

Jean Mary: "Il faut soigner l'image de l'apiculture"

L'opération "Mielleries ouvertes", dans le cadre du 20^e anniversaire de l'appellation AOP Miel de Corse, propose depuis hier et ce samedi 7 juillet d'aller à la rencontre des apiculteurs insulaires qui ouvrent les portes de leurs exploitations.

Les points de rendez-vous sont fixés à Ocana, Mollifao, Calinzana, Sallice, Borgu, Murzo, Veru, Alata et Santa Lucia di Moriani en Costa Verde, où nous avons rencontré Jean Mary, apiculteur et acteur fondateur du développement de la filière.

Il fait en effet partie des premiers à avoir cru au métier d'éleveur d'abeille. Un choix de vie décidé avec son épouse Chanta "parce que nous ne nous sommes pas vus élever nos enfants à Lyon". Ce qui a supposé une reconversion, dans le monde quasiment inconnu de l'apiculture. Jean Mary fait ainsi partie des premiers apiculteurs formés au CPS à Corte. Son installation remonte à 1979 à Pogghju Mezana avant de s'établir définitivement sur le terrain où ses grands-parents cultivaient *a vigna* à Santa Lucia di Moriani. Avec ses quarante années de métier et une passion à l'ouvrage jamais démentie, Jean Mary ouvre sa miellerie en même temps que son cœur à l'occasion de ces journées. Ceux et celles qui iront à sa rencontre ne seront pas déçus, ni par le personnage, véritable livre ouvert, ni par sa production, déclinaison savoureuse des goûts du maquis.

De ce 20^e anniversaire de l'AOP, Jean Mary a toute la légitimité d'en parler : "C'est au début des années 90 que nous avons engagé la période d'expérimentation, qui a duré sept longues années. Je dois saluer le travail effectué par Philippe Orsoni-Buiset, Marie-Jo Battesti, Eric Faucon et l'équipe de l'Inao, avec le soutien de Odarc et la collectivité, qui ont établi la présence de l'écotype corse de l'abeille, indispensable socle de la démarche. Après, il ne restait plus qu'à produire en Corse selon les termes du cahier des charges et avoir du matériel aux normes. Cette reconnaissance acquise en janvier 1998 nous a permis de gagner en identité et on est rentré dans une autre dimension. La Corse, ce n'était plus les vins, la charcuterie et les fromages. Le miel a eu subitement toute sa place parmi les produits identitaires et la filière s'en est trouvée boostée. Avant les années 2000, il n'y avait pas de place pour le miel dans les rayons."

Une filière structurée autour de son syndicat Mele di Corsica. Une identification aujourd'hui reconnue et appréciée des consommateurs. Le point d'ombre demeurant la production, "insuffisante", de l'avis de Jean Mary: "En Corse, comme sur le territoire national, il y a un gouffre entre la consommation et la production locale. Au niveau national 40 000 tonnes de miel sont consommées annuellement pour une production qui atteint les 10 000 tonnes. Le problème est le même en Corse où actuellement les consommateurs peinent pour avoir du miel de production locale. On observe une chute depuis quelques années, que j'impute volontiers aux changements des conditions climatiques. Le miel de clementines a été le premier impacté, mais cette baisse s'est vite généralisée, avec notamment l'arrivée du cynips. La production de miellat est quasiment nulle. On est confronté à un changement de comportement des abeilles dont il va falloir tirer les bonnes leçons."

Reste la qualité des produits et l'image de l'apiculture corse à soigner. Pour que le 20^e anniversaire de l'AOP Mele di Corsica mette en lumière le monde fascinant des abeilles et de leurs éleveurs.

JACQUES PAOLI



Jean Mary est apiculteur depuis les années 80 en Plaine orientale.

/PHOTO J. P.

Reste la qualité des produits et l'image de l'apiculture corse à soigner.

Pour en savoir plus sur l'événement Mielleries ouvertes, consulter le site www.mieldecorse.com

Pour en savoir plus sur l'événement Mielleries ouvertes, consulter le site www.mieldecorse.com