



UNE FERME BIO EN AQUITAINE



Apiculture en pleine forêt

Ferme d'Emilie Martins à Gueyze (Lot-et-Garonne)

Emilie Martins connut son premier contact avec l'apiculture dans la Drôme en 1994. Son choix de reconversion l'amène à entreprendre un BPREA en 1997. Après obtention de son diplôme elle vient vivre dans un petit coin de forêt à Gueyze en 1998 avec en bagage ses quelques ruches (20 à 30).

Spécialisée à l'époque en gelée royale, elle commence à faire les marchés de Villeneuve-sur-Lot.

En 2001, elle s'installe en tant que jeune agricultrice ; elle disposait alors d'environ 200 ruches. Dès lors, les productions se diversifient (tous les produits issus de la ruche) les lieux de vente également (sur les salons bio et dans 2 Biocoop (en Lot-et-Garonne et dans le Gers)). Quelquefois, elle se rend à Paris pour vendre ses produits, mais elle songe arrêter pour rester plutôt dans une vente locale.

1 hectare

Apiculture : 250 ruches

Commercialisation : Vente directe, intermédiaires et commandes par correspondance

CONTACT : Civam Agrobio de Lot-et-Garonne 05 53 41 75 03

Les abeilles

L'apiculture demande beaucoup d'observation et d'adaptation au climat. Les abeilles ne sortent pas de la ruche si le temps est trop frais, ou s'il ne fait pas assez jour. Il faut être attentif au fonctionnement de la ruche, pour déceler celles qui fonctionnent bien et celles où il faudra intervenir.

Désireuse d'être la plus autonome possible, Emilie Martins fait tout par elle-même : fabrication du matériel, préparation des cadres (2 fois par an), refonte de la cire pour faire les feuilles gauffrées de cire (en circuit fermé, elle évite les maladies venues d'ailleurs)...



Cellules royales pour essaims

La période apicole dure de février jusqu'en septembre-octobre.

La production débute avec l'ouverture des ruches en février-mars, lorsque la température atteint 14-15°C. La saison des miels et des fleurs dure jusqu'en juillet ; durant cette période il y a également la préparation des essaims (pour l'année suivante). Des traitements contre le varoa sont effectués à l'aide d'acide formique.

De mai à juillet, c'est le travail d'extraction.

A partir de septembre, les abeilles sont mises en hivernage ; là, Emilie réunit les ruches faibles pour en avoir des fortes.

Les réserves faites par les abeilles sur des cultures de lierre leur permettent de se reproduire.

En France, il manque du miel ; on consomme plus qu'on ne produit. En bio, c'est encore plus flagrant, peu vendent en gros, c'est surtout de la vente directe, ceux-là peuvent alors écouler toutes leur marchandise. Il y a donc une réelle demande.
E. Martins

LA COMMERCIALISATION

Emilie Martins ne fait pas d'intensif, tout est fait en petite quantité mais est de bonne qualité.

Elle propose une large gamme de produits issus de la ruche : miel, gelée royale, pollen frais, propolis, pain d'épices et produits dérivés miel-propolis, miel-gelée, savons, vinaigres...

Les ventes se font surtout lors des salons bio, mais aussi en Biocoop et en commandes par correspondance.



Réseau aquitain de fermes de démonstration en agriculture biologique.
Avec le soutien de :

