

PLATEAU ARDÉCHOIS

En mots et en images...

» Aujourd'hui à Saint-Pierreville, le photographe beauchastelois Claude Fougeirol et Sylvette Béraud-William, ethnologue et auteur, présenteront leur ouvrage commun "De Fernand à Sylvia". Un travail de longue haleine qui retrace en textes et en photos l'évolution des habitants du plateau ardéchois et des pentes et replis des Boutières ; terres d'expérience et savoir-faire. Une présentation par les auteurs est prévue aujourd'hui à Ardelaire à Saint-Pierreville à 19 h 30. Ils seront aussi mercredi 30 octobre, à 18 heures, au Bistrot "Marie café" à Lapras, à Saint-Basile. Contact : 04 75 08 16 76 ou marie-cafe@orange.fr



ARDÈCHE

Vols dans les exploitations agricoles : la FDSEA tire la sonnette d'alarme

» En pleine période de ramassage des châtaignes, le coup de gueule des agriculteurs de la FDSEA de l'Ardèche est destiné à faire un peu de bruit... En effet, le syndicat rapporte que « des castanéiculteurs constatent tous les jours que des "promeneurs" viennent en masse se servir sur leurs parcelles, par sacs de 10, 20 ou 50 kg, que l'on retrouve ensuite au détail sur les marchés ». D'après la FDSEA, « les agriculteurs ardéchois voient la situation se dégrader année après année : vols de fruits par caquettes entières, voire par dizaines de caquettes, vols de légumes, d'animaux, de gasoil, de petits matériels, etc. Les agriculteurs ardéchois demandent que les choses soient reprises en main. La situation se dégrade, et les risques de dérapage ne sont jamais loin.

VOTRE RÉGION

DRÔME ET ARDÈCHE | De mémoire d'apiculteur, on n'a jamais connu année plus difficile que 2013 : la faute à la météo principalement

Deux fois moins de miel cette année !

« Le fruit de la récolte coule sous nos yeux. C'est toujours gratifiant. » Olivier Belval ne boude pas son plaisir au moment de l'extraction du miel. L'apiculteur de Banne, dans les Cévennes ardéchoises, a procédé à cette opération pour la dernière fois de l'année la semaine dernière.

« L'extraction consiste à récupérer le miel contenu sur les plaques de hausse ». C'est sur ces supports placés dans les ruches que les abeilles ont déposé le butin de leur butinage, au cœur de petites alvéoles de cires qu'elles ont elles-mêmes produites.

La faute au mauvais temps

Problème : la récolte est loin d'être aussi bonne que les années précédentes. « Il n'y a quasiment rien dans les hausses », constate, amer, Olivier Belval. En effet, le Bannard n'est pas épargné par l'importante baisse de production qui touche l'ensemble de la profession. « Dans la Drôme et en Ardèche, la production de 2013 est en baisse de 50 % par rapport à 2012, qui était déjà une mauvaise année », lâche notre interlocuteur, qui est également président des syndicats l'Abeille de la Drôme et de l'Ardèche et l'Union nationale de l'apiculture française.

Pour Olivier Belval, le coupable est tout désigné : la météo. « On a eu un printemps pluvieux et froid. Les abeilles ne sortaient pas des ruches et il n'y avait pas assez de différence de température entre le jour et la nuit, ce qui est nécessaire aux fleurs pour la production de nectar. »

Coup de couteau, picotage et force centrifuge

« De mémoire d'apiculteur, on n'a jamais connu une an-



Olivier Belval, dans sa miellerie de Banne, procède à l'extraction du miel pour la dernière fois de l'année. Il conclut ainsi un exercice 2013 difficile pour les apiculteurs. Photo Le DU/Stéphane MARC

née aussi difficile », déplore-t-il tout en poursuivant l'extraction du miel.

Le processus commence par la désoperculation. D'un coup de couteau, il enlève les opercules de cire qui couvrent les alvéoles. Place ensuite à la deuxième

étape : le picotage. Cette opération est utilisée uniquement pour le miel de callune, « car il est gélatineux ». Placées dans une picoteuse, les plaques sont attaquées par des pointes, qui viennent perforer les alvéoles dans un vacarme

saccadé. Reste alors à l'apiculteur à fixer les plaques dans son extracteur, machine aux faux airs de cocotte-minute géante. Mais pas question ici de chauffer. Un moteur fait tourner l'engin. « On utilise la force centrifuge pour extraire le miel. Il

est projeté sur les parois et se déverse ensuite hors de l'extracteur ». Après cette étape, le miel est déversé dans un maturateur, où il reste de trois jours à trois semaines avant d'être mis en pot.

Guillaume VERDU

Olivier Belval : « L'apiculture ne pourra pas se relever d'une troisième mauvaise année »

Face à la faiblesse de la production, les apiculteurs sont obligés de s'organiser. « On a ralenti les ventes. Le but est de garder du miel jusqu'au printemps et aux nouvelles récoltes », explique Olivier Belval.

« Mais les stocks sont fai-

bles, car 2012 était déjà une année difficile ». Cette mineur est la cause d'inquiétudes pour l'avenir. L'Ardèche tire la sonnette d'alarme : « Le printemps 2014 sera important. Si les conditions sont aussi difficiles que cette année ou l'an dernier,

un certain nombre d'exploitations devra déposer le bilan. L'apiculture ne pourra pas se relever d'une troisième mauvaise année ».

Pour éviter d'arriver à une telle extrémité, le syndicaliste en appelle à la solidarité des institutionnels. « J'ai

écrit à la Région, au Département et au préfet pour bénéficier d'une aide exceptionnelle. » Il a également sollicité la Mutuelle sociale agricole (MSA) pour un report des cotisations au début du deuxième semestre 2014.

Gelée royale : les producteurs un peu moins touchés



Nombre de producteurs de gelée royale de nos deux départements ont dû nourrir leurs abeilles cette année avec du miel... Le DU/Archives

La Drôme et l'Ardèche comptent quelques (rares) producteurs de gelée royale. Tous membres du GPGR (groupe de producteurs de gelée royale) produisant une gelée royale bio bien loin des produits importés massivement de Chine.

Rappelons que la gelée royale, aussi appelée "lait des abeilles" est une sécrétion naturelle produite par des abeilles "en bonne forme". La mauvaise météo de ce printemps a-t-elle influé sur la production de gelée royale ?

« Oui et non, explique Alexandra Isvarine, productrice à Loriol. Mes abeilles par exemple n'ont jamais pu butiner l'acacia ou les plantes mellifères que j'avais plantées car elles ne sortaient pas du fait du mauvais temps. Lorsqu'elles l'ont pu, le vent

avait chassé le pollen. Conséquences : les producteurs de gelée ont nourri leurs abeilles avec du miel ou du pollen ». Et ont eu une récolte correcte, quoiqu'inférieure aux prévisions.

Encore fallait-il avoir un stock suffisant de miel. Ce n'était pas le cas d'Alexandra qui s'est lancée dans la production de gelée royale depuis deux ans seulement. Pour elle, une saison catastrophique. « Il y a de multiples facteurs à ma mauvaise production. Difficile de savoir exactement ce qui n'a pas marché. Peut-être ne les ai-je pas assez nourries ? »

Pas question en tout cas de leur donner des succédanés, levure de bière, soja ou sirop, tout ce qui produit un miel adultéré. Résultat : la météo a fortement pesé sur le prix de revient de sa gelée.

Ruchers urbains de Montélimar : moins de miel, mais il est encore meilleur cette année

En septembre, 130 kilos de miel ont été récoltés dans les ruchers urbains de la ville de Montélimar, installés sur les terrasses de la chapelle des Carmes.

Une récolte qui est moins importante que l'année dernière avec 130 kilos pour 7 ruches contre 60 kilos l'année dernière avec 3 ruches. Une des raisons principales de cette baisse de la production est là encore la météo printanière maussade. « La saison particulièrement pluvieuse a empêché les abeilles de butiner », explique Christophe Joyeux, chargé de mission environnement à la ville de Montélimar. « Cette année a été très mauvaise. Il n'y a pas eu de lavandes, d'acacias et nous avons eu un mauvais temps », souligne

l'apiculteur montilien Maurice Arzac lors de la récolte en septembre.

La bonne nouvelle, c'est que ce miel -toutes fleurs- a un meilleur goût, plus sucré et parfumé. La diversité des fleurs de Montélimar sur lesquelles les 40 000 abeilles viennent butiner favorise sa qualité. Le miel des ruchers urbains, installés pour valoriser la biodiversité urbaine, a fait l'objet l'année dernière d'une analyse réalisée par le CNRS, révélant l'absence de produits et de métaux lourds. Ces 130 kilos de miel ont été mis en pot.

Actuellement, à l'office de tourisme de Montélimar, les 480 pots de 250 g sont à vendre au prix de 2 euros au profit du Téléthon.

A.Ge



L'apiculteur Maurice Arzac lors de la récolte le 10 septembre dernier. Photo LeDU/A.G.

À Guilherand-Granges, la Ville a ses ruches, et tous les écoliers un pot de miel gratuit à Noël !

Elle est passionnée Florence Chapsal. L'adjointe au développement durable de Guilherand-Granges est très attachée au projet qui a vu le jour il y a cinq ans dans la commune ardéchoise. « Par souci de la biodiversité et du problème de la disparition des abeilles, on a eu envie de communiquer, d'interpeller l'opinion publique en installant un rucher pédagogique pour parler de ce qu'il faut faire pour les protéger ».

Sensibiliser les plus jeunes, mais aussi, à travers eux, les adultes, pour inciter à user de moins de produits chimiques. « Même s'il y a peu d'abeilles en ville, il faut aussi les protéger. 80 % de la pollinisation des espèces végétales en dépend ! D'où l'idée de notre rucher. »

C'est ainsi qu'en 2008, six ruches ont été installées "dans un endroit sauvage de Guilherand-Granges". Ce sont les professionnels du GDSA (groupe de défense sanitaire des abeilles de l'Ardèche) qui s'en occupent.

Aujourd'hui ce sont 110 kilos de miel toutes fleurs qui coulent de ces ruches citadines. « C'est une belle récolte, qui nous permet de faire 900 pots environ ». Chaque enfant scolarisé en primaire (du CP au CM2) a droit au sien pour Noël. Et quelques autres sont conservés pour des visiteurs "de marque". Depuis, d'autres villes ont pris conseil pour mener un projet similaire, telles Montélimar ou Valence. Les bonnes idées, ça pollinise aussi !

Mireille ROSSI



Il paraît que le miel de Guilherand est encore meilleur lorsque l'on sait que les fleurs des berges du Rhône en sont la source...