

Visite dans un enclos...

L'apiculture

La route côtière nous fait dépasser Urville-Nacqueville et serpente élégamment le long de la mer. Nous passons devant le magnifique manoir de Dur Écu. Un petit raidillon assez sec sur la droite nous fait traverser le hameau Christot. Je songe un moment à demander à Anne-Marie de pousser la voiture mais il n'en sera pas besoin. François CATHALA est là, sur la gauche. Il nous a aperçus passant devant la barrière tandis qu'il nous attendait à la porte de son petit paradis. Il n'oublie pas de présenter les visiteurs à sa belle-mère qui occupe la maison familiale. C'est certainement la véritable maîtresse des lieux où François ne fait que maintenir la science apicole qu'il a apprise auprès de son beau-père voici ... trente ans, déjà, admet-il avec effroi. Et nous allons rejoindre l'enclos aux abeilles.

— Autrefois, pratiquement tout ce coin appartenait au père de Brigitte. Ce terrain, celui-ci et celui-là, la maison en-dessous et celles -là. Le hameau Christot* (nom d'origine viking) a été assez préservé, il y a peu de maisons modernes. *Ce toponyme signifierait le domaine, l'habitation (du [norrois](#) topt) de Crisso, nom d'une personne germanique (Wikipédia)

Effectivement l'endroit a gardé un cachet intime, un peu montagnard, ce qui nous change de notre Val de Saire. Maisons assises chacune sur son coin de rocher, au flanc de la pente assez raide. Petits vergers plantés de vieux pommiers, haies mellifères, assez hautes pour couper le vent et favoriser un micro climat. Parcelles où M. TOLMER, décédé en 2003, a aménagé divers locaux, appentis. L'ensemble a conservé sa marque.

— On décède toujours trop tôt dit François, mais c'est particulièrement vrai pour lui. Je ne sais qu'un dixième de ce qu'il savait. C'était un passionné de la nature : les abeilles, les pigeons, la chasse... mais ce n'était absolument pas un « viandard » !

Un enclos protecteur...

Après cet hommage au créateur des lieux, nous commençons notre initiation. Yves et Dominique LEBRESNE sont certainement les mieux armés pour cette visite. Leur jardin a été l'hôte d'un essaim et à cette occasion ils ont rencontré Lionel JOSSE de Théville (près de Saint-Pierre-Église), qui est un autre passionné. C'était l'apiculteur le plus proche de chez eux, susceptible de récupérer cet essaim en balade. Anne-Marie, en connaît aussi **un rayon** par la fréquentation de la famille GRIMBERT de Quettehou, moi-même, je suis le seul parfait béotien. En ce qui me concerne, je me souviens qu'autrefois cette activité était souvent le hobby du curé du village.

Nous arrivons près de l'enclos, fermé par un bout de grillage américain. Cet enclos côtoie une parcelle où pointe le feuillage des pommes de terre les plus précoces. Bien qu'orienté au Nord, un micro climat – une chaleur – se développe dans ces lieux abrités du vent, et pourtant l'on sent vaguement la présence marine sous le ciel bleuté. L'enclos fait environ 200 m². Il est cerné de vénérables arbres fruitiers en fleurs, et une dizaine de ruches sont alignées sur des parpaings qui les surélèvent, au flanc de la pente. Au-dessus de chaque ruche, une pierre fait poids pour éviter que



le vent, certainement tempétueux ici, ne les décoiffe, ce qui serait très problématique.

— Il n’y a pas toujours d’enclos, dit François.

Effectivement, on voit souvent des ruches alignées en lisière d’un bois ou dans un coin du jardin. Mais, ici, cet enclos préserve les ruches du dérangement des chiens en divagation par exemple. On comprend que ce choix est la conséquence de la localisation. Nous sommes dans un hameau où il est effectivement possible de voir traîner un chien. Mais aussi, puisqu’il appartenait à une famille nombreuse, le terrain était fréquenté par de nombreux enfants...d’où cette protection.

— Les haies font s’envoler les abeilles, elles sont obligées de s’élever pour passer au-dessus, d’autant qu’elles ont des « chemins », et nous, en-dessous, on est tranquilles dit François !



Certaines ruches sont encore surmontées d’un chapeau chinois rouillé (ce sont les vestiges des tentes de l’occupation allemande !). Elles font parties des plus anciennes. Les plus récentes sont couvertes d’un chapeau plat en zinc du commerce. De hauteur irrégulière, elles habitent des colonies plus ou moins abondantes. François connaît l’histoire de chacune, il suppute leur occupation. Car le travail de l’apiculteur est de surveiller ses ruches... et leur évolution.

— Je viens ici une fois par semaine, nous dit François qui habite à Urville-Nacqueville, à quelques kilomètres.

La ruche la plus proche de nous est certainement l’une des plus actives. Orientée comme les autres à l’Est, à l’opposé du vent et de la pluie – et je pense que c’est volontaire – on peut voir de près les abeilles qui se bousculent sur la planche d’envol, dans l’intention de rentrer dans la ruche. Des taches jaunes faciles à observer marquent leurs pattes. C’est le pollen. Le nectar lui ne se voit pas, il est caché dans la poche à nectar.



— C’est le nectar qui fait le miel. Le pollen, lui, nourrit les abeilles.

Yves, toujours scientifique, m’explique :
— Certaines fleurs n’ont que du pollen et pas de nectar. Mais, par exemple le saule utilisé par l’osieriste est N1P1... c’est à dire qu’il a les deux.

Sous nos yeux, on observe les abeilles en pleine activité qui n’auront de cesse que d’avoir mis à l’abri dans la ruche le produit de leur récolte, assez abondante en ce début de printemps. D’autres vrombissent, aériennes, autour de la ruche.

Mais toutes les ruches ne sont pas aussi actives. Certaines ruches sont « faibles » d’autres sont « fortes », c’est que chaque ruche a sa propre « histoire ».

— Venez dans le local, je vais vous montrer mon matériel, nous dit François.

Comment c'est fait une ruche ?

C'était le coin du beau père visiblement, une petite extension d'un ancien « cottin » en schiste du pays. M.TOLMER s'était organisé. François a gardé quelques-uns de ses pigeons (plus probablement des descendants) d'un blanc immaculé, des colombes presque (c'était des pigeons de course, souvent fameux, nous dit François). Ce local avait donc plusieurs usages afin de lui permettre de satisfaire ses passions. Là, le matériel nécessaire à l'activité de l'apiculteur est parfaitement rangé, le sol balayé...



← Dans un coin de la pièce, des « hausses » empilées et scotchées entre elles forment une cheminée. Cela évite que s'installe la fausse teigne.

C'est le moment d'entrer dans le vif du sujet. Une ruche est composée d'un corps de ruche. C'est l'étage inférieur. Il est « alimenté » en abeilles par la planche d'envol (...et d'atterrissage !) qui débord légèrement. À l'intérieur se trouve la reine pondeuse, les abeilles, les mâles et le « couvain » (on nomme « couvain » l'ensemble des œufs, larves et nymphes d'abeilles). Au-dessus il y a au moins une « hausse », amovible, dans laquelle on range des *cadres* sur lesquels on dispose des *rayons*, de fines feuilles de cire qui vont servir de support au



réseau d'alvéoles remplies de miel et operculées à la cire lorsqu'elles sont pleines.

Ces *rayons* sont préparés à l'avance par François. Il pose sur la table deux pains de cire cuits et recuits, d'un brun exotique.



- Lorsqu'on désopercule ces rayons, lors de la récolte, on récupère les déchets de cire. Ceux-ci sont mis dans un bain-marie, filtrés dans une toile, puis on fabrique ce pain de cire que l'on envoie – avec un peu de sous – et on nous retourne ces fines feuilles de cire gaufrée. Celles-ci, insérées et « soudées » entre des fils d'inox sur des cadres, vont servir de support au travail de l'abeille.
- On peut s'en passer, ajoute François, mais c'est quand même mieux ainsi.
- J'ai utilisé cette cire d'abeille pour cirer des meubles intervient Dominique. Mais je pense qu'il serait mieux de la mélanger à de l'essence de térébenthine.
- Sans doute, dit François. En tous cas, ce meuble derrière nous a toujours été entretenu avec de la cire d'abeille et, bien qu'il soit dans ce local humide depuis des années, il n'y a pas un trou de ver !



Mais plus encore que dans ces tâches de préparation, par lesquelles l'apiculteur s'efforce de faciliter le labeur de son amie l'abeille, c'est dans la surveillance de ses ruches que se situe une grande partie du travail de l'apiculteur. Travail nourri de sa capacité d'observation et d'une science apicole qui se transmet. Pour conduire sa production, on peut dire que l'apiculteur doit égaler ou tenter de s'approcher de l'ingéniosité que met l'abeille à produire son miel.

Et l'outillage ?



François a rassemblé son outillage (grattoir, baïonnette, balayette, lève-cadre, pied de biche). Dans l'*enfumoir*, il a enflammé un morceau de coton (du « bleu » de travail, il n'y a rien de mieux !) et favorisé sa consommation en activant le soufflet. L'*enfumoir* lâche une faible fumée bleue, fait : « Pschitt, pschitt ! » devant la planche d'envol de la première ruche. Les abeilles paraissent habituées, ne s'énervent pas, disparaissent dans la ruche.



— Cela sert à les prévenir, elles vont protéger la reine, comme ça on peut intervenir sur la ruche.

Lorsque la ruche est en production, l'apiculteur doit l'accompagner avec attention. Pour savoir ce qu'il doit faire, il la décoiffe et accède alors à une vitre qu'il ôte. Cela lui permet de voir, verticalement, la façon dont les rayons de la *hausse* supérieure sont remplis. Le miel, la cire « moussent » sur le côté ? Il faut intervenir. Une grille blanche, calibrée, située sous la première « hausse » cantonne en bas la reine et les mâles, tandis que les abeilles, plus sveltes assurément, peuvent la traverser et accéder à leur « grenier » où elles vont déposer leur réserve. Lorsque la « *hausse* » lui semble suffisamment garnie, François en rajoute une au-dessus (on peut en mettre jusqu'à six) et les abeilles vont atteindre celle-ci, commencer à la garnir. Bien sûr il faut qu'un passage ascensionnel soit conservé entre les rayons, sinon, elles n'accèderaient pas à la « hausse » supérieure. C'est une grosse partie du travail de François, cette surveillance, avec le risque, si celle-ci est mal faite, de voir l'essaim se diviser, partir ailleurs remplir sa tâche de producteur de miel.

Car l'essaimage est l'un des soucis de l'apiculteur qui peut se voir déranger à n'importe quelle heure, pour peu qu'on lui signale l'évènement. Cette division inopinée affaiblit la ruche initiale et occasionne par voie de conséquence une perte par rapport à ce qu'une ruche bien surveillée pourrait produire. Ce serait dommage, car une ruche *forte* est précieuse pour l'apiculteur : il y a tant de raisons pour qu'une ruche soit affaiblie !



Quelques signes font connaître la proximité de l'envol de l'essaim par exemple si l'on observe de plus en plus d'abeilles grimpant le long de la paroi extérieure de la ruche. Parfois on arrive trop tard, l'essaim s'est échappé de la ruche dans un bruit caractéristique. En général, il ne va pas loin, on le retrouve suspendu – tandis que certaines abeilles sont parties en éclaireuses à la recherche d'un nouveau nid confortable – à une branche dans un verger voisin. Dans cette position d'attente, il est facile de le récupérer. Un coup d'*enfumoir* et il se laisse capturer dans une ruche en paille. L'apiculteur peut alors abriter cet essaim dans une ruche libre. La première année on la laissera tranquille et on ne récupérera pas son miel. Parfois la fin de l'histoire est plus triste. Si celui-ci s'est logé dans une maison et qu'on n'arrive pas à le récupérer, il faudra le détruire en brûlant du soufre.

Malgré la vigilance, il peut y avoir des surprises !



— Cette ruche produira moins que l'an dernier, observe François qui a recouvert auparavant sa tête d'un « *masque* », tandis que nous avons revêtu le *voile* d'apiculteur complet. Les « *cadres* » du dessous sont légèrement décalés par rapport à la hausse supérieure ! Cela fait que les abeilles – pour lesquelles il semble, à voir leur activité, que chaque seconde compte – auront plus de mal à accéder à la *hausse* supérieure, d'où une perte de temps... et de miel !

Alors François joue du pied de biche, de la balayette, de la baïonnette, pour mettre de l'ordre dans la ruche. Une « hausse » supplémentaire, un caillou sur le « toit ». Les abeilles ont ainsi de la place, elles peuvent continuer à travailler et ne vont pas essaimer.

C'est le point fort de l'apiculteur. La réalité peut être ponctuellement défailante, mais, en revanche, il doit mettre toute son énergie à s'organiser.

Ainsi, lorsque nous sommes dans le *cottin*, on s'aperçoit que l'écartement des poutres correspond à la largeur d'un *rayon*, ce qui fait qu'on voit rangée, là sous le plafond, une réserve à disposition. Là aussi le bac à extraction est fait maison. Il est de la largeur exacte de ces rayons. Moins étonnant, il en est de même dans la centrifugeuse qui permet de chasser la totalité du miel du rayon.



Récoltons, maintenant !

Avec le *maturateur*, voilà les principaux appareils utilisés lorsque, septembre venu, la floraison du lierre a donné le tempo de la récolte du miel. La nature est bien faite, les abeilles privées de leur réserve hivernale pourront en produire à nouveau une partie grâce aux fleurs du lierre, qui a le bon goût de fleurir aussi tardivement !

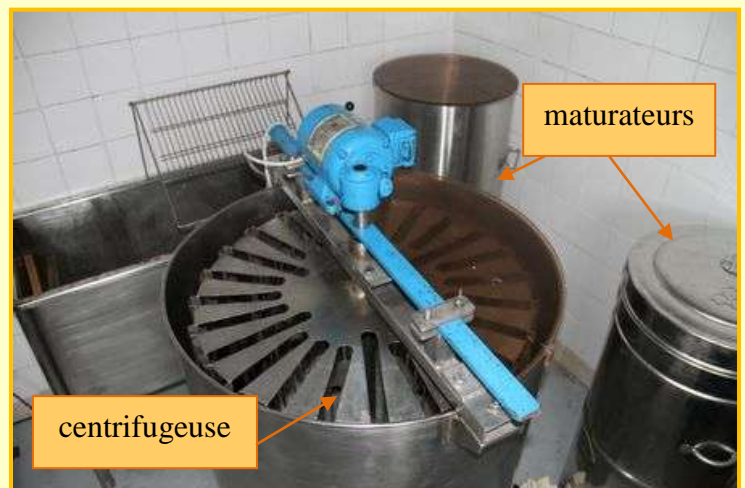
— C'est la raison pour laquelle on garde les lierres, dit François. Personnellement, j'ai horreur de ça car ça étouffe les arbres, mais c'est important pour les abeilles.

Dans un autre bâtiment, construit par François, une salle blanche a été aménagée c'est à dire qu'elle est carrelée, nettoyée à fond avant chaque opération de collecte.

— Cela évite les risques sanitaires, bien que le miel soit un excellent antiseptique, précise François.

Mais enfin, la production annuelle, partagée en famille, est d'environ 150 kg, et il n'est pas inutile de limiter les risques. C'est aussi en famille que se fait la lourde opération de la récolte.

Les rayons sont donc alignés dans un bac en inox – le bac à extraction, à désoperculer – où ils s'égouttent à une température de 25° apportée par un petit chauffage électrique. Puis la centrifugeuse à son tour les accueille et achève la récupération du miel. Les cadres ne sont pas nets pour autant. Ils sont soigneusement grattés, on enlève en particulier la propolis (sorte de résine que les abeilles récoltent au printemps sur les bourgeons) puis, dans le jardin tout proche, on les dispose sur une planche. Aussitôt on voit arriver les abeilles informées de l'opportunité par leur odorat. C'est ce qui s'appelle : **mettre les rayons à lécher** ! Elles le font et le font bien.



Le miel est alors mis dans le maturateur, fût en inox en forme de colonne, muni d'un filtre sur la partie haute.

— Le miel est un très grand absorbant d'eau, mais il rejette avec la même facilité l'eau avec ses impuretés. Cela se fait en deux ou trois semaines dans ce maturateur.

C'est ensuite que le miel durcit, plus ou moins, à partir de novembre, et ce, en fonction du taux de sucre qu'il contient. C'est la raison pour laquelle les miels suivant leur origine n'ont pas la même consistance.

- Mais je me méfie d'un miel qui ne cristallise pas, souligne François. À mon avis, on peut s'interroger sur la proportion d'eau supérieure à la normale !!!

Nous abandonnons l'enclos et ses annexes, les abeilles vont continuer de butiner. Elles vont faire leur travail jusqu'à la fin de la saison, puis François récoltera une nouvelle fois le miel, comme cela se fait dans ce lieu depuis si longtemps. Ensuite, les abeilles se mettront en dormance dans les ruches jusqu'au printemps prochain. L'enclos ne sera troublé que par le passage de François qui viendra disposer dans la ruche des pains de sucre candi et de miel, afin de leur permettre de subsister. Il vérifiera au passage que l'entrée de la ruche a conservé son dispositif de « réduction » afin d'éviter l'entrée de prédateurs indésirables, mulots, musaraignes.



L'hiver, elles ne sortent que par très beau temps, pour vider leur poche à excréments.

L'apiculture : une activité précieuse pour la qualité de notre environnement

L'abeille est un « guetteur ». Elle est très sensible à l'évolution du milieu (elle a aussi ses parasites, comme le *Varroa*, contre lequel on lutte grâce à des bandelettes d'APISTAN insérées dans la ruche, mais c'est le seul traitement phytosanitaire que l'on utilise). Elle réagit à la pollution, à la diminution du pollen, à l'accumulation des pesticides.

L'apiculteur récolte et met à notre disposition un produit précieux, le miel, qui se décline sous des formes diverses. Au-delà de cette fonction, cette passion est utile pour tous ceux qui sont sensibles à la conservation du milieu naturel. Dispersée sur le territoire, non dépendante des circuits économiques, facile à exercer même en dehors d'importants moyens financiers, l'apiculture est souvent la première à réagir aux agressions de la nature.

Silencieuse et discrète, mais pourtant présente à chaque instant, c'est en quelque sorte un « gardien de phare », prêt à nous alerter en cas de naufrage !

Un conseil pour les débutants :

Il vaut mieux acheter les corps de ruches et les hausses que de les fabriquer, ce n'est pas plus cher. On peut commencer avec une ruche et il suffit pour extraire le miel de presser les rayons. Mais attention, il faut savoir que l'on doit se faire enregistrer même en tant qu'amateur et qu'il faut prendre une assurance, d'ailleurs très peu onéreuse, par ruche.

Il existe plusieurs revues spécialisées pour accompagner l'amateur :

- L'abeille de France et l'apiculteur
- La Santé de l'Abeille

Parmi les adhérents d'Orchis, nous comptons plusieurs autres apiculteurs amateurs (à Montfarville, Quettehou, Réville...).

Merci à François et Brigitte CATHALA pour leur accueil
à Yves et Dominique LEBRESNE (photos et correction du texte)
à Anne-Marie LEPETIT (photos, correction et mise en page).