Les douceurs du miel

Elles ne vivent qu'une trentaine de jours en pleine récolte et meurent lorsqu'elles piquent, l'abdomen arraché. Fascinantes, les abeilles produisent un vrai nectar…

Liquide, fin et ambré pour l'acacia. Cristallisé, blanchâtre et au goût plus prononcé pour le toutes fleurs et le forêt. Crémeux pour le colza… Du miel, il y en a pour tous les goûts et à accommoder à toutes les sauces : sucré, salé ou sucré-salé. Christel Taoussart, à Lucy-sur-Cure, l'aime tellement qu'elle en a fait son quotidien. Tombée dedans petite, en observant son père, apiculteur amateur, s'occuper de sa soixantaine de ruches, elle a, en 2000, abandonné sa vie parisienne pour revenir, avec mari et enfant, s'installer dans l'Yonne et créer une exploitation qui compte aujourd'hui 352 ruches (80 000 abeilles chacune en pleine saison). Quand elles ne disparaissent pas…

Reine, butineuses et ouvrières

Car la jeune femme confirme le phénomène : *« Nous avons encore perdu au moins 30 % des colonies cette année et, tous les ans, nous devons diviser les ruches pour reconstituer les essaims ».* Responsable selon elle, *« un ensemble de choses : les produits phytosanitaires, un pou appelé le varroa, la pollution en général…»*

Les abeilles vivent en société de manière très organisée. À l'intérieur de chaque ruche, se trouve une reine, dont le rôle consiste à pondre environ 3 000 œufs par jour. À côté, les butineuses et les ouvrières s'activent : les premières pour récolter le nectar (dans un rayon de 3 km) qu'elles ramènent dans leur jabot, les secondes pour le stocker : une fois ventilé pour lui faire perdre toute humidité, elles l'enferment dans les alvéoles à l'aide d'une fine couche de cire.

« Lorsque nous récoltons le miel, nous ne touchons pas au corps de ruche, qui est la maison des abeilles, précise Christel Taoussart. *Nous le récupérons dans des caisses placées au-dessus, les "hausses", dont elles remplissent les cadres lorsque le corps de ruche est plein. »* La couche de cire enlevée, les cadres sont placés dans l'extracteur (sorte de centrifugeuse). Le miel extrait est ensuite filtré et versé dans des maturateurs. La récolte du miel de colza bat actuellement son plein. Ensuite, viendra l'acacia, puis le miel de forêt, extrait en juillet, et fin août le miel toutes fleurs…

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Le jabot d'une abeille peut contenir 40 mg de nectar.
- Pour emmagasiner 1 litre de nectar, les butineuses effectuent entre 20 000 et 100 000 voyages.
- Le nectar contient 40 à 80 % d'eau et 7 à 60 % de sucre.
- Le nectar (glucides) et le pollen (protides) sont les deux principales sources de nutriment des colonies.
- Certaines plantes ne produisent que du nectar (ex : le lavandin), d'autres que du pollen (ex : coquelicot).

(Source : Réseau biodiversité pour les abeilles)

Les rendez-vous de l'été

Christel Taoussart est présente toutes les semaines sur les marchés d'Ancy-le-Franc (jeudi), Vermenton (vendredi), Avallon (samedi) et Chablis (dimanche).

Et sur les haltes nautiques de Mailly-la-Ville (18 juin), Bazarnes (16 juillet) et Accolay (13 août), de 18 h à 22 h.

➤ **Contact : Christel et Ahmed Taoussart.**
Rue du Petit Val, Cidex 25, 89270 Lucy-sur-Cure. Tél. : 03 86 81 98 89.
Visite des ruches sur RDV. Vente de produits (miels, pains d'épices, pollen) sur place tous les soirs entre 18 h et 20 h.