

Présentation de l'exploitation

Cette exploitation est située sur la commune de Chazelles-sur-Lavieu, dans la Loire (Auvergne-Rhône-Alpes). En 2005, Olivier et sa compagne investissent dans une ferme isolée, en ruines sur 3 hectares de terrain en pente, à 1000 m d'altitude. Cette bâtisse deviendra leur lieu de vie et l'exploitation d'Olivier.

En 2007, Olivier s'installe seul en tant que chef d'exploitation après avoir travaillé 10 ans comme saisonnier chez Bruno Poinard, apiculteur à Sorbiers dans la Loire.

Au fil des années, il réalise l'intégralité des travaux, grâce aux compétences acquises auprès de son père, maçon de métier. Il restaure les murs, les ouvertures et la charpente de la ferme ; puis construit un atelier, un hangar et un auvent à quelques mètres de la bâtisse en pierre pour ses activités.

L'apiculteur récolte des miels d'acacia, châtaignier, montagne, sapin, lavande et callune, certifiés en Agriculture Biologique. Il produit également du pollen, de la propolis, de l'hydromel, du pain d'épices, du nougat et de la bière. Pendant quelques années il a développé un atelier de gelée royale, mais a cessé par manque de temps et par difficulté à trouver de la génétique. Il vend ses produits en vente directe, essentiellement sur un marché hebdomadaire, mais aussi en demi gros dans des magasins locaux.

Présentation de l'exploitation	2	L'atelier, le stockage du matériel et les véhicules	9
Le bâtiment	3	L'atelier	9
Obtention du terrain	3	Le stockage du matériel	9
Plan des bâtiments	3	Le matériel de manutention en miellerie	10
Composition des bâtiments et pièces dédiées à l'apiculture	4	Les véhicules et le matériel de transhumance	10
Aménagement et frais engagés	4	Les pratiques de l'apiculteur	11
Retours de l'apiculteur	5	Une chaudière pour la cire et le nettoyage du matériel apicole	11
La miellerie	6	Les récoltes	12
L'extraction	6		
Le conditionnement	7		
Le stockage des fûts et des pots	8		
La vente	8		

SOMMAIRE