

Les femmes vont essaimer l'apiculture dans le monde

Mazaugues L'Observatoire français d'apiculture, l'Unesco et la Maison Guerlain s'allient pour le projet « Women for bees ». Des apicultrices du monde entier seront formées dans le Var.

Les abeilles c'est la vie, et ce programme est un formidable message d'espoir pour les générations futures », débute Thierry Dufresne, président de l'Observatoire français d'apiculture (OFA) qui, en partenariat avec l'Unesco et la Maison Guerlain, a lancé « Women for bees », le 8 mars, journée des droits des femmes.

L'action doit se dérouler sur cinq ans. La première session, si la situation sanitaire le permet, est prévue du 21 juin au 21 juillet à Mazaugues. Une dizaine de femmes du monde entier ont été sélectionnées pour suivre un mois de formation. Elles viendront du Cambodge, du Rwanda, de Russie... En ce début d'été, les stagiaires vont apprendre le fonctionnement et la gestion d'un rucher. « Nous allons transmettre nos connaissances théoriques et techniques à ces femmes et les aider pour qu'elles puissent essaimer et former à leur tour », s'enthousiasme Thierry Dufresne.

De retour dans leur pays, les apicultrices pourront compter sur le soutien de l'OFA pour créer leur exploitation implantée dans des réserves de biosphère de l'Unesco, des sites « désignés pour promouvoir un développement durable basé sur les efforts combinés des communautés locales ».

« Ces entrepreneuses participeront, avec leur cheptel apicole, à renforcer le développement de la biodiversité locale ».

Le président de l'OFA ne cache



Thierry Dufresne et Olivier Tardy (en arrière-plan) main dans la main pour concrétiser une mission primordiale de l'observatoire : la transmission. (Photo Hélène Dos Santos)

pas son impatience. « Elles vont faire connaissance, des échanges et des amitiés vont naître. Nous verrons l'éclosion, en quelque sorte, d'une fédération d'apicultrices qui continueront à collaborer. Elles formeront un réseau, se donneront la main. »

Une jolie marraine engagée

« Notre but est que le programme

fasse boule de neige. Pour toucher des femmes du monde entier, nous avons besoin de quelqu'un jouissant d'une notoriété mondiale, quelqu'un qui parle à tout le monde. » L'actrice américaine Angelina Jolie, égérie de Guerlain et voisine corrensoise, a rapidement fait part de son intérêt pour « Women for bees » et accepté de prêter son image à la campagne de communication.

Les candidates ont été sélectionnées. Les techniciens de l'observatoire sont prêts à les accueillir et scrutent avec inquiétude l'évolution de l'épidémie. Quoi qu'il arrive, il faut avancer et, dans quelques années, « nous aurons créé une grande famille d'apicultrices réparties dans le grand village qu'est notre planète ».

ANNE DUJARDIN
adujardin@nicematin.fr

Bee academy : il reste des places

Pour sauver les abeilles, l'Observatoire français d'apiculture mise, entre autres, sur la transmission des savoirs. Fer de lance de ce volet, la Bee academy permettra à ses futurs élèves de devenir apiculteurs professionnels et de monter leur entreprise. La formation aurait dû accueillir ses premiers stagiaires en janvier, la rentrée aura finalement lieu en septembre. « Il y avait trop d'interrogations. On ne peut pas se rater, il était préférable de reporter », estime Olivier Tardy, apiculteur-apidologue à l'OFA, qui porte ce projet. Actuellement, les futurs étudiants sont sélectionnés. Les candidats doivent justifier d'un bac + 2 ou du bac avec une expérience professionnelle. Les profils déjà retenus sont très divers. Un point commun tout de même, tous ont déjà – même un tout petit peu – « goûté aux abeilles ». Les chanceux qui seront retenus passeront d'abord six mois à Avignon, à l'Isema. Ils y apprendront les techniques de comptabilité, commercialisation, marketing... Des connaissances indispensables pour valoriser les productions. « Si on veut créer une entreprise viable, il faut être très complet », insiste Olivier Tardy. Après ces six mois à l'Isema, les élèves devront effectuer un stage de six mois. « La formation officielle dure douze mois, mais je préviens les stagiaires qu'ils signent en fait pour dix-huit. Après leur stage, nous les accompagnerons jusqu'à la mise en route de leur projet. Tant qu'ils ne sont pas installés, on ne les lâche pas. » Touche de miel sur le gâteau, les candidats de la région pourraient bénéficier d'une prise en charge totale du coût de la formation de 12 000 euros.

Attention, les dossiers d'inscriptions devront être déposés avant le 15 mai auprès de l'Isema à Corinne Pierre (cpierre@isema.fr). Pour plus d'informations : <https://www.beeacademy.fr/> Vous pouvez aussi contacter : Olivier Tardy : olivier.tardy@ofapidologie.org

Le concours des miels à la Sainte-Baume

Le concours des miels de l'Union nationale des apiculteurs de France se tient traditionnellement au Conseil économique, social et environnemental, à Paris. « Cette année, il était impossible d'organiser la quatrième édition dans un seul lieu. L'objectif était tout de même de maintenir l'opération. Alors, comme souvent depuis le début de la crise, on s'adapte. La vie doit continuer », explique Thierry Dufresne.

Le 8 avril, le concours sera organisé simultanément dans dix régions de France.

« Même jour, même heure ».

Dans le Var, c'est l'Observatoire français d'apiculture (OFA) qui organise et accueille le rendez-vous. Henri Clément, représentant et porte-parole de l'Unaf sera sur place. Le jury sera com-



Trois chefs étoilés feront partie du jury. (Photo doc VM)

posé de professionnels de l'OFA, d'apiculteurs et de restaurateurs étoilés. Sont ainsi annoncés Armand Arnal, du restaurant La Chassante à Arles, Philippe Coli-

net, du restaurant Colette à Saint-Tropez et Mathias Dandine du Relais de la Magdeleine à Gémenos. « Ces chefs ont un talent exceptionnel et nous profiterons de leur ju-

gement de haute qualité », se réjouit le président de l'OFA. Une centaine d'apiculteurs ont présenté leurs miels au concours. « La preuve qu'ils sont de plus en plus nombreux à essayer d'aller vers l'excellence. Avant le concours, tous les échantillons sont analysés pour s'assurer qu'ils ne contiennent ni pesticide, ni métaux lourds. Ce ne sont que des miels respectueux. »

Les médailles seront assurément un gage de qualité. Un guide nécessaire à l'heure où le consommateur entend trop souvent parler de miels frelatés ou de produits coupés au sirop de sucre. « Ce concours nous permet de mettre en valeur les apiculteurs français qui sont exceptionnels et de faire passer un message : achetez chez eux ! »

Chiffres

■ **100** apiculteurs vont présenter leurs miels.

■ **260** miels vont être jugés ainsi que 17 pains d'épices.

■ **35** variétés de miels rangées par section : acacia, garrigue, romarin, tilleuls, thym, litchi...

■ **4** récompenses possibles. Les traditionnelles or, argent et bronze et la médaille « coup de cœur ».