

# UN APICULTEUR BIO PROFESSIONNEL TOSCAN SPÉCIALISÉ EN PRODUCTION DE POLLENS

2 Octobre 2015

Maximilien de NEVE \*, John HOWAT \*\*,

En marge de la dernière réunion relative au projet européen « Swarmonitor » tenue à Benabbio, Bagni di Lucca, Italie (29/9-2/10), Sandra Evans\*\*\* nous a très gentiment mis en contact avec Aldo Metalori, apiculteur professionnel toscan de Massa Macinaia, Campinori, dans la région de Lucques (Lucca, nord-est de Pise).

Aldo Metalori s'est spécialisé dans la **production de pollens bio (saules, châtaignier et lierre)** et de **miel bio (acacia et châtaignier)**.

Il possède 600 ruches, dont 300 dans la région de Lucca au pied des Alpes Apuanes et 300 dans la région côtière de Maremma à 200 km au sud de Pise. NB : pour la petite histoire, une partie de ses ruches sont dans la propriété du frère d'Andrea Bocelli. Sa production annuelle est de +/- 15 tonnes de pollen et 20 tonnes de miel.

Aldo Metalori collabore également avec les universités de Pise, de Naples et d'Ancône en particulier pour améliorer les techniques de production et de conditionnement du pollen bio. Ayant travaillé avec P. Percie du Sert, il se déplace beaucoup en Italie pour promouvoir la production de pollen.

**Origine de son exploitation** : Il y a plus d'une dizaine d'années, Aldo Metalori était mi-temps chauffeur de poids lourds et mi-temps apiculteur. Ensuite, des problèmes de santé l'ont obligé à arrêter sa profession de chauffeur et il a dû se reconvertir dans ses activités apicoles pour ne plus avoir à porter de charges trop lourdes.

Il s'est lancé dans la production de pollens avec des ruches DB8c (Dadant-Blatt, 8 cadres). Pourquoi 8 cadres ? D'abord parce que les hausses sont moins lourdes mais également parce qu'il a observé avec la récolte intensive de pollen que le couvain dépassait rarement 7 cadres et qu'un cadre de nourriture suffisait comme appoint. Il s'est ensuite rendu compte qu'il optimisait sa production dans les hausses car le miel généralement déposé dans les cadres de rive des DB10c était dès lors entreposé dans les hausses. D'après lui, il produit presque autant de miel avec ses ruches DB8c qu'avec les DB10c.

Il a mis au point un bac récolteur de pollen qu'il accroche en haut de la face avant de la ruche où il a foré 2 trous d'entrée de 25mm de diamètre. Lors de la récolte il ferme le trou d'entrée du bas qui est de 45mm de diamètre. Voir photo

**Production de pollen** : Aldo Metalori commence par stimuler ses colonies à partir de mi-janvier avec un mélange de pollen et de candi bio. Bien que ses colonies aient déjà bien démarré en fin février / début mars sur les bruyères et sur les prunelliers, la récolte de pollen démarre effectivement début avril avec les saules.

Elle s'interrompt ensuite jusqu'à la floraison des châtaigniers permettant ainsi d'optimiser sa production de miel d'acacia qui commence début mai. Il réinstalle les bacs à pollen pour la floraison du châtaignier. Après la récolte du miel de châtaignier, il remplace toutes les reines sur ses 300 ruches de Lucca (et une année sur deux sur les 300 de la région de Maremma). NB : pour le remplacement de ses reines, il achète des cellules royales (4€) auprès d'éleveurs de reines qu'il place dans ses ruches après les avoir orphelinées 8 jours, ce qui lui permet de faire alors un traitement varroa à l'acide oxalique. Il reprend ensuite la récolte de pollen de lierre.

La récolte moyenne journalière varie de 1kg (saule et lierre) à 1.4 Kg (châtaigner) par bonne colonie. Il récolte le pollen tous les jours pour s'assurer de sa fraîcheur et sa qualité.

Aldo Metalori a observé qu'avec une partielle intensification de récolte de pollen, les abeilles se sont adaptées en envoyant plus de butineuses récolter du pollen (afin de compenser les pelotes perdues à l'entrée de la ruche). Les apports de nectar sont dès lors ralentis et suffisent au

développement de la colonie. Il n'a donc pas besoin de placer ses hausses avant le début de la récolte d'acacia. Seulement, sur les colonies les plus fortes il remplace 2 cadres bâtis par 2 cadres de cire gaufrée pour freiner l'essaimage (rare avec le remplacement annuel des reines).

**Conditionnement du pollen** : Tout d'abord le pollen récolté quotidiennement est passé dans un déshumidificateur pendant 24hrs afin de faire descendre le taux d'humidité de +/- 20%, à 7%. Son déshumidificateur peut traiter 100 kg par jour (coût de l'installation +/- 28.000 euros). Ensuite, le pollen est passé dans un crible à semences adapté au pollen (voir photo) pour évacuer les impuretés et sort ensuite sur un petit tapis roulant où les quelques impuretés restantes sont retirées manuellement avec un petit pistolet-aspirateur. Enfin, le pollen est stocké dans des frigos à -20°C.

Il prélève sur chaque lot des échantillons qui sont envoyés au laboratoire PH Srl-TÜV Italia de Florence afin de vérifier l'absence de résidus (plus de 200 molécules recherchées) et garantir la certification « bio ».

Il nous a dit qu'en moyenne 30% de son pollen (de printemps) est rejeté à cause de contamination aux fongicides, probablement venant des vergers et/ou des vignobles. Ce pollen n'est donc pas vendu dans la chaîne alimentaire humaine, mais est revendu aux producteurs de bourdons et pour les canaris.

C'est en collaboration avec les universités citées plus haut qu'Aldo Montalori a pu progressivement améliorer ses techniques de conditionnement du pollen en se concentrant particulièrement sur les problèmes de déshumidification et de conservation, sur la composition des pollens et leurs valeurs nutritives comme complément alimentaire.

**Miel** : Dans la région de Lucques (Lucca), les productions moyennes par ruche oscillent habituellement autour de 75kg de miel - 30 à 40 kg fruitiers/acacia et +/- 40kg de châtaigniers – chez les apiculteurs qui ne récoltent pas de pollen. Cette année-ci certains apiculteurs ont produit jusqu'à 50 kg de miel d'acacia; par contre, ils n'ont produit que le quart de ce qu'ils produisent en miel de châtaigniers, principalement à cause des mauvaises conditions climatiques. Aldo Metalori produit annuellement +/- 40 kg de miel (et 20kg de pollen) par ruche sur l'ensemble de ses colonies.

**Traitement varroa** : Etant donné que l'exploitation d'A.M. est certifiée bio, il n'utilise que de l'acide oxalique, de l'acide formique et de l'acide lactique qu'il considère comme un bon désinfectant général. Ce dernier est utilisé en pulvérisation fine lors de ses visites (+/- 10 par an) avec un brumisateurs dans lequel il mélange 240gr d'acide lactique alimentaire @ 80% dans 1.5 litres d'eau. (Acide lactique @ 80 % : 50€ pour 20 litres)

Après la récolte du miel de châtaignier, il traite les colonies à l'acide oxalique et après la récolte du pollen de lierre il traite les colonies avec un gel à base d'acide formique.

En été, durant le trou de miellée de mi-juillet à fin août, il place dans chaque colonie un cadre Langstroth au centre du couvain afin que les ouvrières bâtissent des cellules de faux-bourdons qu'il retire ensuite pour réduire la pression de population de varroas.

L'**hivernage** de ses colonies de la région de Lucca se fait vers le 15 octobre, et pour celles de la région de Maremma il n'y a quasiment pas d'hivernage vu les conditions météorologiques très douces en hiver.

Les visites sont réduites au minimum (4 à 5 au printemps et 4 à 5 en été). Les récoltes journalières de pollen permettent d'évaluer le dynamisme des colonies en observant les quantités de pollen récoltées par ruche.

**Commercialisation** : Comme les productions de pollens (saule, châtaignier et lierre) fluctuent d'une année à l'autre et qu'ils sont très typés d'un point de vue gustatif, il a choisi de vendre uniquement un mélange des trois pollens

De même, il a fixé un prix unique du pollen qu'il soit frais ou sec. Le pollen est vendu entre 40€ et 45€ le kg au consommateur final.

Lorsqu'il reçoit des commandes importantes, il ne vend du pollen frais que si le client achète également du pollen sec. La répartition se fait 1/3 (sec) pour 2/3 (frais).

**Personnel** : A.M. a 2 aides italiens permanents, un couple de roumains 2 jours par semaine et quelques saisonniers albanais en haute saison, sans compter l'aide de sa femme qui tient un petit magasin de vente au détail et de ses 2 filles lorsqu'elles sont présentes. Soit plus ou moins l'équivalent de 5 ou 6 temps pleins.

Nos vifs remerciements sont adressés à Aldo Metalori qui nous a ouvert les portes de son exploitation et a répondu franchement à toutes nos questions. Nos plus chaleureux remerciements vont aussi à Sandra Evans qui s'est convertie en traductrice durant toute la visite.

\*Maximilien de Neve, Board member CARI asbl [www.cari.be](http://www.cari.be), Belgium. Texte original

\*\*John Howat, Company Secretary of Bee Farmers Association, [www.beefarmers.co.uk](http://www.beefarmers.co.uk), UK.

Traduction pour la revue anglaise. \*\*\*Sandra Evans, beekeeper and co-manager ARNIA Ltd – beehive scales and monitors – [www.arnia.co.uk](http://www.arnia.co.uk)