

Une filière apicole dans les Combrailles à partir de l'abeille noire locale

Le Conservatoire de l'Abeille Noire en Combrailles est une structure associative gérée par des apiculteurs possédant de petites unités apicoles. Au-delà de sa mission de préservation du patrimoine génétique de l'abeille locale, le Conservatoire souhaite mettre son expertise à profit du Puy-de-Dôme. Pour cela, il développe puis propose un système de production apicole à l'opposé du système conventionnel intensif, avec une conduite la plus naturelle possible (sédentaire, i.e. sans transport de ruches) dans un territoire bocager préservé et respectueux du vivant.

Cette année, le Conservatoire a été en mesure de définir le cadre technico-économique du projet et de se doter d'outils collectifs, sa priorité : la marque collective a été déposée et la miellerie collective est en cours d'équipement. L'objectif du Conservatoire pour les mois à venir est de passer d'un « esprit filière » à un « esprit territoire » en installant des ateliers apicoles, en mono activité ou en pluri activité, sur des installations existantes. A cheval sur 2021-2022, déjà 6 personnes ont fait installer des ruches et 5 d'entre elles ont fait monter des unités très professionnelles d'une centaine de ruches.



Etant originaire du pays, j'ai adhéré au projet afin de participer à l'évolution du territoire et à la préservation de la richesse du patrimoine local. Pour cela, il me semblait nécessaire d'intégrer une telle dynamique collective locale.

J'attendais de ce projet de bénéficier d'un accompagnement technique pérenne, de disposer d'un cheptel de qualité propice à la pratique d'une apiculture sédentaire en considérant le bien-être animal et la qualité des produits, de bénéficier d'outils collectifs réduisant les coûts de production.

2 objectifs : la mise en place d'un atelier apicole viable économique et socialement, mais aussi trouver une place valorisante dans une structure innovante.

Céline ROBERT, apicultrice (120 ruches) à Combrailles

