



DIVERSIFICATION

// APICULTURE

58 Le nectar de la passion

Fanny Cadoux, 28 ans, est apicultrice spécialisée dans la production de gelée royale à Champcelée (Suilly-la-Tour). Installée en 2021, elle augmente le nombre de ruches tous les ans mais espère stabiliser son activité cette année.



Fanny est installée à Champcelée (Suilly-la-Tour).



La Belle Nièvre est adoptée par les abeilles de Fanny.

(ou autre complément) aux abeilles s'il y a un manque durant la saison... Si cela peut en refroidir certains, j'ai fait ce choix en connaissance de cause car je voulais que ma manière de travailler soit reconnue afin de valoriser au mieux ma production ».



La gelée royale de Fanny se vend 25 euros le pot de 10 g (pour une cure d'une personne pendant 10 à 15 jours) et 50 le pot de 25 g (permettant d'effectuer deux cures pour une personne ou une cure pour deux personnes).

agricoles. Je suis persuadé qu'il y a de la place pour tout le monde. Donc, si un jeune souhaite se lancer, je lui conseille de se former autant qu'il peut chez les confrères et de s'installer. S'il a besoin d'un coup de main, la profession dans son ensemble est là pour lui ».

Chloé Monget

Renseignements : Fanny Cadoux à cadoux.fanny@orange.fr ou au 0683614116

« J'ai découvert l'apiculture lorsque j'ai rencontré mon compagnon, Jérôme Seguin, durant nos études à Chaluy. Il était passionné d'apiculture et il m'a transmis sa passion. Depuis, on ne se quitte plus ». Si Jérôme s'est lancé dans l'apiculture classique (La Reine des miels : lareinedesmiels@gmail.com), pour Fanny ce principe était trop contraignant. Elle s'est donc tournée vers une autre production : la gelée royale.

La première année elle détenait 12 ruches, aujourd'hui elle en a une trentaine et espère stabiliser sa production avec ce nombre : « Je ne veux pas en avoir plus car durant la saison je ne pourrais pas venir à bout du travail, ou alors difficilement ». Ainsi, tous les trois jours d'avril à juillet, elle récupère les cadres de larves, puis elle procède au greffage. « Cela consiste à prélever la larve et la redéposer dans une cupule

(alvéole de substitution) afin qu'elle soit prise en charge par les abeilles et nourrie avec de la gelée royale uniquement. Tout est réglé comme du papier à musique, il faut juste prendre le coup de main avec le picking ». Durant l'enlèvement des lattes de 30 cupules, elle garde la vareuse mais travaille mains nues : « mes abeilles ne sont pas agressives c'est pour cela qu'on dit qu'elles sont domestiques » avant d'ajouter en riant : « après, elles ne vont pas regarder la télé avec nous, et parfois elles sont un peu piquantes car je les dérange quand même tous les trois jours ».

Génétique et contraintes

En plus de l'amour qu'elle a pour ses abeilles, c'est la sélection génétique qui la motive : « Avec Jérôme, nous recherchons les abeilles qui sont les plus adap-

tées chez nous tout en offrant une bonne production de miel afin de multiplier ce type de colonie ». Ainsi, depuis peu, elle s'intéresse, avec Jérôme, à l'insémination : « cela fonctionne comme pour les bovins ou les ovins, à part que nous sommes obligés de tuer les mâles (comme dans la nature) pour obtenir la semence et que toute la procédure nécessite une loupe binoculaire ». Si l'apiculture peut sembler simple pour certains, elle comporte des contraintes. Parmi elles, elle évoque : « Je produis de la gelée fraîche ce qui requiert un respect de la chaîne du froid ». Elle stipule également : « En plus de la labellisation AB (car mes pratiques et mon environnement me le permettent), je fais partie du Groupement de producteur de gelée royale (GPGR) qui a un cahier des charges extrêmement strict : je n'ai pas le droit de congeler la gelée, je ne peux pas donner du sucre

Débouchés

Pour la vente, Fanny se repose à 90 % sur la coopérative GRF (Gelée royale française) et 10 % en vente directe (dans des magasins de revende comme Grenier paysan ou encore la Ruche qui dit oui de Julie Nérot à Saint-Père). Afin de développer sa clientèle, elle prévoit éventuellement d'embaucher : « Avec une personne dédiée aux manipulations, je pourrais rechercher de nouveaux débouchés. Pour ce travail de déplacement des larves, aucun prérequis particulier n'est nécessaire, il faut juste être patient, méticuleux, délicat et avoir l'envie d'apprendre ». Elle ajoute : « j'ai d'ailleurs adhéré à La Belle Nièvre, cette année, afin de me faire connaître un peu plus et constituer une clientèle fidèle ». Elle conclut : « L'apiculture est encore une niche dans la Nièvre, alors qu'il y a une forte demande de la part des exploitants

// EN BREF

RHD Davantage de végétal et de local, les grandes tendances à l'horizon 2030

La tendance à la végétalisation des assiettes en restauration hors domicile (RHD) se poursuivra à l'horizon 2030, projette une étude commandée par Geco Food Service, qui fédère les fournisseurs de la RHD. « Le poisson et la viande vont se consommer de façon plus occasionnelle, et ce seront des produits plus haut de gamme », a expliqué son président Laurent Repelin, le 22 mars, en conférence de presse. Cette tendance est poussée par « une volonté de se faire plaisir tout en étant responsable », mais aussi par « une pression économique forte, notamment sur les classes moyennes ». « On sent que les chefs de demain vont créer une identité culinaire française forte autour du végétal », indique Laurent Repelin. Les chefs cuisiniers de la nouvelle génération sont aussi plus enclins à se fournir auprès des producteurs locaux que leurs aînés. Le marché de la RHD devra aussi s'adapter aux changements socio-démographiques, et en premier lieu au vieillissement de la population. Les plus de 75 ans représentent aujourd'hui 6,5 millions de personnes, ils seront 8,4 millions en 2030 et 11,3 millions en 2050. Autre tendance démographique : un foyer sur deux sera composé d'une seule personne adulte, contre un sur trois aujourd'hui. Enfin, la population active comptera « 36 % de nomades numériques avec des modalités de travail plus flexibles », avec notamment du télétravail.

PREFATECH

ANCIEN ETABLISSEMENT SOUTRENON

ELEMENTS
PREFABRIQUES
EN BETON

POSSIBILITE
LIVRAISON ET POSE

Situés au carrefour des régions Auvergne, Bourgogne et Rhône-Alpes, les Établissements Soutrenon sont spécialisés dans la préfabrication d'éléments en béton armé pour les applications agricoles.

Nous livrons et installons des fosses à lisier, des panneaux de stabulation et des murs de silo pour ne citer que quelques applications.

ZA Les Béluzes -F- • 42720 POUILLY-SOUS-CHARLIEU
Tél. 04 77 69 30 29 - Fax 04 77 69 30 25
chevalier-n@soutrenon.fr



Fosse à lisier



Panneaux de stabulation



Murs de silo