AU PHÉNOMÈNE DE LA TRANSHUMANCE

jujubier

D'ailleurs, Mohamed qui vit dans les lieux en compagnie de son frère et leur mère, ainsi que des cousins, vivent exclusivement de l'élevage ovin. Cela dit et pour cette activité saisonnière qui ne dépasse pas un mois pendant l'année, Mohamed est rémunéré au forfait par chaque apiculteur.

Lors de notre petite halte de midi, nous avons appris que l'Etat a installé au niveau de chaque maison, un panneau solaire et que tous les habitants de la région, ont bénéficié de cette électricité gratuitement. Idem pour l'eau du robinet qui coule à flots. «Même le transport scolaire est assuré», nous dira Mohamed qui n'avait pas eu cette chance puisque, durant son enfance, il parcourait plus de 5 km quotidiennement pour rejoindre son école... Dans l'après-midi, après une petite sieste, nous avons quitté les lieux et les abeilles mais en gardant les images de l'innocence des lieux, et le large sourire de Mohamed qui devait donner le signal dès que la floraison des jujubiers sera terminée.

Le 17 juin 2015, soit moins d'un mois après leur voyage, les abeilles de Belaïd et de tous les autres apiculteurs ont fait le chemin du retour.

«Cela se fait sur simple observation. Dès que la floraison du jujubier est terminée, il fallait faire vite.» Belaïd nous explique que lorsque la période du butinage est terminée, les abeilles pourront s'attaquer à leur récolte en cas de disette. «Et puis, les abeilles, ayant suffisamment de miel dans leur ruche, elles l'utiliseront pour se reproduire davantage en formant de nouveaux essaims avec de nouvelles reines, qui quitteront à leur tour la ruche...» Ainsi, une fois l'alerte donnée par Mohamed, tous les apiculteurs s'empressent à récupérer leurs ruchers. Pour Belaïd, cela s'est passé le 17 juin 2015. Le camion avec trois ouvriers est envoyé dans l'après-midi. Au crépuscule, après le retour de toutes les abeilles dans les ruches, les issues sont obstruées et l'embarquement peut commencer. Les mêmes gestes d'il y avait un mois seront exécutés. Le déchargement au niveau de la coopérative apicole de Aïn Laloui s'est fait à 1h, le matin…

La récolte

Ce dimanche 21 juin 2015, lors de notre arrivée sur les lieux à 11h, les travailleurs qui avaient entamé l'opération de récolte du miel à 6h, étaient aux dernières ruches. Au total, 100 ruches ont été passées en revue. Belaïd nous explique que les ruches comportent de jeunes essaims et que, par conséquent, «il fallait veiller à ce que dans chaque ruche, on laisse certains cadres miellés pour permettre à la colonie de se multiplier et se fortifier».

Saoud, en bon connaisseur, n'avait pas besoin de remarques. Avec des mains alertes et des yeux d'expert, il décidera de lui-même si tel cadre est bon à prendre ou non. Généralement, on laisse les cadres qui comportent du miel et du couvain.

Les gestes sont exécutés avec une véritable hardiesse par Saoud qui est là dans cette coopérative depuis... 1977. Avant que Saoud n'inspecte les différents cadres et décider de celui ou ceux qui doivent être récoltés de ceux qui doivent être laissés pour la colonie, un autre travailleur qui tient dans sa main l'enfumoir dans lequel on avait mis des morceaux de jute qui brûlent au ralenti et qui dégagent une odeur suffisamment repoussante pour les abeilles mais ni toxiques ni trop odorantes pour imprégner une certaine odeur au miel récolté, lance des bouffées de fumée dans la ruche pour assommer les abeilles et les rendre moins agressives. Puis Saoud qui, à l'aide d'un lève-cadre, sorte de spatule métallique avec laquelle il ouvrit auparavant le couvercle supérieur de la ruche, remue le cadre pour le détacher des autres, l'inspecte et le soupèse et décide ou non de son retrait. Si tel est le cas, il exécute un geste brusque qui fait tomber les nuées d'abeilles qui s'y trouvent, avant de nettoyer le cadre à l'aide d'une brosse spéciale pour balayer celles qui s'y accrochent encore. Le cadre miellé est remis à un autre travailleur qui s'empresse de le mettre dans une hausse vide qui peut prendre jusqu'à 10 cadres.

Photos : DR

Le miel versé dans le maturateur à tamis.

Au total, quelque 200 cadres ont été récoltés ; soit une moyenne de deux cadres par ruche. Un chiffre qui fait sourire Belaïd qui ne s'attendait pas à une telle récolte. «Au regard du climat qui a régné pendant le mois passé avec des pics de fraîcheur et même de la pluie, je ne m'attendais pas à ce rendement», dira-t-il.

Cela étant, Belaïd nous explique que le cadre devait être totalement operculé pour parler de miel maturé.

Après cette opération, les hausses pleines de cadres miellés sont acheminées vers l'atelier d'extraction du miel. Situé sur l'étage supérieur en forme de soupente, l'atelier d'extraction du miel est composé de deux centrifugeuses électriques de 32 et 24 cadres, ainsi que d'une centrifugeuse manuelle de quatre cadres, un plateau de désoperculation, des maturateurs munis de tamis, couvercles robinets en bas. Un peu en retrait, existe une gaufreuse à cire avec laquelle sont fabriquées les feuilles de cire qui sont installés sur les cadres, eux-mêmes fabriqués en bois au niveau d'un autre atelier de menuiserie.

Le rucher de Belaid à Birine, sous la bonne surveillance de Mohamed.

Il faut dire que la coopérative apicole de Aïn Laloui ne vit pas exclusivement de la production et la vente du miel, mais plutôt de la vente de ruches pleines, qu'elle produit par milliers sur commandes. Depuis les années 2000, et dans le cadre du PNDA, la coopérative apicole signe des conventions avec les services agricoles et ceux des forêts pour la livraison de centaines de ruches pleines. Parfois, ce sont de simples paysans qui viennent acheter des dizaines de ruches. Ainsi, au niveau de cette coopérative, outre l'atelier d'extraction du miel, il y a essentiellement l'atelier de menuiserie pour la fabrication des ruches. Ces dernières sont remplies pendant toute la période allant de février à mai ; dans le cadre des essaimages artificiels que la coopérative maîtrise parfaitement.

Outre les ruches fabriquées sur place, il y a également les feuilles de cire gaufrées qui sont fabriquées également sur place à l'aide d'une gaufreuse à cire. La cire est soit récupérée depuis les anciennes ruches, avant de la fondre, la filtrer et la remettre dans la gaufreuse, soit importée sous forme de pâte prête à l'emploi. Aussi, pour la production du miel et même si cela figure parmi les vocations de la coopérative, il reste que lors des saisons «sèches» où le printemps n'est pas du tout propice pour une bonne production de miel, la coopérative survit grâce à cette activité qui reste, et de loin, plus rentable.

Cela étant et pour revenir à notre atelier d'extraction du miel, là aussi, une fois les housses acheminées sur place, les travailleurs prennent les cardes miellés et les installent sur un plateau aménagé à cet effet. Un autre travailleur et à l'aide d'un couteau spécial, désopercule les cellules de cire que les abeilles avaient operculées. Un troisième travailleur installe les cadres désoperculés dans la machine à extraire le miel appelé extracteur tangentiel. Pour l'opération de ce dimanche, les travailleurs ont utilisé la machine manuelle à quatre cadres. D'après Belaïd, la machine électrique à 24 ou 36 cadres est utilisée quand la production est très importante. Le temps d'extraction dépend de la vitesse de rotation, de la température ambiante et de la viscosité du miel.

Après une vingtaine de cadres traités, une quantité assez importante de miel est visible au fond de la centrifugeuse qui est dotée d'un robinet à même le sol. Le miel est versé dans un récipient en inox et immédiatement transposé dans le grand maturateur à tamis pour séparer les impuretés composées essentiellement de cire et de restes d'abeilles mortes.

Au niveau du maturateur, le miel séjournera plusieurs jours pour assurer une très bonne décantation et là, la mise en pots du miel pourra commencer… A votre santé !

Y. Y.

Saoud en compagnie des autres travailleurs, lors de la récolte.