



# "Apyraine"

## Hervé POIRIER

24-ISSAC



# La passion des abeilles... pour demain



C'est dans un environnement préservé, indispensable à la santé de l'abeille, composé majoritairement de forêts et de prairies qu'Hervé s'est installé avec sa compagne Sylvie. Issac se situe dans la vallée de la Crempse en Périgord Pourpre, à mi-chemin entre Mussidan et Villamblard et à environ 20km au nord de Bergerac.

C'est le beau-père d'Hervé qui lui a transmis la « fibre » apicole et son savoir concernant cette production dans les années 70. Suite à une volonté de changer de vie, Hervé commence à se former et acquiert ainsi ses premières colonies parallèlement à son métier de fonctionnaire...

Il vient s'installer en Dordogne avec sa compagne, infirmière, en 2002 et obtient un BPREA Apiculture, qui lui permet de s'installer à titre professionnel l'année suivante.

Hervé n'a jamais utilisé de produit chimique. C'est donc tout naturellement qu'il s'est fait certifier en Agriculture Biologique dès son installation.

Les ruchers sont répartis dans un rayon de 20km autour de chez Hervé.

La production moyenne de miel est de 20kg/ruche.

## Repères

- Installation en 2004
- 100 à 150 ruches
- 10 ruchers environ
- Production 2T de miel par saison
- CA 20 000 €
- 1 UTH cotisant solidaire (une SMI = 400 ruches)
- « Produits de la Ruche » (miels, cire, pollens, pains d'épices, nougats, bougies, propolis)
- Vente locale et en direct (marché)



## Contact

Pyraine 24400 ISSAC  
apyraine@voila.fr - 05 53 80 79 64  
www.apyraine.fr

avec la participation de





## La production

La récolte du miel a lieu à partir de fin avril (pour les bonnes années) jusqu'à début septembre.

La désoperculation des cadres se fait au couteau. Le miel ainsi extrait décante pendant 15 jours dans le maturateur, puis le miel récupéré est sous-tiré, filtré et mis en pots ou en sceaux. La cire contenue dans les opercules est donnée à une entreprise qui fabrique de la cire «gaufree» pour faire des nouveaux cadres. Il en récupère aussi pour faire des bougies et en vend pour de la fabrication de pommades.

Hervé produit des miels mono-floraux, d'acacia, de tilleul ou de châtaignier et des miels multi-floraux de printemps (miel "toutes fleurs" récolté en mai et juin principalement à base de fruitiers, pissenlits, aubépine, bourdaine, etc.) ou de forêt (miellat de chêne et châtaignier).

Le miel de forêt, fort et foncé, est le plus riche en oligo-éléments. C'est aussi le miel qu'Hervé produit le plus.

Il diversifie régulièrement sa gamme de «produits de la ruche». Il commercialise par exemple du nougat fabriqué à façon avec son miel par une confiseuse. Sylvie fabrique le pain d'épice.

## La commercialisation

Hervé vend son miel en direct à la ferme, le samedi au marché à Bergerac, sur des événements bio ponctuels (salons et foires, marchés bio estivaux), en AMAP et associations de paniers, dans 3 magasins Bio.

Pour en  
savoir plus...

Projets & perspectives...

Hervé a gagné en autonomie et qualité de ruches en 2012, en obtenant un combiné de menuiserie. Il voudrait augmenter son cheptel pour s'approcher des 200 ruches. Affiliation prévue au réseau Accueil Paysan en 2014 (camping de quelques places).



## Le temps de travail

- **sur les ruches** : de novembre à mars, une visite de routine et de traitements par mois, puis de mars à octobre 3 à 4 jours par semaine.
- **pour la transformation**, la fabrication de pains d'épices, la fonte des cires, etc. : 1 jour par semaine toute l'année.
- **pour la commercialisation** : ½ journée de vente par semaine sur les marchés toute l'année, plus foires et marchés d'été (jusqu'à 4 par semaine en juillet et août).



• **AGROBIO PÉRIGORD** •  
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

20, rue du Vélodrome  
24000 PERIGUEUX  
☎ 05 53 35 88 18  
h.dominique@agrobioperigord.fr  
www.agrobioperigord.fr