

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Miels aux saveurs puisées au cœur de nos montagnes

Les grandes étapes

✓ 2007

Installation en tant qu'apiculteur professionnel au mois de juin, et début de conversion des ruches vers l'agriculture biologique.

✓ Étape 2

Augmentation du cheptel et développement des circuits de commercialisation.

✓ En projet

Diversification des produits et construction d'un bâtiment professionnel.



Contact :
Jérôme et Claire DEBARD
Miellerie de Lanteyron
Lanteyron - 07310 ARCENS

Tel : 04.75.30.46.90
E-mail : mielleriedelanteyron@neuf.fr



Description et origine de l'exploitation

Après avoir obtenu mon bac en 1999 et essayé divers petits boulots pour entrer dans le monde du travail, j'ai décidé de m'orienter vers le monde agricole. Déjà tout petit, je prenais du plaisir à gérer les quelques ruches familiales avec mon père : une dizaine de ruches troncs que nous avons peu à peu modernisées, pour en venir aux ruches à cadres mobiles.

Plus tard, j'ai décidé de me professionnaliser : c'est ainsi que j'ai débuté une formation d'un an en apiculture qui m'a permis d'obtenir un B.P.R.E.A. (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) ainsi que de rencontrer celle qui deviendra ma femme.

Cette formation, ainsi qu'un stage de 4 mois chez Catherine et Christian MOLLE nous ont donné les bases nécessaires à la conduite de notre propre cheptel.

Aujourd'hui, notre exploitation compte 200 ruches. Ce nombre est encore insuffisant pour subvenir aux besoins de la famille, et ce malgré une diversification des produits et une vente essentiellement en direct. Il nous faudra donc acquérir une centaine d'essaims supplémentaires.



Diversification de la production

Nous récoltons une gamme assez complète de miels, mais selon les conditions météorologiques, les volumes de chacun varient d'une année sur l'autre, ce qui explique les variations de stocks en fonction des saisons.

Excepté la lavande qui est produite dans les gorges du Verdon, tous nos miels (acacia, printemps, châtaignier, toutes fleurs, montagne, sapin et forêt) sont récoltés en Ardèche ou en Haute-Loire.

Afin de diversifier encore notre gamme, nous récoltons également les produits dérivés de la ruche, comme le pollen, la propolis ou encore la cire.

De plus, une partie de notre miel est utilisée pour la confection de pâtisseries (pains d'épices, cookies).

En quelques chiffres...

L'exploitation en 2007

- 230 ruches
- 3700 kg de miel
- 7 sortes de miels

Projets et problèmes à résoudre

Nos objectifs principaux actuels sont le développement de nouveaux circuits de commercialisation, notamment vers l'agriculture biologique, avec l'augmentation de la production, ainsi que la construction d'un bâtiment fonctionnel afin de rendre notre travail plus efficace.

Toutefois, notre principale difficulté est de mener de front tous ces chantiers, ainsi que la restauration de notre maison familiale, le tout sans négliger notre vie privée et nos enfants.

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.