



Interview de Hervé TAVERNIER, un des deux apiculteurs des Ruchers de Chartreuse

Afin qu'il nous en dise plus sur ses impressions du métier et sur notre partenariat, nous l'avons rencontré en ce début d'année.

- Aimez-vous votre métier et depuis combien de temps l'exercez-vous ?

Oui j'adore ce que je fais, et heureusement vu ce que je gagne ! Je me suis installé avec mon collègue Rémy BAUDIN en 2014. **Le métier a beaucoup évolué en 30 ans**, c'est de plus en plus difficile. On a perdu environ 40 000 apiculteurs amateurs. Moi, comme j'ai commencé récemment j'ai dû m'adapter dès le départ, donc je n'ai pas la vision initiale du métier dont me parle les plus expérimentés !

- Que pouvez-vous dire sur la profession d'apiculteur et son évolution ?

Aujourd'hui être apiculteur c'est un métier technique. Déjà, il faut faire face à **l'afflux de pesticide**. Nous heureusement on est dans un coin sain. Pour le miel de lavande par exemple, comme cette plante se retrouve souvent près des vignes, qui sont très traitées, il faut vraiment faire attention.

Mais notre plus grande plaie, reste **le varroa**, un acarien venu d'Indonésie, qui s'en prend au cycle de reproduction des abeilles et se multiplie à une vitesse impressionnante.

C'est alors un vrai challenge de garder nos ruches !

- Que signifie « biologique » pour vous ?

Il y a trois points qui définissent une production apicole bio :

- 1- Un traitement bio contre les varroas
- 2- Nourrir les abeilles uniquement avec du sucre d'origine biologique
- 3- Utiliser uniquement de la cire bio

Les ruchers de Chartreuse sont en voie d'apiculture biologique. Désormais nous avons trouvé du sucre de betterave biologique, le traitement bio contre les varroas fait ses preuves et si la production tend vers du biologique alors la cire utilisée sera nécessairement biologique.

Néanmoins, il ne faut pas se voiler la face car les chartes à suivre sont très théoriques alors qu'au fond on ne peut pas suivre nos abeilles !

- Pourquoi avoir choisi d'établir un partenariat avec VRAC ?

Travailler avec une association qui fournit des aliments de qualité à un prix correct pour les habitants des quartiers prioritaires **correspond tout à fait à notre éthique**. L'idée nous plaît, on travaille d'ailleurs déjà avec une asso grenobloise avec un projet identique.

- Pourquoi votre miel plutôt qu'un autre ?

Nous disposons de 8 miels de saveurs différentes dans nos meilleures années. Nous n'ajoutons évidemment pas de sucre à nos miels et souhaitons **conserver une réelle authenticité du produit**. Les clients sont de plus en plus sceptiques quant à la composition du miel et nous n'hésitons pas à leur proposer de venir nous voir sur l'exploitation pour découvrir comment nous travaillons. Et puis nos prix demeurent raisonnables, **on ne veut pas que le miel devienne un produit de luxe !**

Elisa pour l'équipe VRAC.

