



**Edith Guccini**  
Apicultrice en Lévézou

## Notre rucher, nos abeilles, leur miel...



**L'emplacement du rucher** a été choisi avec soin, en fonction de la richesse apicole, grâce à la flore variée du Lévézou d'un point de vue mellifère et pollinifère, cela dans un environnement protégé au coeur du Parc Régional Naturel des Grands Causses.

Une partie de **nos ruches** sont abritées dans un rucher « Chalet », ce qui les protège des accents parfois extrêmes du climat sur les Monts du Lévézou et également des animaux sauvages... sangliers, chevreuils... car dans ce coin de nature, préservé des grandes cultures, la vie sauvage est intense.

**La flore :** à 900m d'altitude sur le Lévézou, la phénosaison débute en sortie d'hiver par les saules marsault, fausse-roquette, noisetiers, au printemps aubépines, berces, colza, framboisiers, myrtilles, pissenlit, fruitiers, merisiers, houx, en été centaurée jacée, cirse des champs, épilobe, maïs, millepertuis, plantains, reine des prés, ronces, salicaire commune, Trèfles blanc et commun, chardons... cette liste n'est bien sûr pas exhaustive...

**Nos abeilles noires, issues d'essaims locaux et sauvages** vivent avec le moins d'interventions possibles de notre part, nous les laissons s'occuper de réguler elles-mêmes l'essentiel de leur vie dans la ruche, et renouveler naturellement la reine quand son vieillissement met en péril la colonie.

**Le miel** qu'elles nous offrent est issu du nectar des nombreuses plantes et fleurs sauvages citées qui lui transmettent leurs vertus reconnues pour la forme et le bien-être, notre miel est très nutritif, tonique et reconstituant, il renforcera les défenses immunitaires en hiver, et ses qualités cicatrisantes font merveille. Il reste doux pour les gorges sensibles.

Le miel est toujours liquide au moment de sa récolte, il cristallise naturellement au bout d'un certain temps, en fonction des nectars qui le composent et des conditions de température où il est conservé. Des marbrures blanches peuvent apparaître en surface (surtout en hiver) : ce signe visuel indique que notre miel est vraiment pur et rustique. Ces particularités sont un gage de réelle authenticité. Quand il est cristallisé les inconditionnels du miel liquide peuvent refondre le miel sans trop l'altérer à une température ne dépassant pas 40°. Lors de la cristallisation et sous l'action conjuguée du froid il y a rétraction de la masse du miel et des micros bulles d'air peuvent se former entre le verre et le miel.

Gustativement il présente des saveurs subtiles et intenses, avec des notes fruitées.

**La récolte du miel** est réalisée à maturité, en respectant les rythmes cosmiques bio-dynamiques fondamentaux de la nature.

En miellerie, le plus grand soin lui est apporté :



• Désoperculation à froid manuelle au couteau.

• Non pasteurisé, non chauffé.

• Mis en pot à la main sur place à la miellerie.

Le travail de désoperculation au couteau et d'extraction se font à froid, notre miel ne subit aucune transformation afin d'en conserver au mieux les propriétés gustatives, nutritionnelles et thérapeutiques (notamment cicatrisantes).

Une partie de celui-ci est préservée, afin de nourrir les abeilles si besoin en fonction du climat et de la durée de l'hiver (ce qui est bien préférable au nourrissage au sirop de sucre ou candy pour leur santé, en 2017 nous n'avons pas eu à déplorer de pertes), en 2018 le mois de février très chaud (3 semaines avec des températures de 25°C ont perturbé les abeilles qui sont sorties trop tôt, nous avons à ce moment perdu 15% de nos colonies)

Le cru 2018 : médaille d'Or au Concours des Miels de l'Aveyron 2018.

Un goût d'exception caractéristique du Lévézou et de sa flore.



## Le rucher chalet : histoire d'un choix

Le premier contact avec l'apiculture, date pour Edith, l'apicultrice de son enfance, la visite d'un rucher Suisse, aux Brenets, canton de Neuchâtel... le Lévézou à 900m d'altitude, rappelle les conditions climatiques de cet endroit.

Ainsi arrivée sur le Lévézou fin 2016, rapidement s'impose à elle l'idée de réaliser un rucher Suisse pour abriter au mieux les colonies d'abeilles des températures extrêmes en été comme en hiver.

Petit reportage photo de la construction du rucher :



Le 16 mai 2017 notre première ruche par capture d'essaim est installée, le 16 avril 2018 le rucher chalet est prêt et accueille 8 nouvelles colonies.

## Notre projet : Goûts d’Absolu

Tous les jours nous voyons la nature et l’humanité en dysharmonie. La prise de conscience de l’inadéquation entre nos modes de vie et les équilibres fondamentaux, nous a amenés à faire le choix d’un tournant nous éloignant de la posture spectateur/consommateur pour revenir à celle de nos grands-parents acteurs/protecteurs.

Ce changement s’est imposé progressivement au fil de la réflexion, et nous a permis de faire le choix d’aller vers la nature qui ne nous garantit rien mais nous donne tout. Ce choix n’est bien sûr pas consenti sans prise de risques mais nous donne à goûter la liberté et les merveilles mises à notre disposition par la nature.



Après des années de recherche d’un lieu pour concrétiser notre projet, il a bien sûr fallu lâcher quelques peurs qui nous entravaient, nous avons trouvé en Lévézou Alt 883m l’endroit au potentiel idéal pour nous mettre à l’oeuvre...

La tâche est énorme, le Lévézou sait être âpre, mais il s’apprivoise... le terme absolu le caractérise volontiers, c’est donc tout naturellement que nous avons choisi “Goûts d’Absolu” pour incarner notre démarche.

En point de mire une autonomie la plus large possible, une électricité produite par une installation photovoltaïque, de l’eau de source, potager, verger et basse-cour... tenter de nous nourrir de notre production...



## Un projet professionnel, en trois points :

**Notre rucher** : à la sortie de l'hiver 2017, les abeilles ont frappé à notre porte, nous leur avons ouvert et les avons accueilli... en 2018 nous avons installé notre rucher chalet et le 16 août 2018 le miel de nos abeilles était prêt à la vente. Sa qualité reconnue par l'obtention de la Médaille d'Or au Concours Départemental des Miels de l'Aveyron 2018...



Après de nombreuses heures de débroussaillage, la plantation de 1000 plans de **myrtilles BIO** en octobre 2017... qui ne donnera sa première production qu'au bout de 4 ans de soins et de patience sit tout se passe pour le mieux.



Au printemps 2018, un temps déplorable a retardé la plantation de 400 framboisiers BIO, qui ne produiront donc pour leur première fructification en été 2019.

