un chasseur de miel avait eu la chance de voir sa hache couverte de miel après avoir trouvé une colonie dans

un arbre. Ils produisent également de la liqueur au miel. Enfin, ils travaillent avec une firme pharmaceutique qui produit des pansements au miel de châtaignier à utiliser en cas de brûlure. L'activité antibiotique de ce miel est supérieure à celle du miel de manuka.

Leurs activités sont plus larges car ils sont également actifs dans le domaine de l'éducation et de la sensibilisation du public. Dans ce cadre, ils organisent une journée du miel tous les deux ans avec un thème différent lors de chaque édition. A chaque occasion, ils cherchent à éduquer les consommateurs en organisant des dégustations pour leur faire prendre conscience de la diversité des miels.

Comme les miels vendus en magasin ne permettent pas un contact direct avec l'apiculture, ils organisent des journées d'extraction publiques pour montrer la différence entre un produit de qualité et un produit générique et pour informer des recherches réalisées. Ils ont également développé du matériel pédagogique constitué d'un jeu de cartes reprenant le rôle des abeilles avec leurs différentes fonctions dans la ruche et les actions à mener pour les protéger. Ces cartes ont été primées à la biennale graphique.





JOŽEF KOKL

Rucher touristique

Cet apiculteur retraité gère 120 ruches, sans compter les ruchettes. C'est une personne très active et qui est surtout connue pour son rucher pavillon « touristique » situé en bordure d'une route fréquentée par de nombreux vacanciers. Ce petit rucher très propre avec un local assez spacieux lui permet de recevoir des groupes de visiteurs (personnes âgées, enfants...). Il se fait un honneur d'y exposer les très nombreuses récompenses obtenues pour ses miels lors de concours. On y voit également plusieurs photos de son grand-père qui lui a donné sa première colonie à 8 ans, tradition familiale oblige. Aujourd'hui, il cherche à transmettre ce savoir-faire traditionnel. C'est une des raisons pour lesquelles il a choisi de ne pas travailler avec des ruches Langstroth. Un album photos illustre son apiculture. On y voit ses ruchers de production et son travail dans les ruches.



Il dispose d'un camion avec lequel il déplace deux ruchers containers qui se posent sur le châssis du camion. Ces ruchers containers passent par 6 emplacements par an. La miellée de sapin se fait à une altitude de 800 m. Pour les transhumances, les trous de vol sont fermés mais les aérations des panneaux situés à l'arrière sont ouvertes.



Les colonies du haut sont utilisées comme réserves pour renforcer les autres colonies. Il change 80 % de ses reines tous les ans. Pour renouveler les reines, il supprime la reine de la colonie occupant les deux corps du bas, il remplace la plaque de fermeture par un grillage qui permet un contact avec la colonie du haut. Dans un second temps, il introduit les cadres de couvain du haut dans le corps du bas. Il garde les cadres en bloc lors de cette manipulation. Les cadres de couvain excédentaires sont utilisés pour renforcer d'autres colonies ou pour produire de nouvelles ruchettes.

La saison est très courte et il faut absolument disposer de colonies au maximum de leur potentiel durant toute la saison. En cas de besoin, les colonies du rucher pavillon sont également utilisées pour compenser les pertes hivernales. On y trouve donc des colonies de réserve.

Il vend également des reines, principalement en Autriche (par lots de 200). Il ne vend que des reines en ponte depuis au moins 14 jours. Il dispose d'une station de fécondation *carnica* en montagne

à 850 m. Il a également un rucher de production de mâles dans lequel il sélectionne les colonies qu'il enverra à la station de fécondation. Il a sélectionné plusieurs lignées femelles (4), différentes de celles de mâles. Il faut 5 ans de sélection pour produire une lignée. Les lignées sont contrôlées par l'institut et les pedigrees sont suivis.

Comme il dit : « le miel vient seulement lorsque les reines sont bonnes ». C'est ainsi qu'il produit chaque année entre 5 et 8 tonnes de miel : acacia, châtaignier, forêt. Le tout est commercialisé en vente directe à son domicile. Sa localisation, allée aux visites touristiques, lui permet d'arriver à ce résultat.

Il ne se contente pas de produire du miel, il travaille depuis plusieurs années avec un oncologue autrichien pour tester un nouveau produit à base de jus

de betterave rouge, reconnue pour ses propriétés intéressantes dans la lutte contre les cancers.

Il a été le premier en Slovénie à produire un sirop de nourrissage à base de miel et de jus frais de betterave rouge. En fin de saison (du 15 juillet au 15 août), il donne à ses abeilles un mélange de miel à recycler

et de jus de betterave à raison de 1 l/jour. Il ne produit ce sirop que dans les zones sans miellat. Après 30 jours, il récolte ce sirop stocké par les abeilles. La perte est importante car il ne récupère que 60 % du miel qu'il a donné. Bien que le prix soit le double de celui du miel, toute la production est réservée un an à l'avance. Ce produit est très réputé, même le pape Jean-Paul II en consommait.

Comme vous pouvez le constater, pour un pensionné, le bilan est assez impressionnant.

MOTS CLÉS :

autres pays, Slovénie, conduite et guides, produits dérivés

RÉSUMÉ :

on peut trouver plusieurs exemples de diversification apicole en Slovénie. Le tourisme en est un, qu'il soit de passage ou résidentiel. L'histoire, l'abeille et ses produits sont mis en valeur sous diverses formes.