



Dans le Thymerais, la passion des abeilles

Autrefois, en Eure-et-Loir, elles faisaient partie de la famille ! Pour preuve, quand un décès survenait dans un foyer, on recouvrait les ruches d'un voile de crêpe noir. Les abeilles nous accompagnent au quotidien dans nos balades et sur nos tables à l'instar de la plus commune d'entre elles dans le département, l'abeille noire ou *Apis mellifera mellifera*. Rencontre avec Claude Charenzol, apiculteur à Saint-Sauveur-Marville depuis plus de 40 ans !

C'est parce que sa fille, Laurence, suivait des cours d'apiculture dans son collège parisien que Claude Charenzol a commencé à s'intéresser aux abeilles. C'était en 1974. Claude est un amoureux de la nature et se passionne pour les liens qui se tissent

entre cette dernière et l'être humain. « *L'apiculture est le témoin de l'état de santé de notre environnement* » constate-t-il. Devenu ami du professeur d'apiculture, il ne lui a pas fallu longtemps pour se laisser convaincre de se lancer dans l'aventure mellifère avec sa fille alors adolescente. Il a



lu des bouquins, a récupéré des essaims et a très vite installé quelques ruches en lisière d'un bois du Thymerais. « *Au début, nous nous sommes fait beaucoup piquer. !* » assure-t-il. « *La pratique demande beaucoup de soins et de surveillance.* » Durant l'hiver, l'apiculteur visite ses colonies, entretient le matériel, nettoie et remplace les vieux cadres des ruches. Au printemps les abeilles quittent ces dernières en quête de pollen et de nectar...

Deux récoltes par an, mais...

Claude est aujourd'hui à la tête d'une dizaine de ruches qu'il bichonne. En période d'activité, (de mars à septembre), chaque ruche abrite entre 40.000 et 50.000 abeilles. On compte d'ordinaire deux récoltes par an. « *Au printemps, les abeilles butinent les fleurs des arbres fruitiers mais aussi le colza* » explique l'apiculteur. « *Une première récolte est effectuée en juin. Ensuite les abeilles butinent les fleurs sauvages ou investissent les châtaigniers car elles manquent de nourriture. La seconde récolte se fait en août* ». Claude parvient à récolter quelques 20 kg de miel par ruche. Si le miel est le principal produit du rucher, celui-ci produit également le pollen (la nourriture du couvain), très apprécié pour ses qualités paramédicales, la gelée royale, prisée pour ses qualités médicinales et la propolis, un antiseptique et cicatrisant.

Autrefois, le rucher était une réalité familiale. Aujourd'hui il se fait plus rare, à l'instar des abeilles. La production locale de miel ne cesse de diminuer tandis que les importations augmentent. Outre les parasites tels que le varroa ou des insectes



Photo : Claude Charenso

tels que le frelon asiatique qui causent des ravages dans les rangs des abeilles, l'homme sait également être un ennemi de ces précieux hyménoptères !

La modification des modes de culture, notamment la diminution progressive de la polyculture, de l'élevage et de ses pâtures riches en fleurs, ont fait disparaître au cours des décennies les sources de nourriture diversifiées des abeilles. L'introduction de cultures intensives traitées avec des produits dangereux pour les abeilles mais aussi pour l'homme contribue également à l'inquiétude des apiculteurs.



Photo : Claude Charenso