

## Une semaine au cœur de l'apiculture slovène

Voici le compte rendu du voyage d'un groupe d'apiculteurs du syndicat l'Abeille landaise en Slovénie, du 25 septembre au 1<sup>er</sup> octobre dernier. L'idée de ce voyage est née au hasard d'une rencontre faite lors du dernier Congrès national de l'apiculture française à Clermont-Ferrand, l'année précédente.



Le groupe d'apiculteurs français en Slovénie.

**L**UNDI 25 septembre 2017, 15 h 30, aéroport de Bordeaux : des apiculteurs et leurs compagnes, 29 personnes en tout, s'apprêtent à embarquer pour Venise où les attendront Jana, leur guide, et Francès, leur chauffeur, pour rejoindre Sežana, ville de leur première halte slovène.

Sur la route rejoignant Sežana à Ljubljana, nous rencontrons Ivan Atelsek, apiculteur depuis 1972, possédant 300 ruches et 4 camions de transhumance. Il travaille avec l'abeille autochtone, la grise carniolienne ou carnica. Il produit en « Kraški med », l'équivalent d'une AOP chez nous, des miels d'acacia, de fleurs, de tilleul, de merisier et de forêt. Bourrache, sarrasin, lierre, sapin et bien d'autres complètent la gamme des plantes mellifères.

La Slovénie, territoire aux altitudes variables et aux climats différents, voit ses floraisons étalées dans le temps pour une même variété florale ; et le déplacement des ruches sur un camion facilite la tâche des apiculteurs. Ses camions sont équipés de deux rangées de ruches de type AZ, l'une à droite et l'autre à gauche ; la porte arrière ouvre sur un cou-

loir donnant accès en frontal à chaque colonie. La visite d'une ruche s'effectue donc à l'abri du vent, du soleil, de la pluie. Son enfumoir reste le plus simple et le plus naturel : un petit bout de bois bien sec récupéré en forêt et allumé comme une simple mèche, suffisant avec ses abeilles très douces. Après l'ouverture de la porte arrière de la ruche, articulée par des charnières, nous accédons à des nourrisseurs



La ruche AZ, la plus utilisée, s'ouvre par l'arrière.



amovibles en plexiglas, facilitant ainsi leur remplissage sans dérangement, avant de découvrir la colonie. Un plateau grillagé est inséré sur le fond pour récupérer les varroas qu'il traite à l'acide formique. *Varroa* est présent sur le territoire depuis 1986. Les colonies occupent un espace sur deux niveaux séparés par une grille à reine, les 9 cadres du

haut recevant les récoltes de miel. En partie arrière extérieure, une ruche témoin posée sur une balance connectée permet de suivre les récoltes. L'extraction doit être fréquente et se déroule sur place, au pied du camion. Ivan Atelšek utilise un extracteur tout inox avec des paniers positionnés en radial d'abord, puis en tangentiel après la mise en route. Lorsque le miel fige en fût, Ivan utilise des défigeurs inox de sa fabrication qui montent la température à 40 °C maximum. Il nous indique aussi que le taux d'humidité de son miel est de l'ordre de 14 %. Aidé de sa femme, il produit 6 à 7 tonnes de miel par an avec 6 à 7 variétés différentes. Il fabrique et commercialise son extracteur ainsi qu'une gamme complète de défigeurs.

Pour mieux comprendre la géologie du Karst, et cette terre aux nombreuses rivières souterraines, rien de tel que la visite d'une grotte. Celle de Postojna, longue de 24,5 km, est un réseau de galeries et de salles riches en stalactites et stalagmites, un grand spectacle de chaque instant que nous a fait apprécier notre guide francophone. Ensuite, nous découvrons et visitons le château de Predjama. Niché dans la roche depuis plus de 700 ans, à 123 mètres de hauteur, il était la résidence secrète d'Erasmus de Predjama, chevalier rebelle légendaire.

Le lendemain, nous mettons le cap vers la Haute Carniole, dans la région de Kokra, pour découvrir un spécialiste du miel de betterave rouge.

Cette exploitation de plus de 50 ans, de taille familiale, se développe autour d'un camion de cent ruches, en transhumance dans toute la Slovénie, et d'un rucher d'une centaine de ruches également. En ce début d'automne, les abeilles transhumantes profitent du sarrasin dans l'Est du pays. Les apiculteurs slovènes de cette vallée échangent avec la faculté vétérinaire de Ljubljana pour mieux connaître leur abeille. Ils sont regroupés en une association de 43 membres pour 900 ruches. Nombreuses sont les familles voisines qui en possèdent quelques-unes. Au total, 600 ruches entourent le rucher de Tomaž Kokl.

Son exploitation participe à l'éducation des enfants des écoles par la décoration des façades des ruches, la fabrication de bougies et la dégustation



Le tourisme apicole est soutenu et labélisé.

de miels. Elle sensibilise les adultes venus d'ailleurs aux bienfaits de l'apiculture avec, pour objectif, son développement continu. Des espaces de présentation de la plupart des plantes mellifères ainsi qu'une ruche pédagogique agrémentent son rucher. Pour la troisième fois, son travail a été récompensé par une médaille d'or pour son miel de fo-

rêt. Cette année, Tomaz n'a pas pu produire son miel de betterave en raison de la sécheresse ; si 70 % des acacias ont été gelés, il peut compter sur ses cinq autres variétés de miel, la fabrication d'hydromels, la production de pollen, de propolis et des produits issus du travail de la cire pour assurer ses revenus. Pour assurer la pérennité de son cheptel, il élève des reines mais en achète chaque année 20 à 30 pour assurer le maintien du patrimoine génétique.

Pour lutter contre *Varroa*, il découpe le couvain de mâle. En fin de saison, un passage au thymol est réalisé et à l'entrée de l'hiver, en l'absence de couvain, il termine à l'acide oxalique, par dégouttement.

A Radovljica, la fabrication du pain d'épices est un savoir-faire ancestral ; elle est expliquée dans un musée ouvert en 1766. La pâte repose une dizaine de jours avant d'être étalée, découpée à l'emporte-pièce, puis cuite une dizaine de minutes au four. La décoration de chaque pièce permet d'assurer une longue conservation du produit, consommable jusque dans les six mois suivants. Certaines, en très bon état de conservation, ont une cinquantaine d'années.



Rucher destiné à la transhumance.

## L'apiculture slovène

La Slovénie est l'un des plus petits pays de l'Union européenne dont elle est membre depuis 2004. D'une superficie de 20 273 km<sup>2</sup>, elle compte un peu plus de 2 060 000 habitants en 2015, dont 280 000 environ pour la capitale, Ljubljana.

La Slovénie est le berceau de l'abeille *Apis mellifera carnica* ou abeille carniolienne. Cette abeille tire son nom du duché de Carniole dont elle est originaire ; elle est considérée comme un symbole national du pays.

Elle est réputée pour son caractère doux, sa consommation réduite et sa bonne capacité à hiverner avec un développement rapide au printemps. Elle propolise peu. Velue, de grande taille, la longueur de sa langue lui permet d'atteindre une grande variété de nectars. Cependant, certaines lignées ont une tendance à l'essaimage développée.

La densité des apiculteurs est l'une des plus élevées d'Europe avec 10 000 apiculteurs et un cheptel national de l'ordre de 160 000 colonies. La grande majorité sont membres de l'Association des apiculteurs slovènes, qui a été fondée en 1873 et qui œuvre pour aider, soutenir les apiculteurs et développer leur nombre. Elle compte près de 8 000 membres répartis en plus de 200 associations locales. Les services de cette association nationale sont établis dans un magnifique bâtiment qui a été construit en 1967 à Lukovica ; on y trouve salles de réunion et de conférence, magasin, laboratoire, restaurant, ainsi qu'une magnifique bibliothèque dans laquelle on peut consulter tous les numéros de la revue apicole nationale éditée depuis plus de 130 ans.

La seule abeille présente et autorisée sur le territoire national est l'abeille carniolienne ; un travail important est accompli afin de contrôler la pureté des lignées et de mettre en place une sélection très exigeante à laquelle sont soumis la trentaine d'éleveurs slovènes.

La grande diversité de la flore nationale permet de récolter différents miels très typés : acacia, tilleul, châtaignier, fleurs, sapin noir et épicea, miels de printemps (colza, saule, pissenlit)...



Au marché de Ljubljana.

La plupart des apiculteurs utilisent la ruche AZ, inventée par Alberti Znidarsic, qui a la particularité de s'ouvrir par l'arrière et d'avoir la façade décorée. Les ruches sont installées sur 3 rangées dans des « maisons de ruches » ou sur des plateaux de camions en vue de la transhumance.

Du point de vue sanitaire, les apiculteurs slovènes sont soumis aux mêmes obligations que les apiculteurs français : déclaration de ruches et registre d'élevage, suivi des transhumances. Le suivi sanitaire est assuré par 8 vétérinaires spécialisés payés par l'Etat. Comme chez nous, le suivi sanitaire porte surtout sur les traitements varroas effectués essentiellement avec l'acide oxalique et le thymol.

### Quelques autres chiffres sur l'apiculture slovène

- 55 apiculteurs professionnels dont le cheptel varie entre 200 et 1 000 ruches (300 ruches en moyenne) ; le plus grand apiculteur professionnel slovène, Pislak, possède 2 600 ruches.
- La production moyenne à la ruche, variable d'une année sur l'autre, est de l'ordre de 15-18 kg.
- En 2016, la production nationale s'est élevée à environ 2 000 tonnes avec une météo défavorable, alors que la consommation nationale est de l'ordre de 3 000 tonnes ; la consommation annuelle est estimée à 1,5 kg/personne.
- La profession a adopté des emballages en verre standardisés de 240, 450 et 900 g ; le prix de vente d'un pot de 900 g se situe entre 9 et 15 € selon le type de miel.
- Le salaire minimum horaire est de l'ordre de 5 €.

Je tiens à remercier les 5 apiculteurs qui nous ont reçus chaleureusement pour leur écoute, leur disponibilité et leur volonté de nous faire partager leur passion. Un grand merci également à M. Franc Sivic, membre honoraire d'Apimondia et vice-président de l'Association des apiculteurs slovènes, qui m'a aidé pour la rédaction de cet article.

**Pierre Cabé**



Le Centre national de l'apiculture slovène.



L'après-midi, nous visitons le musée de l'Apiculture créé en 1959. On peut y admirer quelque 600 anciens frontons dont les peintures retracent la vie et les croyances d'autrefois, les premières ruches utilisées aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, les différents outils employés, des médailles, des billets ou des pièces de monnaie à l'effigie de l'abeille, et bien sûr la ruche AŽ utilisée encore de nos jours par plus de 90 % des apiculteurs, construite par Anton Žnideršič (1874-1947).



La maison des abeilles chez Tomaz Kokl.

Changement d'atmosphère autour du lac de Bled, situé au bord

du parc national du Triglav, comprenant une large partie des Alpes juliennes de Slovénie et dont le point culminant, Triglav, se situe à 2 864 m d'altitude. Cette cité thermale, très touristique depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, était appréciée du maréchal Tito, qui y avait sa résidence d'été, ainsi que par l'aristocratie de la vieille Europe.

La journée se termine par la visite du Centre de développement et de formation apicole de Haute-Carniole, dont la mission principale est de veiller à la sauvegarde de l'abeille autochtone slovène, l'abeille carniolienne (*Apis mellifera carnica*), et de fournir des informations sur l'importance de son maintien dans un environnement préservé. Tout apiculteur peut y trouver les réponses aux questions qu'il se pose, tant sur le plan administratif que technique, bénéficiaire de formations, comme il peut utiliser une doseuse automatique pour la mise en pot et une machine à gaufrer ses cires, à partir de 30 kg.

Le lendemain, nous reprenons la route en direction de Brdo pri Lukovici où se trouve le siège de l'Association des apiculteurs slovènes, créée en 1873 et fédérant 207 associations apicoles locales. M. Anton Thomas, vice-président, secrétaire de l'Institut durant 15 années, nous accueille dans ce grand chalet dont la construction, débutée en 1973, a été essentiellement financée par les apiculteurs eux-mêmes ; restaurant, boutique et magasin, laboratoire d'analyse, bureaux, grande salle de conférence, bibliothèque, 3 ruchers de formation entourés d'un jardin botanique sont autant d'outils mis à la disposition de l'apiculture. L'Institut concentre essentiellement ses efforts sur la formation, l'éducation et la communication, l'amélioration de la sélection et de la

qualité des élevages, ainsi que sur la promotion des miels slovènes (indication géographique protégée SMGO, cahier de charges strict, pots de forme conique, de contenance définie et identifiables par une abeille soufflée sur le fond, seuls autorisés pour la commercialisation de ce miel SMGO). A l'initiative de l'Association et pour mieux agir sur la conscience collective, le gouvernement slovène vient de proposer à l'ONU la date du 20 mai comme journée mondiale de l'abeille.

L'après-midi, à Šmartnopri Litiji, nous ren-

controns Janez Dremelj, éleveur de reines, troisième génération d'apiculteurs. Avec son fils et sa femme, ils possèdent 350 colonies réparties sur dix ruchers, dont cinq sont réservés à la production de reines. Ses stations de fécondation se situent en environnement protégé. Trois ruchers sont destinés à l'élevage de faux bourdons ; il sature les zones sur 3 km et fournit également les apiculteurs voisins en mâles afin d'assurer de la réussite de cette sélection. Il retient cinq critères essentiels pour la sélection : la pureté



Le dessous d'un pot normalisé pour la commercialisation des miels slovènes sous IGP.



Notre hôte Tomaz Kokl et notre guide Jana.

de la souche, le rendement en miel, la douceur, la non-propension à l'essaimage et la résistance aux maladies en recherchant les meilleures nettoyeuses. Après analyse morphologique des reines issues de ses meilleures ruches, l'Institut de l'apiculture slovène détermine lesquelles pourront servir de souche à la multiplication afin de conserver les caractéristiques biologiques propres à la race.

L'exploitation produit de 4 500 à 5 000 reines par an, vendues en direct de 15 à 20 € l'unité selon la période de production. Près de 85 % des reines produites de mai à août sont exportées vers la Finlande, la France, l'Allemagne, l'Angleterre, les Pays-Bas, l'Autriche, l'Italie, la Croatie, le Japon.

Notre journée à Ljubljana se termine par une soirée traditionnelle slovène très appréciée.

Le lendemain matin, nous sommes attendus à Pernica, petit village de Styrie, au Nord-Est de la Slovénie, par Karl Vogrinčič, apithérapeute radiesthésiste. Il pratique l'apiculture de petite taille, car c'est l'information émise par les abeilles qui l'intéresse et qu'il recueille dans le but d'améliorer la santé des êtres humains. Toutes ses ruches se trouvent dans son jardin, dans deux petits chalets dont l'un est aménagé pour recevoir des personnes souffrantes. Il est apiculteur depuis plus de 40 ans et expérimente d'abord la bio-dynamique pour se soigner lui-même. Aujourd'hui, il

partage son expérience et pratique le massage du dos au miel selon une technique apprise en Allemagne auprès d'un thérapeute russe pour éliminer les toxines et identifier les organes défaillants. Pour les maladies respiratoires, il propose d'inhaler l'air des ruches au moyen d'un masque et un coin repos invite à la détente au son des abeilles, au contact d'odeurs de propolis et de miel.

Nous poursuivons notre chemin vers une herboristerie. Danica et Jože Kolarič nous accueillent dans leur espace de verdure pour nous présenter leur activité autour des plantes et des abeilles. Ils produisent des tisanes, des teintures-mères mélangées à du miel, des onguents pour les lèvres, des sirops de menthe, du sel de mer aux plantes, du miel et des hydromels. L'après-midi se termine par la visite de Maribor, deuxième ville du pays, nommée capitale européenne de la culture en 2012. Capitale de la Styrie, elle est entourée du massif montagneux du Pohorje et de vignobles. Elle est traversée par la rivière Drava, au bord de laquelle s'épanouit depuis plus de 450 ans la plus vieille vigne du monde. Nous découvrons les restes des remparts datant du XIV<sup>e</sup> siècle, le château d'eau réalisé par les Italiens au XVI<sup>e</sup> siècle, la vieille mairie détruite par un incendie en 1362 puis reconstruite en 1513, l'église franciscaine, la cathédrale des XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles. Sur la place principale trône la plus grande colonne votive de l'Europe du Sud, érigée contre la peste qui toucha le pays par deux fois. Sous le monument dédié aux victimes de la deuxième guerre mondiale se trouve le plus grand tonneau, avec une cave à vin pouvant contenir 7 millions de bouteilles ; depuis l'époque romaine, l'économie du vin a longtemps représenté une des activités principales de la ville.



Un chaleureux accueil chez l'éleveur Janez Dremelj.

Le samedi matin, nous visitons le vieux quartier de la capitale, Ljubljana ; une muraille de huit mètres de hauteur et deux mètres d'épaisseur avait été dressée par les Romains pour protéger la cité. Nous apercevons le château, surplombant la ville depuis plus de 900 ans et devenu aujourd'hui un lieu d'événements culturels et artistiques. Jana, notre guide, retrace l'histoire du plus grand et du plus beau parc de la ville, le parc Tivoli, qui commença à prendre forme en 1813 selon les plans dessinés par l'ingénieur français Jean Blanchard. Ljubljana est une ville au caractère médiéval, riche



# Informations pratiques



Vraiment douce l'abeille carniolienne !

d'une architecture baroque et d'art nouveau, avec de nombreux lieux de culture.

Ensuite, cap vers « la petite Toscane », une région karstique de vignobles et de vergers où les constructions sont faites de pierres avec encore quelques toits en lauze. Après une dégustation de vin et de liqueur de Teran, de jambon cru du pays et un bon repas, nous rejoignons le village de Pliskovica, lieu de résidence d'Irma Petelin, apicultrice depuis 1992 où elle a débuté avec 10 colonies pour améliorer la situation difficile de sa famille. Petit à petit, elle a amélioré ses connaissances, son outil de travail, et développé son exploitation de taille moyenne avec laquelle elle récolte maintenant 8 tonnes de miel. Elle travaille avec des ruches AŽ et élève, depuis 3 ans, 400 reines par an. Enthousiaste et dynamique, elle nous a livré des détails techniques sur son matériel avant de nous proposer une dégustation de ses miels.



Les Slovènes reconnaissants envers Napoléon pour leur avoir rendu leur langue et la liberté.

J'ai confié la préparation et l'organisation de ce voyage à l'agence slovène Aritour. Dans le cadre de son service spécialisé dans le tourisme apicole Apiroutes, et en étroite collaboration avec sa responsable Jasna Vogrin (info@apiroutes.com), le projet, lancé en octobre 2016 lors d'une rencontre à l'occasion du Congrès de Clermont-Ferrand, s'est vraiment concrétisé au printemps 2017.

Mme Vogrin a mis son professionnalisme, sa patience et son écoute à notre service afin que ce projet corresponde à nos attentes et que sa réalisation nous donne entière satisfaction. Ce qui a été le cas tant par le programme proposé que par la qualité des prestations dont nous avons bénéficié (accueil chez les apiculteurs, hôtellerie et restauration, guide francophone et chauffeur mis à disposition).

Le budget s'est élevé à 1 026,50 €/personne (soirée folklorique incluse).

Chaque participant a souscrit, en supplément, les assurances proposées par Europ Assistance (01 41 85 86 86) dans le cadre de la formule Pluriel Tourisme : 19,30 €/personne pour l'assurance « annulation » et 14,55 €/personne pour l'assurance « assistance-rapatriement ».

**Pierre Cabé**

## Dimanche 1<sup>er</sup> octobre, direction Venise

Tout près de la frontière italo-slovène, une dernière halte s'impose au couvent franciscain de Kostanjevica, ancien sanctuaire, centre de pèlerinage, oasis de paix et de spiritualité pour les habitants des deux côtés de la frontière. Nous traversons le jardin qui abrite une collection de rosiers Bourbon, pour rejoindre le tombeau des derniers membres de la famille royale française des Bourbon et admirer la bibliothèque qui contient environ 11 500 volumes, dont 30 incunables.

La Slovénie est un petit pays riche d'un patrimoine apicole immense où l'empreinte de l'abeille sur son histoire est profonde. Et chez qui il faut souligner la fierté de nos hôtes à faire découvrir leur apiculture avec passion, en nous réservant un accueil toujours chaleureux et spontané : une apiculture et un pays qui méritent vraiment d'être découverts.

**Guilaine Labé et Philippe Grégoire**

Photographies : Abeille landaise (G.L., L.P. et P.C.)

**ApiRoutes**  
agence de voyage



**ApiRoutes**

- **Spécialiste en excursions apicoles** à travers la Slovénie et ailleurs dans le monde entier.
- Plus de 25 ans d'expérience; Approche personnelle; Service complet, y compris tous les transferts nécessaires.
- **Grand choix de programmes** ou voyages api complètement adaptés à vos besoins et intérêts.

L'hiver, la meilleure saison pour planifier votre Voyage Api. Contactez-nous ou visitez notre site Internet pour créer votre expérience Api: Tél. +386 2 22 98 360, [info@apiroutes.com](mailto:info@apiroutes.com), [www.apiroutes.com](http://www.apiroutes.com)