

Le calme règne sur l'exploitation apicole de Gabrielle Santini. Il faut dire qu'à cette période de l'année, les ouvrières se préparent pour l'hiver et les agriculteurs profitent de ce temps de répit pour entretenir et nettoyer l'ensemble de leur matériel.

La jeune femme qui produit du miel en AOP vient d'accueillir, durant une semaine, deux stagiaires du lycée agricole de Borgo. Elle a pris soin de leur expliquer chaque étape du métier et de délivrer de précieux conseils.

"Je le fais toujours volontiers car je me souviens à quel point j'avais galéré à l'époque pour trouver un maître de stage. J'ai eu la chance d'être reçue par Jean Mari et Dédé Renucci, à Moriani, chez qui je suis restée une année entière. Je voulais suivre toutes les étapes de production, pour me former."

Gabrielle et les abeilles, c'est une histoire qui a commencé presque par hasard. Étudiante au lycée agricole de Borgo, au sein du cursus "culture pérennes", elle ne se destinait pas du tout à l'api-

culture. Sa mère, France, qui a toujours été proche de la nature, voulait faire son propre miel. Elle a alors acheté trois ruches qu'elle a placées dans son jardin. *"Elle n'y connaissait pas grand-chose. Quant à moi, je confondais presque les guêpes avec les abeilles ! D'ailleurs, la première fois qu'on a ouvert la ruche, c'était sans gant ni combinaison. Évidemment, on s'est fait attaquer !"*

Dans les ruches, l'union fait la force

Très vite Gabrielle a compris qu'elle allait se prendre de passion pour ces petits insectes. *"C'est toute leur organisation qui est saisissante. Je suis moi-même ordonnée et tout cela me parlait. Elles atteignent un niveau de perfection incroyable. Quand elles bâtissent la cire, l'architecture est identique au millimètre près. C'est énorme. Le proverbe « l'union fait la force » trouve ici tout son sens. Elles savent s'organiser et changer de fonction si elles doivent faire face à une menace."*

De tout petits insectes qui

peuvent produire chacun jusqu'à une quarantaine de kilos de miel. Pour une durée de vie qui n'excède pas quelques semaines.

À l'approche de l'hiver, la colonie tend à diminuer, entre 20 et 30 000 abeilles par

ruche. En pleine saison, elle peut atteindre 70 000 individus.

Gabrielle Santini produit cinq des six variétés présentes dans l'AOP Miel de Corse*. Plusieurs récoltes dans l'année sont réalisées,

également du miellat, plus méconnu du grand public. *"Les gens ont souvent des réticences vis-à-vis de ce produit car il ne vient pas du nectar des fleurs mais des sécrétions de pucerons qui sont transformées en un miel épais, doux*

et riche en sels minéraux. L'équivalent du miel de sapin AOC des Vosges."

Bougies, savons, bonbons...

Si 2017 a été une année très difficile pour l'apiculture, 2018 devrait être meilleure, en raison des nombreux jours de pluies comptabilisés.

Gabrielle Santini distribue son miel dans les épiceries spécialisées en produits corse et de plus en plus en vente directe, dans sa miellerie, installée tout près du golf de Borgo.

Elle compte 125 ruches, ce qui permet à la jeune femme de conduire une apiculture "apaisée". En revanche, elle souhaite diversifier son activité pour proposer par exemple de la gelée royale, des bougies, des savons, des biscuits ou encore des bonbons au miel.

SANDRA CARLOTTI

* Miel de printemps, miel de maquis de printemps, miel de miellats du maquis, miel de maquis d'été, miel de châtaigneraie et miel de maquis d'automne.

