

# Activité apicole dans les Cévennes en bio avec diversification châtaigne à transmettre

Les Miellées d'Or  
Dorothee RENAUD

GARD

**Transmission pour mai 2024 avec possibilité de CEFI**

DES PRODUITS NATURELS EN PROVENANCE D'UN ENVIRONNEMENT PRESERVE.

## L'activité

Le cheptel compte entre **150 et 200 colonies**, les ruches sont intégralement en bois, elles sont palettisées et transportées grâce à une remorque de transhumance Humbaur et un chargeur France Tractor K65, le tout tracté par un pick-up Mitsubishi L200.

La production annuelle de miel oscillant entre 1,5T et 3,5T en fonction des années. Une **large palette de miels** sont produits par l'exploitation : bruyère blanche, acacia, causse, montagne avec dominante framboisier, châtaignier, lavande, sapin, callune certaines années. Les



emplacements de transhumance sont regroupés autour du siège d'exploitation, entre 1/4h et 1h de route sauf pour le sapin à 2h de route de l'exploitation. Toute la gamme est sous **label agriculture biologique** et pour partie avec le signe de qualité **IGP miel des Cévennes**.

La commercialisation se fait majoritairement en **vente directe** dont 5% directement à la ferme. Les autres circuits de vente directe sont les marchés, salons et foires. Une partie de la production est vendue en demi-gros en magasin spécialisés bio, cela représente entre 25 et 50% des ventes. En cas de variation de volume de production c'est plutôt la partie vente directe qui est revue à la hausse ou à la baisse pour s'adapter aux volumes disponibles, la partie vente en demi-gros étant plus stable en termes de volume écoulé, et en constante augmentation.

Au cours de la saison, les colonies sont très peu nourries, seule une faible quantité de de candi bio est distribuée au cours de l'hiver (autour de 5kg/colonie).

Une production de pollen permet de proposer du miel enrichi en pollen et de la propolis est récoltées afin de produire de l'hydrolat pour un volume de 2000 flacons de 30ml par an.

En plus de la production et la vente de produits de la ruche, l'apicultrice a développé un atelier de **transformation à la ferme** et propose du pain d'épices, du nougat et des sablés vendus uniquement en vente directe.

Une **châtaigneraie** de 6ha est partiellement exploitée (la moitié environ) ce qui permet une récolte de 1,5 à 3T de châtaignes. La transformation de châtaignes en crèmes et autres se fait à la CUMA du Penedis ou en prestation à Génolhac. Les châtaignes pour la farine sont séchées dans la clède de la propriété et sont moulues chez un collègue. La farine est soit vendue telle quelle au détail dans le Gard, région parisienne, Toulouse et Lyon dans des Biocoops et magasins bio, soit utilisée pour les transformations comme le pain d'épices et les sablés.

En compléments des activités miel et châtaigne, il y a également une production de jus de pomme, de différentes confitures avec les fruits récoltés sur l'exploitation (prunes, cerises, mûres, figues) ainsi que la récolte de noisettes servant à la confection des sablés. L'exploitation présente donc un grand potentiel de diversification et de transformation.

L'ensemble des activités représentent un temps plein pour l'apicultrice qui est secondée par son époux employé saisonnier par la ferme pour la vente sur les marchés et divers travaux sur l'exploitation.

### **Les biens cédés**

Il y a possibilité de séparer la maison d'habitation de la partie professionnelle puisqu'une miellerie peut être aménagée dans un bâtiment de 129 m<sup>2</sup>, qui est dédié à l'activité apicole. Un lieu de vente peut également y être créé. La miellerie et le laboratoire de transformation actuels sont situés au rez-de-chaussée de la maison d'habitation dans un appartement avec entrée indépendante qui pourrait reprendre sa vocation initiale.

Le bien s'adresse plutôt à un couple, il y a un fort potentiel de développement en particulier sur la partie châtaigneraie qui est aujourd'hui exploitée bien en deçà de ses capacités.

### **L'accompagnement**

En fonction du souhait du ou des repreneurs, une location est possible. Une transmission progressive, par exemple dans le cadre d'un Contrat Emploi Formation Installation (CEFI), pourra être envisagée sur une durée de 6 mois.

### **Prix**

A évaluer en fonction des modalités (location ou vente du bâti et des terres), et de l'achat ou non de l'habitation.

### **Contact**

Dorothee RENAUD - 06 85 43 96 22 - 04 66 43 27 20 – [lesmiellesdor@gmail.com](mailto:lesmiellesdor@gmail.com)

