## Pour les abeilles aussi, c'est le temps de la transhumance



Stéphane Micaelli s'apprête à transhumer un cheptel.



différentes variétés de miel.

Le soleil s'apprête à se coucher et l'on discerne encore quelques bourdonnements. « Les abeilles ne voient pas dans le noir, la colonie rejoint donc la ruche quand il commence à faire muit », esplique

déplacer les ruches vers un en-

droit spécifique selon la saison

pour obtenir une meilleure ré-

colte mais surtout pour produire



L'apiculteur charge les ruches dans le pick-up.

ET.

l'apiculteur. Pendant que les butineuses rentrent naturellement dans leur logis, l'apiculteur prépare l'enfumoir. « Il faut que la fumée soit importante et froide. cette technique permet de simuler un incendie. Ainsi, les abeilles rentrent toutes et deviennent inoffensives », explique l'éleveur. Le soleil est couché, les essaims sont enfumés, il s'agit désormais de fermer les ruches. « On a tous des techniques différentes, moi j'ai choisi de les confiner avec une barre aimantée », précise Damien Roucher-Sarrazin. Une fois toutes ces étapes terminées, l'apiculmande un effort considérable pour ces professionnels. « Il y a certes les moments où l'on transporte les ruches qui sont éprouvants. Mais la période de réflexion sur la méthodologie prend aussi du temps. Quand on doit déplacer 150 ruches, ça nécessite de gros efforts d'organisation », ajoute l'apiculteur. Chaque variété de miel à sa saison. Et en ce moment, c'est notamment la période du châtaignier dont les fleurs commencent éclore à la mi-juin. Pour produire ce miel tant recherché, les apiculteurs ont transporté toute la semaine dernière les ruches

es sentiers sont sinueux et il est difficile d'éviter les secousses pour se frayer un chemin vers le rucher de Tavignanu. Pas de quoi inquiéter Damien Roucher-Sarrazin, apiculteur depuis six ans, qui les arpente régulièrement pour aller s'occuper de l'un de ses cheptels. « Heureusement que j'ai mon pick-up parce qu'avec tous les trous creuses par les sangliers, ça s'avère assez laborieux », assure-t-il. Après avoir pris un peu d'altitude, le parcours s'achève plus en douceur avec une vue panoramique sur la plaine. S'il attend le soir pour





Les apiculteurs ont chacun leurs méthodes pour confiner les ruches avant le transport.

teur monte les ruches dans son véhicule. « Il faut être précautionneux pour ne surtout pas les déranger », souligne l'éleveur. La masse à transporter est considérable et c'est un vrai jeu de Tetris qui s'organise dans le pick-up. « Je vais investir dans une petite grue, ça me facilitera la tâche », ajoute l'apiculteur. Les essaims tous embarqués, les abeilles partent pour un petit voyage et découvriront un lieu plus propice pour butiner à leur arrivée.

## Une technique intéressante mais fastidieuse

Stéphane Micaelli, lui, est apiculteur depuis 16 ans dans le Fium'Orbu. Il effectue également plusieurs transhumances au cours de l'année. « C'est une technique particulièrement intéressante parce que cela permet de diversifier non productions, mais elle est aussi

très fastidieuse », explique-t-il. Cette méthode n'est pas utilisée par tous les éleveurs d'abeilles notamment parce qu'elle dedans les montagnes. « Même si on l'appelle ainsi, cela reste un miel poly floral mais avec une dominante de châtaignier », précise Stéphane Micaelli. La production de cette variété est une des plus rapides, la récolte se fera dès la mi-juillet. « Chaque année, la date de transhumance vers les châtaigniers avance. Je suis persuadé que le réchauffement climatique perturhe les floraisons », regrette Stéphane Micaelli. « Je regarde d'ailleurs la météo tous les jours et j'ai un prévisionnel sur 15 jours pour pouvoir m'adapter à toute éventualité », ajoute-t-il. C'est grâce à cette pratique que plusieurs variétés de miel propres à l'île se démarquent. Le miel de châtaigneraie, le miel de clémentinier, le miel d'arbousier et le miel de maquis - printemps, été et automne - sont les plus connus. Ces gammes de produits récoltés par ces deux apiculteurs sont certifiées par l'appellation d'origine protégée (AOP). Pour obtenir

cette certification, gage de qualité, le miel est testé par un jury pour vérifier son authenticité.

LOÏC LEPRINCE