



Le fruit de l'expérience⁽²⁾

Etienne BRUNEAU

Photos : Leon MISSON - Michel SALMON

Etienne BRUNEAU

Nous continuons ici notre tour de Corse, cette île aux multiples facettes. Voici de nouvelles cartes de visite d'apiculteurs qui y sont installés depuis de nombreuses années.



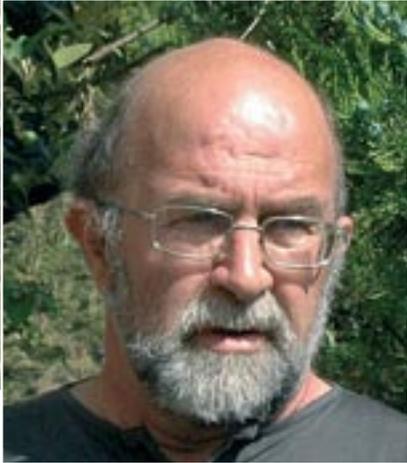
Jean-Yves FOIGNET
20230 CANALE DI VERDE
Tél. 04 95 38 81 31 - 06 13 57 92 44
Fax : 04 95 38 92 57
jy.foignet@club-internet.fr

Jean-Yves est un des rares professionnels qui travaillent encore en agriculture biologique en Corse. En tant que vice-président du CNDA (Centre National de Développement Apicole), il suit d'ailleurs de près ce dossier au niveau français. Il est également secrétaire du Syndicat AOC. Son exploitation se situe dans la plaine d'Aléria (est de l'île) à proximité des agrumes. Ses ruchers sédentaires sont situés sur des emplacements mixtes châtaignier-metcalfa. Il a obtenu une dérogation au cahier des charges bio pour aller sur amandiers. La principale difficulté du bio vient du manque de produits vraiment efficaces pour le traitement de la varroase dans les conditions climatiques corses.

La belle miellerie de l'exploitation est relativement récente. Auparavant, les extractions se faisaient dans le village situé à quelques kilomètres de là. Sa production varie entre 5 et 10 tonnes par an. Il a mis en place un bon système de traçabilité, entre autres pour les hausses. Il vend son miel en demi-gros, en grandes et moyennes surfaces, en boutiques bio et sur le continent.

A côté du miel, il produit également des paquets d'abeilles et, dans une moindre mesure, des essaims sur cadres. Il participe activement au programme de sélection de l'abeille noire. Un rucher d'élevage se situe à proximité immédiate de son exploitation.





Jean MARY

route de Poggio Mezzana
20230 Sta LUCIA DI MORIANI
Tél. 04 95 38 54 03 - 06 03 78 31 59
Fax : 04 95 38 54 03
mary.apiculteur@wanadoo.fr

Jean Mary est également une des figures de l'apiculture corse. Il est aujourd'hui le Vice-Président du Syndicat AOC « Miel de Corse ». L'histoire de leur apiculture n'a pas de secret pour lui, il était présent lors de toutes les étapes importantes de la mise en place de l'AOC.

Son exploitation se situe au pied de la Castagniccia et à proximité immédiate de la plaine d'Aléria. Vu sa situation, après les miels de maquis de printemps, il récolte du miel de clémentiniers lorsque la température est de 22 à 25°C (conditions de miellées pour ces arbres). Les ruches y sont placées jusque fin mai-début juin, après quoi elles partent sur châtaignier puis sur metcalfa fin août début septembre.

Il suit les miellées avec attention depuis plusieurs années (voir A&Cie n° 125 - tableau p. 27) et a constaté de très fortes variations d'une année à l'autre. Seule la récolte de châtaignier présente une certaine stabilité.





Michel GACON
GAEC de Lozari - Frères Gacon
20226 BELGODERE
Tél. 04 95 60 18 13 - 06 16 25 74 64

Michel Gacon exploite avec son frère 600 ruches DB dans le nord de l'île. Ils ne travaillent plus avec les Langstroth qui demandaient trop d'interventions. Depuis 1975, ils sont situés en bord de mer à proximité immédiate de la nationale qui relie Bastia à Calvi, à quelques kilomètres de l'Île Rousse. Cette zone très précoce permet de produire un miel d'asphodèle puis de pissenlit, de trèfle, de vipérine, de bourrache. Après, ils font parfois du chardon. Ils ne vont plus sur clémentinier vu les risques trop importants d'essaimage (visites tous les 5 jours) et d'intoxication. Entre le 15 et le 20 mai, les ruches sont placées sur châtaignier jusqu'en septembre-octobre. Ensuite, elles redescendent dans une zone très sauvage, le Désert des Agriates, où les arbousiers sont très présents. En dix ans, cette région la plus favorable à l'apiculture a beaucoup changé, les périodes venteuses ont augmenté et les précipitations sont devenues plus rares. Au niveau des colonies, il constate également des

changements : le nombre d'essaims est plus important depuis quelques années. Avant, les colonies trouvaient dans leur environnement de quoi constituer de bonnes réserves, aujourd'hui, il faut intervenir en nourrissant (à partir d'octobre en 2007).

Il prend un certain recul par rapport au programme d'élevage en place : avec l'abeille, on ne maîtrise que très peu de paramètres de sélection. Vu son expérience, il préfère viser l'efficacité et la simplicité en pratiquant l'introduction de cellules en essaims ou même les divisions. Pour lui, les meilleures ruches sont celles qui ont des réserves, se développent rapidement au printemps et ne présentent pas de problèmes sanitaires. Tout le miel est conditionné sur place et vendu dans les commerces locaux ou sur l'exploitation. Michel a également développé un grand savoir-faire en matière d'hydromel et de vinaigre de miel. Sa boutique présente ces différents produits aux touristes de l'île.

