



LES RUCHERS
DES OLIVIERS

Catherine et Marc Lavoriero
Route du Moulinet
06380 Sospel
04 93 04 02 46
lavorapi@wanadoo.fr
www.lesruchersdesoliviers.com

UN MIEL DE MONTAGNE QUI NOUS FAIT BOURDONNER DE PLAISIR !

*Catherine et Marc, apiculteurs transhumants et récoltants,
produisent des miels exceptionnels*



MISE EN BOUCHE



@Floriane

MA RENCONTRE AVEC UN COUPLE D'APICULTEURS, EN LUNE DE MIEL DEPUIS 40 ANS

Il me faut quitter Menton et son bord de mer, pour monter jusqu'à Sospel, par une route de montagne, sinueuse et belle. Le changement de décor est saisissant. Catherine et Marc m'attendent dans leur petite miellerie au-dessus du village. Catherine est munie d'une raquette de badminton, avec laquelle elle chasse les frelons asiatiques qui tournent autour des ruches... Geste dérisoire face au nombre, et pourtant si compréhensible. Le ton est donné : les ruches sont en danger, et nos apiculteurs veulent sauver leur miel.

Sospel est niché au creux de la Vallée de Roya-Bévéra, en moyenne montagne, à une quinzaine de kilomètres seulement de la mer, non loin de la frontière italienne. Cette petite commune de 2000 habitants est située à 350 m d'altitude, au sud du Parc du Mercantour et de la Vallée des Merveilles. Les oliviers et les châtaigniers sont omniprésents dans ce coin de nature verdoyante.



LES CHIFFRES CLÉS



2 à 8

tonnes de miel produites
selon les années



300

ruches aujourd'hui



LEUR CITATION PRÉFÉRÉE

"On va au rucher en chantant, on en revient en pleurant. On part au rucher en pleurant, on revient en chantant."



QUELQUES MOTS D'HISTOIRE

Catherine et Marc sont installés ensemble à Sospel depuis plus de 40 ans. Lui est un enfant du pays, Catherine est de Lyon, mais sospelloise de cœur... Ils ont débuté leur activité d'apiculture en 1985, d'abord comme un à-côté avec 25 ruches. À l'époque, Marc est forestier-sapeur pour l'ONF, il lutte contre les feux de forêts, ce qu'il continuera de faire jusqu'en 1995. Dans les années 2000, les années fastes, ils ont près de 700 ruches et produisent jusqu'à 15 tonnes de miel. Mais à partir de 2011, l'arrivée du frelon asiatique change la donne. Aujourd'hui, Les Ruchers des Oliviers ne comptent plus « que » 300 ruches, et l'heure de la retraite approchant, Catherine et Marc diminuent leur activité.

1985

Catherine acquiert 2 ruches. 23 autres l'année suivante

1995

Marc quitte son poste à l'ONF et s'investit pleinement dans la miellerie aux côtés de Catherine

2004

Leur fils Guillaume les rejoint sur l'exploitation

2011

Arrivée des premiers frelons asiatiques à Sospel, très présents depuis 2015



CATHERINE ET MARC VUS PAR...

Leur fils Guillaume

« J'ai travaillé pendant 14 ans avec mes parents. L'activité diminuant, et devant les difficultés que connaît l'apiculture, j'ai quitté la miellerie. Mes parents font un travail formidable, tout au long de l'année. Ils maîtrisent l'ensemble de la chaîne, des ruchers aux marchés... c'est beaucoup de labeur ! J'ai pour projet de créer une exploitation dans le Lot où je suis désormais installé. Je pense que je poursuivrai l'activité de mes parents, mais en la diversifiant, car seule elle ne suffirait pas. J'espère pouvoir arriver à un produit d'égale qualité, et à le valoriser au mieux, pour continuer de produire des miels appréciés ».



LE PRODUIT RÉCOMPENSÉ

Le miel est un trésor, un produit doux au palais et riche de mille vertus. Comme le souligne Marc, il y a encore un siècle, le miel était vendu en pharmacie. Aux Ruchers des Oliviers, le miel-phare est celui de Sospel. C'est un miel de montagne, assez unique, dans la diversité de la végétation qui fait naître ce goût si particulier et flatteur. Sa consistance parfaite, son nez et ses saveurs en font un nectar qui s'apprécie en toutes occasions. Le miel de lavande, la transhumance favorite de Catherine, est tout aussi remarquable. Comme le sont aussi les miels de châtaignier, d'acacia, du maquis...



LES MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



Médailles d'Or
2016, 2018



Médailles d'Argent
2016, 2017, 2018



LES POINTS DE VENTE

- Boutique sur place.
- Marché de Sospel les jeudi et dimanche.

UNE INTERVIEW PAS MIELLEUSE POUR UN SOU !



Floriane : Dans la région, le miel est une vieille tradition...

Marc : À Sospel, il y a toujours eu beaucoup de ruches. La production de miel étant le complément idéal de la culture des oliviers. Quand j'étais enfant, tout le monde ou presque avait quelques ruches à l'extérieur du village... Le miel coulait à flot !

Catherine : De nos jours, c'est très différent. Les ruchers s'amenuisent, quand ils ne disparaissent pas complètement. Dans les années 2000, nous avons eu jusqu'à 700 ruches et produit jusqu'à 15 tonnes de miel par an. Aujourd'hui, nous comptons à peine 300 ruches, et notre production est extrêmement variable, de 2 à 8 tonnes au mieux.

Cette situation est directement liée à l'arrivée du frelon asiatique ?

Catherine : Quand on a commencé à en parler, vers 2004, ça nous semblait lointain, abstrait.

Mais très vite, les frelons asiatiques sont arrivés jusqu'à nous, en 2011. Au départ, il y en avait peu. Mais depuis 2015, c'est une catastrophe, un véritable désastre écologique. La mortalité des abeilles atteint des chiffres affolants.

Marc : Il y a un dicton qui exprime bien le caractère aléatoire de la vie d'un rucher... on ne sait jamais avant d'ouvrir une ruche ce que la nature aura eu la générosité, ou pas, de nous donner. Ça a toujours fait partie du métier. Mais aujourd'hui, on va aux ruches le cœur serré, à l'idée de découvrir une nouvelle hécatombe. Les frelons attaquent les abeilles, les dévorent, ou au mieux, ils les font fuir.

Malgré ces conditions très difficiles, vous continuez de produire un miel remarquable.

Catherine : La quantité n'y est plus, du fait des frelons, mais aussi parce que notre fils Guillaume ne travaille plus avec nous, et que nous diminuons

notre activité à l'approche de la retraite, mais la qualité demeure... heureusement ! Depuis 2001, nous avons été récompensés de 41 médailles, et d'un premier Prix d'Excellence en 2014. Ça n'est pas rien, et c'est très gratifiant !

Pour obtenir vos différents miels, vous déplacez beaucoup vos ruches au rythme des saisons ?

Catherine : Oui, nous sommes des apiculteurs, transhumants et récoltants. Mi-mars, nous déplaçons nos ruches dans la vallée de Blausac où il y a beaucoup de romarin. Fin avril, nous les ramenons à Sospel où la miellée démarre. Il y a beaucoup de plantes, des érables et des fruitiers sauvages... Elles y restent jusqu'à fin juin. Elles sont alors emmenées sur le plateau de Valensol, pour la lavande. Voilà un de nos circuits, pour l'exemple, mais il y en a d'autres. Et puis nous avons aussi des ruches fixes, dans l'Ain et en Isère...

C'est à Sospel que tout votre miel est produit ?

Marc : Notre atelier de production est juste au-dessus de notre boutique, à la sortie du village. C'est là que tout se passe.

Comment fabriquez-vous ce miel ?

Catherine : En premier lieu, il faut enlever l'opercule de cire posée par les abeilles. Pour récupérer l'intégralité du miel, nous passons les cadres, 40 à la fois, à la centrifugeuse. Chaque cadre peut contenir jusqu'à 2 kg de miel ! Le miel est ensuite tamisé et placé dans un maturateur pour qu'il décante au moins une semaine, voire un peu plus longtemps. Les impuretés remontent à la surface... et nous soutirons le miel, si bien qu'il est parfaitement débarrassé de ces impuretés résiduelles. Il ne reste plus alors qu'à le conditionner en pots !

🐝 L'INDISPENSABLE

L'enfumoir ! Comme son nom l'indique, il sert à faire de la fumée, pour réveiller l'instinct ancestral des abeilles : en sentant la fumée, elles pensent qu'il y a le feu et lancent l'alerte. Ainsi, elles se concentrent sur leur sauvegarde et non sur la présence humaine. Les apiculteurs peuvent ainsi travailler sereinement, sans se faire attaquer ! Aux Ruchers des Oliviers, c'est Catherine qui aime manier l'enfumoir...



👍 J'AI AIMÉ @Floriane

⚡ **Beaucoup** : la découverte de la miellerie artisanale des Ruchers des Oliviers.

🔥 **Passionné** : la démonstration d'extraction du miel réalisée pour moi dans le petit atelier de Catherine et Marc.

💖 **À la folie** : le goût unique du miel de Sospel, et sa consistance merveilleuse.



LE VILLAGE DE SOSPEL

C'est une petite cité médiévale, nichée à 350 mètres d'altitude au-dessus de Menton, dans la belle vallée de la Roya. Elle possède un riche patrimoine bâti, des sites fortifiés, à découvrir à pied. On y vient pour se promener, et aussi pour ses marchés qui ont lieu les jeudi et dimanche matins... C'est aussi le point de départ de jolies balades en moyenne montagne, dans la vallée fermée à la mer.

