

**Chez : Ludovic Fauvel et Pierre-Yves Pannetier – GAEC Apilupy**  
**à : Saint-Jean sur Vilaine, le 14 octobre 2017** **Activité : apiculture et transformation du miel**

## La vie dans la ruche

Les colonies d'abeilles s'organisent autour d'une reine. Celle-ci pond des oeufs, dont les larves qui en éclosent sont nourries à la bouillie larvaire par les ouvrières. Ce couvain donne naissance à d'autres ouvrières ou des mâles.  
 Les ouvrières fabriquent également les cadres de cire dont les alvéoles contiennent le couvain ou le miel en fabrication. Dans les ruches de production, professionnels ou amateurs, fournissent aux colonies des cadres préformés.

## La production de miel

Le miel est fabriqué par les abeilles pour faire des réserves et nourrir la ruche en hiver ou quand il y a peu à manger dehors.  
 Les abeilles collectent le nectar des fleurs et le ramènent à la ruche. Il est déposé dans les alvéoles des cadres de cire. Par la chaleur de la ruche et les battements d'ailes des abeilles, une partie de l'eau du nectar s'évapore, il se transforme en miel.  
 Une fois le miel arrivé à maturation, (avec un taux d'humidité suffisamment bas), l'alvéole est operculée.  
 Les cadres sont alors récupérés, désoperculés et le miel en est extrait à l'aide d'une centrifugeuse. Il est stocké dans des fûts. Comme il cristallise à température ambiante, il est légèrement chauffé (40-45 °C) pour la mise en pot.

## Les débouchés

4t de miel sont vendues en vente directe : 2,5 t via Brin d'herbe et 1.5t aux marchés à la ferme.  
 Le reste est vendu en demi-gros aux épiceries locales.  
 Par choix et grâce au débouché Brin d'herbe, Ludovic et Pierre-Yves ne vendent plus de miel aux coopératives. Le miel vendu en coopérative se retrouve mélangé à d'autres, peut être chauffé et perdre ses propriétés, il est généralement de moindre qualité.

### Surface

• 0,5 ha. Pose des ruches sur des terrains de l'ONF, particuliers, professionnels.

### Effectif

• 750 colonies

### Vente

• production 2017 : 9,5t de miel  
 17 kg de gelée royale

### Données économiques

• CA : 120-130 000 €  
 2 associés en GAEC  
 • Aides à la reconstruction du cheptel : 2500-3000 €  
 • MAEC : 12 000 € (pas touchés depuis 2015)  
 • pas de DJA

### Matériel et Bâtiment

• 4 véhicules : kangoo, expert, master, iveco  
 • matériel d'extraction du miel  
 • chaudière à cire (recyclage de la cire)  
 • matériel d'extraction de la gelée royale

## Projet de vie, itinéraire et présentation

Le père de Ludovic était éleveur et apiculteur. En 1992 il arrête son activité. Par plaisir de l'apiculture, Ludovic reprend quelques ruches en 1998. Son intérêt grandissant, l'apiculture prend de plus en plus de place dans son quotidien. En 2003, il souhaite réduire puis finalement arrêter son activité de travailleur social pour développer l'apiculture.

En 2004, il obtient un BPREA apiculture.

En 2005, Ludovic s'installe sur la ferme familiale.

2005-2006 sont de mauvaises années, les récoltes sont inférieures au prévisionnel. Tout est vendu à des coopératives.

En 2006, l'apiculteur de Brin d'herbe lui propose de reprendre le débouché. C'est salvateur et l'occasion de se lancer dans la vente directe tout en profitant de la dimension collective.

En 2007, il devient nécessaire de se diversifier. Avec d'autres apiculteurs, il participe à des transhumances : les ruches sont regroupées au moment d'une floraison, ce qui permet d'élargir la gamme de miels produits.

En 2010-11, Ludovic pense à développer la production de gelée royale. Toutefois, il ne veut/peut pas le faire seul. Il propose à Pierre-Yves, son beau-frère, qui accepte de suite.

En 2013, Pierre-Yves s'installe. Ils créent un GAEC.

Aujourd'hui, ils ont 500 ruches de production, jusqu'à 600 en septembre.

## La production de gelée royale

La gelée royale est produite par les ouvrières pour faire des reines.  
 Lorsque la colonie est orpheline (sans reine) ou qu'il est temps de produire de nouvelles reines pour que la colonie essaime, les ouvrières se mettent à produire la gelée royale pour nourrir le couvain. En production, il s'agit de reproduire ce comportement naturel des abeilles.  
 Une reine est isolée pour pondre sur un cadre spécifique.  
 A J+3, les oeufs éclosent. Les larves sont alors extraites et mises dans des alvéoles plus grandes, les cupules. Ces cupules sont introduites dans une ruche orpheline. Les ouvrières vont alors produire de la gelée royale et remplir les cupules.  
 A J+7, les cupules sont extraites, délarvées et la gelée royale récoltée.  
 La production de gelée royale est une opération minutieuse et gourmande en temps. Le rendement est faible mais à très forte valeur ajoutée.  
 Les 15 kg de gelée royale produits au GAEC Apilupy représentent 20% du chiffre d'affaire.

Pour en savoir plus : GAEC Apilupy  
 Ludovic Fauvel et Pierre-Yves Pannetier  
 Mail : apilupy@gmail.com



## NATUREL

### Descriptions / Qualités

• Production qui n'est pas labellisée en AB.  
 • Pas de sélection des champs sur lesquels butinent les abeilles (en fonction du mode de production).  
 • Traitement des maladies :  
 - Loque américaine : traitement mécanique (idem AB).  
 - Varroa : 2 traitements par an : un traitement conventionnel à l'amitraz, un traitement autorisé en AB à l'acide oxalique.  
 • Implantation de haies via le programme Breizh Bocage >>> essences mellifères.  
 • Extraction du miel à froid (peu chauffé) >>> conservation des qualités nutritionnelles.  
 • Nourrissement des abeilles en hiver au sirop AB + miel qui leur est laissé dans la ruche.

### Amélioration possible

• Installer les ruches dans des champs AB ?  
 • Vers une conversion en AB ? La pas à franchir ne semble pas si loin. Certains traitements contre les maladies sont compatibles avec le cahier des charges AB. Il reste toutefois une vraie crainte/appréhension concernant la santé des colonies.  
 • Poursuivre l'essai de traitement alternatif du varroa, compatible avec conduite en AB (sans amitraz).

## ÉNERGIE

### Descriptions / Qualités

• Transhumance des colonies >>> beaucoup de km parcourus (Vienne).  
 • Production miel : activité peu énergivore.

### Amélioration possible

• Vers une réflexion sur la question des emballages ? consignment des pots en verres ? sachets de bons recyclables/biodégradables ?  
 • Vers un rapatriement des ruches de la Vienne en Ille et Vilaine ?

## ORIGINE

### Descriptions / Qualités

• Achat de 200 reines / an dans le Tarn – reconstruction du cheptel.  
 • Production d'une centaine d'essaims à partir des colonies existantes.  
 • Commercialisation de la gelée royale via un groupement de producteurs de gelée royale dans un objectif de relocalisation de la consommation (une grande partie de la gelée royale consommée en France est importée).

### Amélioration possible

• Trouver des reines plus proches.  
 • Travailler avec des espèces plus locales.  
 • Poursuite du travail de relocaliser la commercialisation de la gelée royale via le groupement de producteurs.

## SOCIAL

### Descriptions / Qualités

• Revenus : 1600 € par mois / associé  
 • Congés : Ludovic : 3-4 semaines / an – Pierre-Yves : 6-7 semaines / an >>> prise de congés en fonction du besoin de chacun – respect des besoins et rythmes différents  
 • Organisation du temps de travail :  
 basse saison = mi oct / début mars  
 haute saison : avril à juillet  
 2 pics d'activité = mai et juillet  
 • Organisation du travail : grande complémentarité entre les deux associés :  
 Pierre-Yves a apporté de l'efficacité  
 Ludovic a apporté le support  
 • Répartition des tâches :  
 Pierre-Yves : mise en pot / Ludovic : administratif, représentation, étiquetage  
 A deux : toutes les manipulations sur les ruches  
 • Réunion d'équipe tous les lundis matin où se mêlent privé et professionnel  
 • Peu d'investissements, peu de charges >>> moins de stress !

### Amélioration possible

• S'assurer que l'absence de l'un ne mette pas en danger la structure (cf répartition des tâches)

