

Rucher de la Cabre

Visite de la ferme en mars 2022 et photos prises par Lionel et Martine Bonhomme en mai

Ça y est la récolte a commencé.



Lionel Bonhomme est l'apiculteur du Rucher de la Cabre. il a hérité de sa passion de son père qui pratiquait l'apiculture en amateur avec une vingtaine de ruches. Par delà la transmission d'un savoir faire, son père lui a aussi transmis, dès son plus jeune âge, à respecter la nature.

Petit à petit, la passion de Lionel a grandi. De ruche en ruche, sa passion est devenue un métier. Jusqu'en 2007, elle était une seconde activité. A la veille de ses 40 ans, Lionel a sauté le pas et s'est installé comme jeune apiculteur.

300 ruches environ permettent de produire une quantité de miel suffisante écoulee à 100% en vente directe.



Les ruches sont installées dans les Alpilles, le Lubéron, la région de Sault, Puimoisson (04), dans le Vercors, en Haute Loire et bien sûr, ici, sur le site de la ferme à Cornillon Confoux.



Nous voilà dans la salle d'extraction



Les cadres arrivent à la ferme.



La cire opture les alvéoles.



Lionel racle celle-ci précautionneusement.



Très précautionneusement.



Très, très précautionneusement car elle sera utilisée pour fabriquer des bougies ou autres.



La récolte s'effectue ensuite à froid, avec un extracteur,



ensuite le miel est filtré dans un bac décanteur et



stocké dans des maturateurs où il va finir de mûrir et décanter.



Ensuite Lionel et Martine soutirent le miel pour le mettre en pot au fur et à mesure des besoins.



Ici, la pièce de stockage.



Et voici la petite boutique de Martine à la ferme à Cornillon.

Ce qui différencie leurs miels, c'est la prégnance d'une espèce végétale sur les sites de transhumance.

Pour conserver la typicité de chaque caractère, Martine et Lionel ne font pas de mélange de miel. Ils récoltent donc des miels toutes fleurs et des miels monofloraux.

Ils transforment aussi une partie du miel en pain d'épices et des nougats.

