

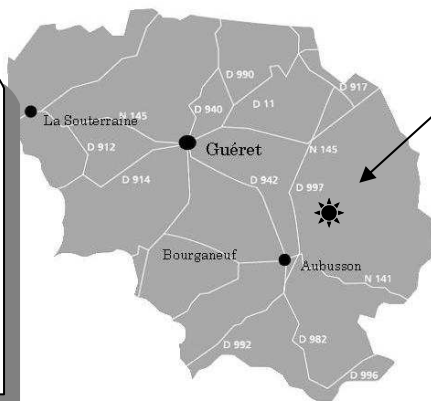
Stéphane Gaborit



Apiculteur, confiseur
Biologique

Date d'entrée en Bio :
2006

Nombre de ruches : 250



Le Fresse

23130 Peyrat le No-
nière

Tél : 05 55 62 77 21

*Miels, bonbons,
nonnettes, nougats*

♦ Quel est l'historique de ta ferme ?

Je suis issu d'une famille d'apiculteurs charentais. Mon grand-père avait une ferme en Charente-Maritime où il pratiqua l'apiculture dès 1936. La ferme et le miel ont suivi la famille ; c'est désormais ma sœur qui a repris la ferme à la succession de nos parents. J'ai travaillé plusieurs années sur la ferme où j'ai appris une bonne partie du métier d'apiculteur. Mais l'environnement agricole et paysagé ne me convenait pas, car il était en désaccord avec ma vision du métier d'apiculteur, tant pour la santé des abeilles que pour la qualité du miel. Après avoir accumulé plusieurs expériences salariales, j'ai décidé de m'installer à mon compte, en apiculture. J'ai choisi la Creuse car c'est un département privilégié au regard de ce que j'ai connu en Charente-Maritime, et même si tout n'y est pas parfait dans les pratiques agricoles, j'ai réussi à trouver en 2006 une petite ferme propice à mon projet, sur la commune du Compas près d'Auzances.

♦ Quelles sont tes activités sur la ferme ?

Je soigne aujourd'hui 250 ruches productrices et 50 essaims. Les races d'abeilles sur mon exploitation sont les Caucasiennes et les Noires du Limousin. Le miel produit dans l'environnement immédiat de la ferme est un « Fleurs sauvages » car je ne produis aucun miel de grandes cultures. Je transhume une partie du cheptel sur différents lieux et à différentes saisons afin de présenter plusieurs variétés de miel. Le miel de Montagne est récolté entre 700 et 800 mètres d'altitude, le miel de Châtaignier est produit dans les massifs de châtaigneraies, le miel de Bourdaïne est récolté en zone humide, et enfin le miel d'Acacia qui constitue la première miellée de l'année. L'Acacia présente des résultats aléatoires selon les conditions climatiques.

En plus du miel, j'ai rapidement senti qu'il fallait que je diversifie mes produits pour la pérennité de mon entreprise. Gourmand par nature, je me suis donc lancé dans la confiserie en complet autodidacte. J'ai développé une gamme en bio, ce qui n'a pas été facile au début, notamment par rapport à la disponibilité des matières premières autres que le miel. J'ai souvent démarré avec des ingrédients achetés en magasin de détail. Aujourd'hui je propose des galettes et nonnettes, du pain d'épices et du nougat. J'ai mis quelques mois pour concevoir mes recettes de nougats ! J'aimerais

encore diversifier mes connaissances mais il me manque les savoir-faire, tout n'est pas simple à apprendre par soi-même. Aujourd'hui je déplore un peu l'absence de formations spécifiques à la transformation des produits apicoles en Limousin.

♦ Comment parles-tu du métier d'apiculteur bio à tes clients ?

Toujours avec passion ! Je produis et je transforme avec passion et cela me poursuit jusque dans le discours commercial ! J'aime expliquer d'où viennent mes produits et comment je les fabrique. Évidemment on se heurte de temps à autres à des clients septiques sur la qualité du miel où à propos de la bio. C'est normal nous vivons dans un monde où les discours cherchent toujours à minimiser les problèmes qui dérangent l'économie. Dès que l'on prend la parole pour dénoncer on risque un retour de flamme. Par exemple, le problème de l'affaiblissement et de la surmortalité des ruchers est désormais bien connu du public dès lors qu'il s'intéresse un peu à l'environnement. Au-delà du rôle reconnu des pesticides et de la chimie en général, il y a évidemment d'autres problèmes. Certains parlent des dérives dans la sélection et le croisement des races d'abeille, moi je pense que l'environnement physique est perturbé. J'ai de gros soupçons aussi sur le développement de la téléphonie portable. Il ne faut pas se lasser de répéter que les abeilles sont, dans la plupart de nos régions, les pollinisateurs les plus efficaces, garantes de nos productions agricoles fruitières mais aussi de nombreuses cultures.

♦ Où peut-on trouver tes produits ?

Je suis présent sur les foires bios de la région et aussi de manière régulière sur les marchés : Panazol le dimanche, Bourgañeuf le mercredi matin, Place notre Dame le samedi à Montluçon et à Auzances le mardi matin.

Propos recueillis par Arnaud Dutheil, GABLIM

www.gablim.com