

Pas folle la guêpe,

l'installation de l'apiculteur

Pascal Collignon aux Grands Moulins



Dans nos précédents numéros, nous avons présenté les entreprises de Cyril Couvenant, scieur et d'Eric Rebaud, tailleur de pierre, présentes sur le pôle d'activités artisanales des Grands Moulins. Vents du Morvan a souhaité vous parler d'un autre métier traditionnel installé sur le même site : celui d'apiculteur. L'atelier de transformation du miel et de confitures de Pascal Collignon occupe une partie des bâtiments des Grands Moulins.



▲ Tout petit déjà... Pascal Collignon et ses ruches.

Une belle histoire de famille

L'apiculture s'inscrit pour Pascal Collignon dans une longue histoire de famille. En effet, on pratique l'apiculture depuis cent-cinquante ans dans sa famille comme il nous l'a confié. Son père, policier dans la région parisienne, passionné d'apiculture, a suivi les cours d'apiculture du Jardin du Luxembourg où se trouvent, à l'ombre des murs vénérables du Sénat, quelques ruches servant à l'apprentissage du métier. Ce père n'a pas tardé à créer son propre rucher dans une région pleinement propice à cette activité : le Morvan et

a insufflé à son fils le « virus du métier ».

Pascal Collignon, né à Thiais, en région parisienne, en 1955, démarre sa vie professionnelle dans la fromagerie. Il suit une formation à l'Ecole Nationale des Industries Laitières à La Roche-sur-Toron, en Haute-Savoie près d'Annecy, d'où il sort en 1976.

Après son service militaire dans la gendarmerie, Pascal Collignon exerce son métier de fromager dans l'industrie laitière à Rodez, puis à Flogny-la-Chapelle dans l'Yonne où il se

consacre à la production du Suprême des Ducs. Il se rend ensuite à Montcresson dans le Loiret où il fabrique des yaourts et des fromages blancs, puis dans la région parisienne où il se charge du conditionnement de poudre de lait exportée dans les pays arabes. En 1980, il reprend le flambeau de l'apiculture et bénéficie pour cela de la bibliothèque familiale, consacrée pour une bonne part à ce métier.

Néanmoins, Pascal Collignon suit donc les traces paternelles, tout en mettant à profit son expérience acquise dans la filière fromagère.

L'apiculture : une passion exigeante

L'ancien fromager démarre ses activités d'apiculteur dans le Morvan, dans la petite propriété familiale. Pour lancer sérieusement son projet, Pascal Collignon adhère au Groupement des Apiculteurs Professionnels du Morvan-Bourgogne et bénéficie de la « Marque Parc naturel régional du Morvan » pour ses miels produits dans le Morvan. Outre le fonds documentaire familial, le nouvel apiculteur parfait sa formation d'autodidacte avec des revues professionnelles comme « La Santé de l'Abeille » ou « l'Abeille de France ».



▲ Une récolte du miel en famille. Notre apiculteur et sa maman. Photo : Hélène Mazières

Il se consacre à cette activité hautement qualifiée pour laquelle il nous confie qu'il faut dix ans de pratique assidue pour en maîtriser toutes les arcanes. C'est à l'automne 2005 qu'il installe ses ateliers aux Grands Moulins, la petite maison paternelle de Montchanson près de Montreuillon ne suffisant plus au développement de ses activités.

L'entreprise de Pascal Collignon ne tarde pas à se développer et compte actuellement 200 ruches, soit environ 80 millions d'abeilles « employées ». Qui dira après cela que le Morvan ne crée pas massivement d'« emplois » ?

Ces charmantes petites bêtes sont pour la plupart de la variété européenne, elles sont petites et noires. Elles doivent être couvées du regard et traitées contre les attaques du varroa, méchante araignée qui tue le couvain des abeilles, en s'en « nourrissant ». Cet animal, originaire d'Indonésie a été à l'origine d'une véritable catastrophe sanitaire dans les années 1980. Selon la résistance des essaims, les pertes peuvent facilement osciller entre 5 % et 30 % de l'essaim. Deux traitements par pesticide sont seuls autorisés, mais Pascal Collignon semble plus intéressé par la récupération d'essaims

sauvages, plus résistants. Enfin, l'utilisation de certains pesticides peut aussi se révéler dangereuse pour la vie des abeilles comme le souligne l'apiculteur.

Un agenda étroitement lié à Dame Nature

L'apiculture est un métier qui se plie au rythme de la nature. La période de plus faible activité de janvier à février est mise à profit pour la réparation des cadres et la fabrication des ruches qui est entièrement assurée par notre apiculteur. Les ruches sont fabriquées, modernité oblige, avec du contre-plaqué marine, recouvertes d'un toit de tôle et protégées avec de la peinture pour aluminium. Les ruches comprennent une à deux hausses que l'on change à chaque floraison pour sélectionner les miels de différentes essences. C'est ainsi qu'il est proposé des classiques comme le miel d'acacia ou de tilleul, mais aussi des plus rares comme le miel de ronce, de châtaignier, de sarrasin issu de cultures biologiques ou de trèfle incarnat, un miel très fin, ayant l'aspect du sucre glace.

Les ruches de notre apiculteur produisent un miel exclusivement issu du terroir morvandiau et sont peu déplacées, dans un rayon de trente kilomètres autour de l'atelier, jusqu'aux confins du Bazois.

La période de forte activité s'étend de juin à août et est marquée par la récolte du miel dans les ruches et par son extraction. La récolte est une opération délicate qui se fait en plusieurs temps. Elle démarre par l'enfumage des abeilles pour les prévenir de la venue de l'homme et pour les



▲ *Un rucher blotti dans l'ombre du Haut-Folin*



▲ *Ce ne sont pas des tulipes... mais un champ de trèfle incarnat*

orienter. Pascal bichonne particulièrement ses « petites bêtes » en utilisant pour l'enfumage des aiguilles de pin, de la luzerne déshydratée, du sac de jute et des rouleaux de carton non traité, car Mesdames les Abeilles sanctionneraient par de douloureuses piqures, l'apiculteur négligent qui les agresserait avec de la fumée produite par des matières contenant en excès des produits chimiques. La levée du cadre peut alors commencer. Les dernières abeilles sont alors retirées avec une brosse à main ou un souffleur. L'apiculteur doit utiliser un chapeau à voilette et des gants de protection. Il faut également éviter les temps d'orage durant lesquels les animaux sont agités. Enfin, Pascal Collignon est équipé en permanence d'une ampoule de sérum antihistaminique en cas de « coup dur ».

L'étape suivante se passe à la miellerie, l'atelier d'extraction et de transformation. Les rayons sont désoperculés avec un couteau à désoperculer, puis placés dans un extracteur, centrifugeuse permettant d'extraire le miel de six cadres en

même temps. Le miel est ensuite soumis à un filtrage grossier, puis à un filtrage fin. Le miel est ensuite placé dans un maturateur, une cuve fermée, pour être débarrassé des bulles d'air et des petites impuretés. La maturation est de trois jours minimum en période d'été et plus longue si les températures sont fraîches. Les pots de miel sont remplis par soutirage du contenu du maturateur. Le miel ne doit pas dépasser un taux d'humidité de 22 %

d'après la législation française, mais exigeance morvandelle de qualité oblige, le Parc naturel régional du Morvan exige que ce taux d'humidité oscille entre 16 % et 18 % pour que le produit puisse obtenir son label.

Une partie de la cire, la plus neuve et la plus claire, est envoyée à un cirier qui en fait des feuilles. Une partie de cette cire sera utilisée pour faire de la cire gaufrée pour les cadres de la ruche,

Une opération délicate : faire entrer Madame la Reine dans le bouteron. ▼





▲ *Un magnifique essaim sauvage au mois de mai, qui selon le dicton vaut vache-à-lait.*

une autre partie servira à la confection de bougies et la dernière partie sera destinée aux travaux des ébénistes, des artisans du cuir ou aux marbriers. Les cires les plus noires serviront aux bronziers, utilisant la technique de la cire perdue, comme c'est le cas pour un bronzier local, Bruno Verdière, artisan à Urzy et client de Pascal Collignon.

La propolis est récupérée par grattage des cadres et destinée à des grossistes qui la revendent à l'industrie pharmaceutique et à des savonneries.

Une petite partie de la production est vendue sous forme de miel en couteaux, à l'époque de la récolte, c'est à dire dans les rayons de cire.

La récompense de la collaboration des « mouches » et de Pascal Collignon : une gamme complète et fort appétissante de produits

Outre la gamme de miel de différentes essences, l'entreprise propose un vaste choix de pains d'épices fourrés avec une confiture maison, fabriquée à l'ancienne dans la traditionnelle bassine de cuivre, garante d'une cuisson à feu doux, n'altérant pas le goût du

L'instant tant attendu : la récolte du miel en chanson à Montchanson. ►



Marque de couvercle de pot de miel de l'arrière grand père de Pascal Collignon.

fruit. Nous pouvons lever en partie le voile sur des secrets de fabrication de ces confitures, en disant qu'ils reposent sur des mélanges originaux de fruits et de plantes comme la menthe, le thym, avec parfois des ajouts d'alcools comme du Grand Marnier ou du rhum.

L'atelier est équipé d'un four à pain d'épices flambant neuf et d'une emballeuse-filmeuse semi-automatique pour le conditionnement des produits.

Pascal Collignon se propose aussi de développer toute une gamme de chutneys à base de miel. Il se livre actuellement à des essais, en collaboration avec des restaurateurs locaux comme Francis Salamolard de l'Auberge de l'Âtre et de l'Hôtel du Nord de Quarré-les-Tombes dont nous avons parlé dans les colonnes de Vents du Morvan récemment (numéro 20, novembre 2005). Cette collaboration avec des restaurateurs se poursuit également au niveau de la diffusion des produits à l'Hôtel-Restaurant des Grillons, situé en bordure du Lac des Settons.





▲ Martine à la mise en pot.

régional du Morvan, située à Saint-Brisson et par l'Association des Artistes Producteurs et Artisans du Morvan. Enfin, le site des Grands Moulins lors des foires à la brocante périodiques constitue le point de vente idéal d'une partie de la production.

Nous tenons à exprimer nos plus vifs remerciements à Pascal Collignon qui nous a présenté de façon agréable et vivante son métier et qui nous a fait visiter ses ateliers.

Pour tout renseignement complémentaire, le lecteur peut contacter Pascal Collignon à l'adresse suivante :

Entreprise Collignon
Le Bouteron Morvandiau
 Les Grands Moulins
 58800 MOURON-SUR-YONNE
 Tél. / Fax 03 86 84 71 64



Dans un prochain numéro, l'atelier d'ébénisterie de Jean-Marc Rigoulet, installé, lui aussi, aux Grands Moulins, recevra notre visite.



▼ Des produits bien appétissants.

La clientèle se situe dans la région pour une bonne partie, mais une fraction non négligeable de la production est exportée par les touristes dans les pays limitrophes comme le Royaume-Uni, la Belgique, les Pays-Bas et l'Allemagne. Les produits sont également commercialisés par la Maison du Parc naturel

