

TEXTE JOËLLE KUBIAK

PHOTOS JEAN KUBIAK & CLÉMENT KOENIG

## Un choix de vie : *apiculteurs bio en Morvan*

Par ce bel après midi d'automne, les abeilles sont encore au travail et les voilà qui s'affairent autour des ruches pourtant déjà munies des coussins isolants. Le chaud soleil d'octobre les incite à continuer leur activité alors que les ruches sont installées ici pour l'hiver. Nous sommes dans une clairière, au milieu d'un bois de feuillus, à 500 mètres d'altitude, en Morvan, avec Clément Koenig, apiculteur.

### TRANSMISSION DE L'EXPLOITATION

Clément s'est installé en janvier 2006, lorsque, à 23 ans, il a acheté le matériel et les ruches de M. Hersant, parti en retraite. Ainsi l'activité d'apiculteur perdure à Lucenay l'Evêque, village de près de 400 habitants, situé dans le Parc naturel régional du Morvan.

### PARCOURS DES EXPLOITANTS

Clément s'est donc lancé dans la production de miel, suivi en 2007 par son épouse Jessica. Ils sont tous deux diplômés d'une grande école, l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier. Mais, Clément et Jessica ont fait le choix de vivre ainsi de leur passion : l'apiculture. Déjà, dès l'adolescence Clément avait ses ruches au sein de l'exploitation de ses parents. Ceux-ci sont maraîchers, en bio, dans la plaine de la Saône. Clément a ses convictions que partage son épouse, ils convertissent l'exploitation à l'apiculture biologique.

### PRÉSENTATION DE L'EXPLOITATION

Cette exploitation a pour racine l'atelier de miellerie construit par M. Hersant, situé au hameau de Morey, dominant le bourg de Lucenay et la vallée du Termin.

Leurs 350 ruches, riches chacune d'environ 50 000 abeilles, passent l'hiver sur les hauteurs de Lucenay. En été, une partie de ce cheptel voyage, c'est la transhumance à la recherche de miels spécifiques.

Pour extraire le miel, dans sa miellerie, Clément utilise toujours le matériel installé par M. Hersant. Récemment, Jessica et Clément ont investi pour rationaliser la mise en pots du miel avec cette pompe doseuse sur table tournante et cette étiqueteuse semi-automatique. A ce stade du travail, c'est Jessica qui est à l'œuvre.

Et le jeune Koenig, Odilon, est déjà de la partie, il suit les faits et gestes de ses parents, chaudement calé dans le dos de sa maman ou sur sa chaise d'enfant, en face de son papa ; ça aussi, c'est le choix de vie de Clément et Jessica.

Mais comment ces jeunes apiculteurs conduisent-ils leur exploitation, en menant cette double gageure, être bio et en vivre dans le Morvan ? Pour en savoir davantage, nous avons questionné Clément.



## LE MILIEU NATUREL CHOISI

VdM : En quoi la nature du Morvan, de ce massif de montagne ancienne, intervient-elle dans votre production de miel ?

Clément : « *Le Morvan est granitique. Ses sols sont pauvres et ne permettent guère l'agriculture intensive, pour le plus grand bien des abeilles qui sont relativement épargnées par les produits phytosanitaires. Le climat est rude. Pourtant l'hiver froid et les fortes pluviométries conviennent bien aux abeilles, car le froid tue les parasites et la pluie permet aux fleurs de produire du nectar en abondance.*

*Mes ruches sont installées sur le versant sud-est du massif du Morvan. Comme les abeilles butinent dans un rayon de 1,5 km de leur ruche, elles ont accès à la flore de plaine (bassin de l'autunois), des coteaux (Recluse, Sommant) et des forêts morvandelles. L'étagement de la végétation permet une grande diversité de l'approvisionnement en nectar et en pollen. Dans cette région préservée de l'élevage intensif, les abeilles profitent des fleurs des prairies naturelles (riches en trèfles) et des haies limitrophes. La forêt de feuillus est encore bien présente et les abeilles récoltent sur certains arbres (merisier, châtaignier, acacia) et dans les sous-bois (bourdaine, houx).*

*Même si le Morvan jouit d'un environnement relativement préservé, la biodiversité est menacée. L'enrésinement des forêts et le semis de prairies artificielles font disparaître les sources de nourriture des abeilles. Les haies sont souvent taillées/broyées trop tôt et trop souvent pour que les abeilles profitent de leurs fleurs. Les bas-côtés des routes et les talus sont fauchés dès qu'une herbe pousse. Avec une taille et une fauche raisonnée, c'est-à-dire moins systématique et focalisée sur les zones où la visibilité est vraiment nécessaire, les abeilles profiteraient d'une quantité importante de fleurs (ronce, aubépine, bleuet, chardon, vipérine...) qui sont non seulement utiles pour la production de bons miels, mais aussi nécessaires à leur survie. »*

## LE CALENDRIER DE L'APICULTEUR MORVANDIAU

VdM : Oui, on comprend bien le rôle de l'homme, son influence positive ou négative sur l'environnement en Morvan. Cependant, on peut espérer que vos arguments pour le maintien de la biodiversité, votre présence puissent amener les collectivités et les agriculteurs à revoir certaines de leurs pratiques. En tout cas, le Morvan a beaucoup d'atouts pour permettre la production de miel. Et comment cela se passe-t-il ? Tout d'abord, le Morvan, c'est un paysage, mais il faut aussi tenir compte des saisons, en quoi rythment-elles votre travail sur les ruches ?

Clément : « *Le travail sur les ruches ne peut pas commencer avant le mois de mars, car il faut des températures supérieures à 15°C. Je commence par visiter toutes les ruches, puis je contrôle que les colonies se développent bien. Les ruches doivent être remplies d'abeilles pour que l'apiculteur puisse espérer avoir une part de la récolte de miel. Si la ruche est trop faible, elle récoltera juste assez pour faire ses provisions d'hiver, voire nécessitera que je lui redonne du miel pour survivre.*

*La première grosse floraison, c'est le colza en avril. Il ne fleurit pas dans le Morvan, mais ses fleurs sont si attractives que les abeilles sont prêtes à parcourir plusieurs kilomètres pour le butiner. Le miel de colza n'a pas grand intérêt, il sera redonné aux abeilles avant l'hiver.*

*Avec la miellée d'acacia en mai, c'est la période d'essaimage qui commence. Les abeilles se sentent à l'étroit dans leurs ruches et si je ne fais rien pour leur donner plus de place, une partie d'entre elles va partir dans la nature pour créer de nouvelles colonies. C'est alors la course pour attraper ces essaims avant qu'ils ne soient hors d'atteinte. C'est aussi la meilleure période pour multiplier les meilleures colonies de mon cheptel grâce à l'élevage de reines que je pratique sur l'exploitation.*

*Pour la miellée d'été, à partir de la mi-juin, j'emmène une partie des abeilles plus en altitude dans le Morvan, sur le Haut-Folin notamment. J'espère alors récolter des miels particuliers comme la bourdaine et le sapin. Les ruches qui ne sont pas déplacées récoltent le miel de trèfle et de ronce.*

*Au mois d'août, les miellées sont terminées et il faut déjà préparer les ruches pour l'hiver. Je ramène les ruches transhumées près de Lucenay. Je contrôle qu'il y ait suffisamment de miel en stock dans les ruches, je renforce l'isolation thermique et je traite contre les inévitables parasites.*

*A partir du mois d'octobre toutes les ruches entrent en activité réduite. Je ne les dérange plus jusqu'au printemps. »*

## LES MIELS DU MORVAN

VdM : Quels sont les miels que vos abeilles récoltent dans ce Morvan ?

Clément : « *Les miels du Morvan sont des miels très doux. Seuls les miels de sapin et de châtaignier sont plus corsés, mais ils sont aussi de plus en plus rares.*

*Les miels principaux sont les miels d'acacia, de prairie (toutes fleurs de printemps), de fleurs sauvages (toutes fleurs d'été), de ronce et de trèfle. Ce sont des miels que les abeilles fabriquent avec le nectar des fleurs qu'elles butinent.*

*Les miels de miellats (comme le miel de sapin ou de forêt) sont fabriqués par les abeilles qui récoltent les excréments sucrés de pucerons parasitant les arbres. Leur récolte est très aléatoire car elle nécessite la présence de pucerons en très grand nombre. Il n'y a pas eu de récolte importante de miel de sapin dans le Morvan depuis 1995. »*

## LES RACES D'ABEILLES

VdM : Et concernant la sélection de vos abeilles, quel choix avez-vous fait ?

Clément : « *A l'origine il y avait dans le Morvan des races d'abeilles locales, dites abeilles noires. Depuis quelques dizaines d'années on assiste à une pollution génétique qui est en train de faire disparaître ces écotypes locaux. Cette pollution a deux origines : l'achat par les apiculteurs morvandiaux de reines de races plus « performantes » à l'ex-*



Un choix de vie :  
apiculteur bio en Morvan





térieur du massif et la transhumance d'apiculteurs non-morvandiaux qui amènent leurs ruches butiner la flore morvandelle, ce qui entraîne des croisements entre les colonies locales et les étrangères venues pour les vacances d'été.

Sur l'exploitation nous avons fait le choix de ne pas acheter de reines. Nous les élevons nous-mêmes à partir du cheptel. Chaque année les ruches les plus performantes, tant pour la production de miel que pour leur aptitude à supporter le climat du Morvan, sont multipliées pour combler les pertes de colonies. Je me rends compte que ces ruches performantes sont presque exclusivement de race « noire ».

Avec d'autres apiculteurs du Parc du Morvan, nous avons cette année initié un essai de résistance des colonies. Dans chaque exploitation, cinq ruches ne vont recevoir que le minimum de soin (pas de traitement ni de nourrissage) pour éprouver leur rusticité. »

Joëlle: Vous avez fait le choix de cette variété ancienne et résistante, mais qu'en est-il de l'avenir, les abeilles ne sont-elles pas menacées en Morvan ?

Clément : « Dans le Morvan comme ailleurs, les abeilles sont menacées. Si l'année 2009 a été favorable, il ne faut pas oublier qu'elle vient après deux années de vaches maigres, pendant lesquelles les abeilles ont souffert et les apiculteurs aussi. Alors qu'il y a quelques années une perte de 10% du cheptel par an était un maximum, la moyenne est actuellement d'environ 30%. Dans n'importe quel autre élevage cet incroyable taux de perte annuel serait inacceptable, c'est pourtant celui que rencontrent maintenant tous les apiculteurs, et ce n'est qu'une moyenne.

Dans le Morvan on ne peut guère incriminer les produits phytosanitaires (bien que certaines pratiques de traitement soient à éclaircir du côté des plantations de résineux). C'est plus le climat et le défaut de nourriture qui font mourir les abeilles. Si un trop long épisode pluvieux ou l'absence de fleurs ne permettent pas un apport suffisant en nectar et pollen, les abeilles sont affaiblies et deviennent sensibles aux maladies. Concernant le climat, il faut tout faire pour qu'il ne se dérègle pas car les relations entre les abeilles et les fleurs sont des équilibres fragiles. Pour ce qui est des fleurs, il y a dans le Morvan comme ailleurs une baisse de la biodiversité inquiétante.

Pour remplacer la centaine de ruches qui meurent chaque année, je dois diviser plus de ruches et attraper plus d'essaims. C'est donc plus de travail, plus de fatigue, mais aussi moins de certitudes quand à l'avenir de l'activité car certaines années sont très difficiles. »

## L'APICULTURE BIO ET SA QUALITÉ

VdM : Alors dans ce contexte, vous avez choisi l'apiculture biologique, pourquoi ce choix et comment se traduit-il ? Beaucoup s'interrogent, comment peut-on être « bio » en apiculture ?

Clément : « Les consommateurs de miel me disent souvent que tous les miels sont biologiques. C'est bien sûr faux. En apiculture biologique, nous sommes tenus de respecter un cahier des charges très précis et devons nous

soumettre aux contrôles d'un organisme certificateur. Les exigences du cahier des charges concernent plusieurs points, dont voici les trois principaux :

- L'emplacement des ruchers : la zone de butinage, dans un rayon de 3 km, doit être constituée de flore spontanée ou de cultures de production biologique. Elle doit aussi être exempte de source de pollution (type autoroutes, zones industrielles, incinérateurs).
- Le nourrissage des colonies : le principe est de laisser les réserves de miel et de pollen suffisantes pour assurer l'hivernage. Mais si besoin un complément peut être apporté sous forme de sirop de sucre biologique.
- Les traitements vétérinaires : toute intervention avec des médicaments de synthèse (antibiotiques, acaricides) est interdite. Seuls sont utilisables les traitements à base de produits naturels tels que : menthol, thymol, eucalyptol, camphre, acide formique, etc.

Le Morvan est une terre idéale pour la pratique de l'apiculture biologique grâce à l'abondance de fleurs sauvages. Pour ma part il me semble élémentaire, quand on fustige l'usage de pesticides dans les champs, d'avoir la décence de ne pas en utiliser pour « soigner » les abeilles. Nous sommes actuellement trois apiculteurs en bio dans le périmètre du Parc, j'invite tous les autres à suivre notre démarche. »

VdM : comment procédez vous pour connaître la composition de votre miel ? Bien sûr, vous connaissez l'environnement de vos ruches, mais est ce suffisant pour être sûr que l'on a du miel de ronce ou d'acacia, par exemple

Clément : « Les floraisons, que l'on appelle miellées quand elles donnent du miel, se succèdent toujours dans le même ordre. Les dates de début et de fin des miellées peuvent changer d'année en année en fonction du climat. C'est le travail de l'apiculteur de savoir quand il doit procéder à la récolte d'un miel, afin que celui-ci ne se retrouve pas mélangé avec le miel suivant. Certaines miellées sont très faciles à séparer, comme l'acacia et le châtaignier, car ce dernier fleurit plus de 15 jours après la fin de la floraison de l'acacia. Certaines miellées sont simultanées, comme par exemple le miel de trèfle et de ronce. Pour les distinguer au moment de la récolte, il faut alors faire appel au palais de l'apiculteur, mais également aux analyses d'un laboratoire spécialisé qui, à partir d'observations microscopiques (comptage et reconnaissance des pollens) mais aussi d'analyses physico-chimiques (conductimétrie, dosage des sucres) va associer le miel analysé à une appellation. Quand les abeilles ont mélangé dans leur miel des nectars de fleurs différentes sans prédominance, le miel est alors vendu sous l'appellation « toutes fleurs »: ce sont nos miels de prairie et de fleurs sauvages. »

## LA PRODUCTION

VdM : Et votre miel, quelle production ? 2009 semble être une bonne année vu le stock que l'on voit dans votre atelier.

Clément : « En effet l'année 2009 a été bonne. Aussi bonne pour ma part que 2006. Nous avons produit près de 13 tonnes de miel. C'est le miel d'acacia qui domine, il n'y a

*pas eu de gelée tardive et le temps a été clément pendant la floraison des arbres. Le miel de châtaignier est le plus rare, avec moins de 800 kg. Si j'avais le droit de me plaindre, je dirais que je préférerais faire plus de miel de sapin ou de châtaignier et moins de miel d'acacia, car la clientèle actuelle préfère les miels les plus parfumés. »*

## LA COMMERCIALISATION

VdM : Après la production, il faut écouler ce miel bio, quels sont vos choix de commercialisation ?

Clément : « Pour la vente, nous privilégions la vente en direct. Nous avons arrêté la vente de miel en gros, en grandes surfaces et par correspondance. Nous allons deux fois par semaine vendre notre production sous les Halles du marché de Dijon, à côté des légumes de mes parents. Nous fournissons quelques magasins bio et des épiceries dans l'Autunois-Morvan et à Dijon. Nous vendons régulièrement aux particuliers par le biais de commandes groupées (type AMAP), cela permet comme pour le marché d'être en lien direct avec les consommateurs. »

## UNE DIVERSIFICATION

VdM : En plus de la production de miels, vous vous êtes aussi lancés dans une diversification de produits, vous suivez là un chemin gourmand et de qualité...

Clément : « La diversification de notre production pour élargir la gamme de nos produits s'est imposée avec la vente directe. Nous avons choisi de développer deux voies : les produits cosmétiques et les produits « gourmands ». Pour les cosmétiques, mon épouse a développé différents produits à base de miel et de propolis, comme les savons et les baumes à lèvres. Côté gourmandises, nous fabriquons des pains d'épices, mais aussi des pâtes à tartiner et du miel en rayon. La diversification devrait nous permettre d'être moins dépendants des aléas des récoltes de miel, et de pouvoir vivre à deux des revenus de l'exploitation. »

## CONCLUSION

Ainsi, dans l'exercice de leur métier, tel qu'on l'entrevoit dans cette rencontre, Jessica et Clément ont fait le choix de travailler et de vivre au rythme des saisons, dans un environnement préservé.

Ils donnent aussi l'impression de choisir un mode de vie, une vie centrée sur la famille et les amis. D'ailleurs, leur installation en Morvan a été bien vécue, grâce en particulier à une insertion rapide au réseau du «Morvan écolo».

L'apiculture, ils la pratiquent, la vivent, comme une activité rémunératrice bonne pour la nature grâce à la pollinisation et bonne pour les hommes par sa production : le miel.

Pour continuer à partager la passion de Jessica et Clément, allez voir leur site : [www.laruchemorvandelle.biz](http://www.laruchemorvandelle.biz) et bien sûr, régalez vous du miel de leurs abeilles ! ■

