À LA DÉCOUVERTE D'UNE AUTRE DIMENSION

Zafferana, village du miel

Etienne BRUNEAU

Zafferana est un petit village de 7.000 habitants situé sur le flanc oriental de l'Etna, le volcan le plus haut d'Europe (3340 m) dans la province de Catane. Une des particularités de ce centre touristique situé à 600 m au-dessus du niveau de la mer est de compter 350 apiculteurs professionnels ou semi-professionnels, ce qui le met en tête des villages apicoles de Sicile, d'Italie et probablement d'Europe. Le nombre de colonies est proche des 300.000 (100.000 déclarées officiellement) et la production représente 10 % de toute la production italienne. Nous avons cherché à mieux comprendre les différentes facettes de cette apiculture au travers de trois exploitations apicoles mais également d'une coopérative et d'un fabricant de matériel, tous situés sur le territoire communal.

BERGERS D'ABEILLES (1)

Filippo Leonardi

Rationalité et qualité

Apiculteur depuis 28 ans (dès l'age de 12 ans), Filippo Leonardi est à la recherche constante de qualité tant au niveau de son cheptel que de son matériel. C'est une façon pour lui de se démarquer des apiculteurs de la région. Il fait partie des exploitations à la pointe du progrès. Avec ses 600 ruches, il travaille de façon intensive en exploitant au mieux les différentes miellées de Sicile et de Calabre. Un ouvrier l'assiste dans les ruchers en saison. C'est son épouse qui se charge des travaux dans la miellerie. Elle aussi est aidée par un saisonnier. Toute sa production est biologique. Voici quelques points forts de son exploitation.

RUCHERS EN TRANSHUMANCE

Toutes les ruches transhument dans les 40 emplacements répartis dans différentes régions de Sicile et en Calabre (région du sud de l'Italie située sur le continent, de l'autre côté du détroit de Messine). Chaque rucher compte 64 ruches Dadant Blatt 10 cadres avec un sas avant que l'on ferme avec un grillage lors des transhumances. Les ruches sont fixées par 4 sur des supports galvanisés (100) assez hauts pour bien les maintenir lors du transport. Il peut ainsi transhumer avec 3 hausses. Le portique « Cosminox » en acier inoxydable (700) s'adapte au nombre de hausses. Son camion équipé d'une grue lui permet de transporter 16 supports de 4 colonies ou 14 en présence de 2 hausses. Son système de transhumance lui permet de déplacer un tel rucher en 1 heure.

Les ruches hivernent le long de la côte. Fin mars, elles sont sur oranger dans la province de Catane. À la fin de cette floraison, 90 % des ruches vont sur oranger en Calabre et le reste fait un miel « toutes fleurs » à base d'ombellifères, d'achillée mille feuilles, de chardon Marie (début juin) dans la région d'Agrigente.

Après l'oranger de Calabre, des ruches vont sur le châtaignier puis reviennent

en Sicile sur eucalyptus camandulensis d'été, dans la région de Caltanissetta. Il est possible de récolter du miellat de metcalfa avant la seconde miellée d'eucalyptus occidentalis qui fleurit en septembre-octobre.

RECHERCHE DE REINES PRODUCTIVES

Pour Leonardi, l'abeille locale n'est pas la plus indiquée pour la production de miel dans cette région de Sicile. À ses débuts, il travaillait avec des abeilles italiennes venant du programme de sélection de l'Institut National d'Apiculture, mais il a constaté qu'elles étaient assez sensibles au développement de couvain plâtré. Aujourd'hui, il travaille avec de la Buckfast venant du Trentin dans le nord de l'Italie (éleveur Taylor) croisée avec l'abeille locale (plus ou moins italienne). Il évite les colonies qui ont un développement trop rapide et préfère celles qui conservent une calotte de miel au-dessus de leur couvain, abeilles plus adaptées au climat. Les reines sont renouvelées tous les deux ans (éventuellement trois ans si elles sont de qualité).
Lors de l'achat de reines extérieures, il réalise un bilan assez rapidement puis lance un premier élevage sur les meilleures. L'année suivante, les filles (40 à 50) sont testées. En seconde année, si tous les résultats de la mère et des filles sont intéressants, il multiplie la lignée. Pour l'instant, 4 à 5 reines donnent satisfaction et sont utilisées pour ses élevages. Sur dix reines achetées chaque année, en moyenne une seule sera conservée comme génitrice.
Chaque couvre-cadres porte le même numéro que de la ruche pour éviter les inversions, il y indique l'origine de la reine et les données recueillies. Durant les visites, il vérifie ainsi la présence de la reine marquée, la douceur, la tendance à l'essaimage...
Il produit 400 reines par an. Les reines servent à renouveler son cheptel (10 % de pertes). S'il lui en reste, il les donne aux apiculteurs de la région. Il produit également 500 à 600 essaims dont 400 sans reine pour la pollinisation. Pour ne pas favoriser le développement de la varroase, il évite de placer du couvain de faux-bourdons dans les ruchettes.

PRODUCTION BIO

La majorité des cultures d'agrumes sont biologiques : beaucoup de vergers sont abandonnés et le reste est travaillé en bio. Les autres sources mellifères sont non traitées de par nature (eucalyptus, zones de friches...). En août, il effectue deux traitements avec de l'Apiguard. Il utilise une dose de 25 g/ruche (50 % inférieure à celle préconisée). En novembre-décembre, après un passage des colonies en montagne, il effectue un traitement avec de l'acide oxalique en dégouttement. Entre la mi-février et la mi-mars, il traite à nouveau avec de l'Apiguard. Il observe de très rares pertes liées au varroa. Les apiculteurs conventionnels se contentent généralement d'un seul traitement.

Sur toutes les colonies, il trouve 4 à 5 ruches avec des symptômes de loque américaine. Il les détruit par le feu et désinfecte le matériel à la flamme.
Il fabrique son candi à base de sucre de canne bio et de miel. En plus du pétrin, il possède une presse pour aplatir les pains de candi emballés en sachets plastiques qui seront posés sur la tête des cadres.
Les cadres sont tous numérotés et la date de leur mise en circulation est indiquée. Il renouvelle ses cires tous les trois ans (3 à 4 cadres par colonie) et ne travaille qu'avec de la cire d'opercules.
Il resserre ses colonies d'un côté de la ruche et place une partition. Les ruches hivernent sur 7 cadres avec un cadre nourrisseur qui fait office de partition.
Le miel bio se commercialise entre 10 et 15 % plus cher que le miel conventionnel. En pot, cette différence est de 20 %.

NOUVELLE MIELLERIE

Avec des aides économiques de la commune, il vient de construire un nouveau bâtiment très fonctionnel et lumineux dont le rez-de-chaussée est consacré à l'apiculture. Dans la miellerie équipée de matériel Cosminox, deux personnes travaillent en période d'extraction (sa femme et un aide). En 8 heures, ils peuvent extraire 300 hausses, ce qui correspond à 5 t de miel. Jusqu'au 15 mai, il faut chauffer la miellerie à 20 - 22°C. Au déchargement, les hausses sont mises sur des supports inox roulants. Le premier opérateur a pour mission de charger la désoperculatrice à fléaux. Chaque cadre traverse la première partie qui le désopercule puis passe dans un second élément où une série d'yeux électroniques repèrent les zones encore operculées et enclenchent des griffes qui viennent déchirer les opercules restants. Les opercules tombent dans une presse très performante. Le cadre désoperculé est alors glissé dans un panier en inox qui sera dirigé vers l'extracteur à axe horizontal d'une capacité de 12 x 9 cadres. Le temps et la vitesse d'extraction sont programmés. Avant et après l'extracteur, on trouve une colonne de stockage d'une capacité de 12 supports de cadres pour gagner de l'espace dans le local. La seule manipulation en fin de chaîne consiste à replacer les paniers avec leurs cadres extraits dans les hausses et de reprendre celles-ci remplies pour le stockage ou pour les remettre sur les ruches. Après le passage dans un bac décanteur et 3 passages de filtres, le miel est pompé vers trois grands maturateurs de 7 t. Un tel volume permet d'assurer un bon écumage avant la mise en fûts. Chaque fût est pesé et étiqueté.

Le conditionnement du miel se fait dans un local spécifique. Ils ne conditionnent pour l'instant que 15 % de leur production, 75 % est vendu en gros à la CONAPI.

Avant conditionnement, le miel en fûts est mis à l'étuve pendant deux jours à 38 - 40°C. Il est ensuite homogénéisé en mélangeur à 30°C et mis en pots avec une pompe doseuse d'une capacité de 1.200 pots à l'heure. Enfin, il est étiqueté et mis au frigo à 9 - 12°C (sauf les miels de châtaignier et de metcalfa). Cette technique permet d'avoir un miel très crémeux. Un soin tout particulier a été apporté à l'esthétique des étiquettes. Le grand local frigo permet également un stockage des cadres de hausse. Chaque année, l'exploitation produit ainsi 50 à 60 t, ce qui correspond à une production de 80 à 100 kg par ruche.

« Leonardi Miele »
Miel d'agriculture biologique
Via Cancelliere, 53
I – 95019 ZAFFERANA (CT)
GSM : 00 39 338 671 48 71
Tél/fax : 00 39 (0)95 708 33 74
www.leonardimiele.it