

# Un apiculteur professionnel toscan spécialisé en production de pollen

Maximilien de NEVE  
John HOWAT

**Aldo Metalori, apiculteur professionnel toscan de Massa Macinaia, Campinori, dans la région de Lucca (nord-est de Pise), s'est spécialisé dans la production bio de pollen (saules, châtaignier et lierre) et de miel (acacia et châtaignier). Il possède 600 ruches, dont 300 dans la région de Lucca au pied des Alpes Apuanes et 300 dans la région côtière de Maremma à 200 km au sud de Pise. Pour la petite histoire, une partie de ses ruches sont dans la propriété du frère d'Andrea Bocelli. Sa production annuelle est de +/- 15 tonnes de pollen et 20 tonnes de miel.**



Il y a plus d'une dizaine d'années, Aldo Metalori était à mi-temps chauffeur de poids lourds et à mi-temps apiculteur. Des problèmes de santé l'ont obligé à arrêter sa profession de chauffeur et il a dû recentrer ses activités sur l'apiculture pour ne plus avoir à porter de charges trop lourdes. Il s'est lancé dans la production de pollen avec des ruches Dadant-Blatt huit cadres. Pourquoi huit cadres ? D'abord parce que les hausses sont moins lourdes mais également parce qu'il a observé avec la récolte intensive de pollen que le couvain dépassait rarement sept cadres et qu'un cadre de nourriture suffisait comme appoint. Il s'est ensuite rendu compte qu'il optimisait sa production car le miel généralement déposé dans les cadres de rive des DB 10 était dès lors entreposé dans les hausses. D'après lui, il produit presque autant de miel avec ses ruches DB 8 qu'avec les DB 10.

Il a mis au point une trappe à pollen qu'il accroche en haut de la face avant de la ruche où il a foré 2 trous d'entrée de 25 mm de diamètre. Lors de la récolte, il ferme le trou d'entrée du bas qui est de 45 mm de diamètre.

## Production de pollen

Aldo Metalori commence par stimuler ses colonies à partir de la mi-janvier avec un mélange de pollen et de candi bio. Bien que ses colonies aient déjà bien démarré fin février/début mars sur les bruyères et les prunelliers, la récolte de pollen démarre effectivement début avril avec les saules. Elle s'interrompt ensuite jusqu'à la floraison des châtaigniers, permettant ainsi d'optimiser la production de miel d'acacia qui commence début mai. Il réinstalle les trappes à pollen pour la floraison du châtaignier. Après la récolte du miel de châtaignier, il remplace toutes les reines sur ses 300 ruches de Lucca (et une année sur deux sur les 300 de la région de Maremma). NB : pour le remplacement de ses reines, il achète des cellules royales (4 C) à des éleveurs ; il les place dans ses ruches orphelinées pendant 8 jours,

ce qui lui permet de faire alors un traitement varroa à l'acide oxalique. Il reprend ensuite la récolte de pollen de lierre.

La récolte moyenne journalière varie de 1 kg (saule et lierre) à 1,4 kg (châtaignier) pour une bonne colonie. Il récolte le pollen tous les jours pour s'assurer de sa fraîcheur et de sa qualité.

Aldo Metalori a observé lors du placement des trappes une intensification de la récolte de pollen par les colonies, les abeilles s'adaptent en envoyant plus de butineuses à pollen (afin de compenser les pelotes perdues à l'entrée de la ruche). Les apports de nectar sont dès lors ralentis et suffisent au développement de la colonie. Il n'a donc pas besoin de placer ses hausses avant le début de la récolte d'acacia. Il remplace seulement sur les colonies les plus fortes deux cadres bâtis par deux cadres de cire gaufrée pour freiner l'essaimage (rare avec le remplacement annuel des reines).

## Conditionnement du pollen

Tout d'abord, le pollen récolté quotidiennement est passé dans un déshumidificateur pendant 24 heures afin de faire descendre le taux d'humidité de +/- 20 % à 7 %. Son déshumidificateur peut traiter 100 kg par jour (coût de l'installation +/- 28 000 €). Ensuite, le pollen est passé dans un crible à semences adapté au pollen pour évacuer les impuretés ; il sort ensuite sur un petit tapis roulant où les quelques impu-





## Commercialisation

Comme les productions de pollen (saule, châtaignier et lierre) fluctuent d'une année à l'autre et que ces pollens sont très typés d'un point de vue gustatif, il a choisi de vendre uniquement un mélange des trois. De même, il a fixé un prix unique du pollen, qu'il soit frais ou sec. Le pollen est vendu entre 40 € et 45 € le kilo au consommateur final.

Lorsqu'il reçoit des commandes importantes, il ne vend du pollen frais que si le client achète également du pollen sec. La répartition est d'un tiers (sec) pour deux tiers (frais).

## Personnel

Il a deux aides italiens permanents, un couple de Roumains deux jours par semaine et quelques saisonniers albanais en haute saison, sans compter l'aide de sa femme qui tient un petit magasin de vente au détail et de ses deux filles lorsqu'elles sont présentes. Soit plus ou moins l'équivalent de cinq ou six temps plein.



## Traitement varroa

Etant donné que l'exploitation d'A.M. est certifiée bio, il n'utilise que de l'acide oxalique, de l'acide formique et de l'acide lactique qu'il considère comme un bon désinfectant général. Ce dernier est utilisé en pulvérisation fine lors de ses visites (+/- 10 par an) avec un brumisateur dans lequel il mélange 240 g d'acide lactique alimentaire à 80 % dans 1,5 litre d'eau (acide lactique à 80 % : 50 € pour 20 litres).

Après la récolte du miel de châtaignier, il traite les colonies à l'acide oxalique et après la récolte du pollen de lierre, il les traite avec un gel à base d'acide formique.

En été, durant le trou de miellée de mi-juillet à fin août, il place dans chaque colonie un cadre Langstroth au centre du couvain afin que les ouvrières bâtissent des cellules de faux-bourçons; il le retire ensuite pour réduire la pression de population de varroas. L'hivernage de ses colonies de la région de Lucca se fait vers le 15 octobre, et pour celles de la région de Maremma il n'y a quasiment pas d'hivernage vu les conditions météorologiques très douces en hiver.

Les visites sont réduites au minimum (4 à 5 au printemps et 4 à 5 en été). Les récoltes journalières de pollen permettent d'évaluer le dynamisme des colonies en observant les quantités de pollen récoltées par ruche.



retés restantes sont retirées manuellement avec un petit pistolet aspirateur. Enfin, le pollen est stocké dans des frigos à -20° C. Il prélève sur chaque lot des échantillons qui sont envoyés au laboratoire PH Srl-TÜV Italia de Florence afin de vérifier l'absence de résidus (plus de 200 molécules recherchées) et de garantir la certification « bio ».

Il nous a dit qu'en moyenne 30 % de son pollen (de printemps) est rejeté à cause de contamination aux fongicides, venant probablement des vergers et/ou des vignobles. Ce pollen n'est donc pas vendu dans la chaîne alimentaire humaine mais revendu aux producteurs de bourdons et pour les canaris.

C'est en collaboration avec les universités de Pise, de Naples et d'Ancone qu'Aldo Metalori a pu progressivement améliorer ses techniques de conditionnement du pollen en se concentrant particulièrement sur les problèmes de déshumidification et de conservation, sur la composition des pollens et leurs valeurs nutritives comme complément alimentaire.

Aldo Metalori a travaillé avec Patrice Percie du Sert, il se déplace beaucoup en Italie pour promouvoir la production de pollen.

## Miel

Dans la région de Lucca, chez les apiculteurs qui ne récoltent pas de pollen, les productions moyennes par ruche tournent habituellement autour de 75 kg de miel dont 30 à 40 kg fruitiers/acacia et +/- 40 kg de châtaignier. Cette année-ci, certains apiculteurs ont produit jusqu'à 50 kg de miel d'acacia; par contre, ils n'ont produit que le quart de ce qu'ils produisent en miel de châtaignier, principalement à cause des mauvaises conditions climatiques. Aldo Metalori produit annuellement +/- 40 kg de miel (et 20 kg de pollen) par ruche sur l'ensemble de ses colonies.

## MOTS CLÉS :

présentation de l'exploitation d'Aldo Metalori, apiculteur italien spécialisé dans la récolte du pollen bio. Les différentes facettes techniques de son exploitation sont passées en revue.

## MOTS CLÉS :

conduite et guides, pollen, autres pays, Italie, économie