

Fabrégas : à l'école des abeilles c'est l'happy culture

Le rucher pédagogique exploité par Antoine Sabatier, employé communal, prend tout juste son envol. Le projet s'inscrit dans le plan de réhabilitation du domaine. Une « ruche » idée !

Antoine Sabatier, employé communal et garde du littoral, s'est lancé dans l'aventure apicole. Novice en la matière, il a suivi une formation d'un an au Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles de Hyères. Aujourd'hui, il peut également compter sur les conseils avisés que lui prodigue un apiculteur chevronné qui a ses propres ruches sur un terrain privé aux alentours du domaine de Fabrégas où il a domicilié ses butineuses.

L'apiculture en communion avec l'agriculture

Ce projet de ruche pédagogique s'inscrit plus largement dans le plan de réhabilitation du domaine de Fabrégas. L'an passé, Bruno Oberti, agriculteur qui exploite les lieux avait remporté l'appel à projet national lancé par le Conservatoire du littoral et la ville de La Seyne, pour reprendre selon un cahier des charges précis et exigeant, la friche agricole du domaine, laissée pendant 25 ans à l'abandon.

« Grâce à l'activité des ruches, Bruno Oberti obtient



« Ces petits panneaux sont ceux qui servent à la récolte du miel », explique Antoine Sabatier. De 40 000 à 50 000 abeilles composent une ruche, mais chaque ruche n'a qu'une seule reine.

(Photos Matthieu Cotterill)

20 à 30 % de production agricole en plus », explique Antoine Sabatier. En effet,

les abeilles stimulent et favorisent la pollinisation des fleurs et c'est donc la ré-

colte de l'agriculteur qui se trouve boostée naturellement. « C'est un double bé-



néfice » résume Antoine Sabatier. De cette façon également, le domaine remplit ses fonctions culturelles et éducatives. L'art et la manière de s'occuper des ruches nécessitent un long apprentissage : « Pour moi, j'estime qu'il faut deux ans en tout pour pouvoir suffisamment maîtriser mes ruches, et proposer à des classes de venir voir comment on fait du miel ».

Actuellement le domaine de Fabrégas compte une dizaine de ruches, dont six sont en production. Les petites ouvrières sont des

abeilles noires, une race locale. Mais cette année la récolte n'a pas été bonne : « Il a fait trop chaud, trop tôt et les fleurs ont fané rapidement ». La ville s'est également équipée d'une miellerie. La production de Fabrégas ne se vend pas mais, à l'occasion, son miel de garrigue peut se déguster. C'est même l'objectif *in fine* : que les enfants des écoles maternelles et primaires puissent consommer le miel dans les desserts qui leur sont servis à la cuisine centrale. Une ruche idée !

MANON GIBERTI