FAMILLE MARY A FAIM DE MIEL ET DE TOURISME

Apidays, Famille Mary ouvre ses portes aux écoliers

Hier, les enfants des écoles de Saint-André-de-la-Marche, ont pu découvrir le processus de création du miel, à l'occasion des journées nationales de l'abeille, les Apidays.

Divisés en équipe et munis de leurs questionnaires, les petits apiculteurs en herbe ont découvert dans leur commune l'exploitation de la Famille Mary. « *On pense que les abeilles ça pique et c'est méchant mais en fait elles nous soignent* » raconte Kyliane, élève de CM2. Les enfants ont observé le métier d'apiculteur, suivi le processus de création du miel et découvert ses bienfaits pour la santé. Après un passage devant la ruche pédagogique, où des abeilles font des allers-retours entre les fleurs et la ruche, les enfants sont entrés dans une alvéole artificielle. Elle leur a fait découvrir de façon ludique, le fonctionnement d'une ruche de l'intérieur.

Les enfants ont assisté à l'extraction du miel qu'ils ont ensuite dégusté.

Respect de l'environnement

Pour Jean Audoin, en charge de la visite de l'entreprise, l'objectif était de « *sensibiliser à la décroissance du nombre d'abeilles et de faire découvrir notre passion.* » Esther, en CM1, a bien retenu la leçon « *Si les abeilles ne sont pas là, il n'y a pas d'arbres, donc moins d'oxygène et pas d'hommes* ». En fin de visite, les écoliers ont pu déguster du miel à l'acacia et, assis dans l'herbe ils ont donné leurs réponses au questionnaire. Les grands aussi ont participé ! Le responsable de la visite a organisé une dégustation à l'aveugle pour les accompagnateurs. Sous les encouragements des enfants, ils ont tour à tour dû deviner, les yeux bandés, si le miel était liquide ou crémeux, fruité ou amer ou encore doux ou fort. Marion Bedouet, institutrice, pense que la visite est bien adaptée aux enfants. « *Ils observent le respect de la nature et ça leur apporte beaucoup de connaissances* ». Satisfaits de leur visite, les élèves de l'école Les Peupliers sont repartis avec un diplôme du petit apiculteur, divers bonbons au miel et un livret « comment préserver les abeilles ? ».

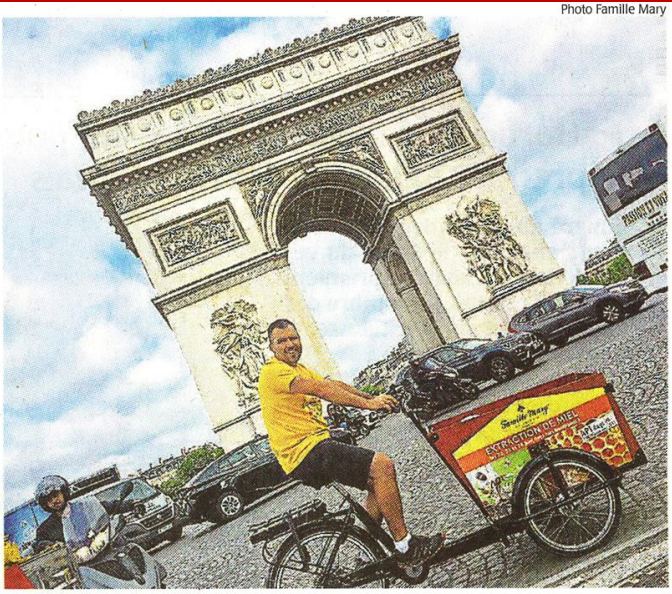
Portes-ouvertes ce samedi

Les Apidays se prolongent aujourd'hui puisque Famille Mary ouvre ses portes aux particuliers de 15 à 18 heures. Les visiteurs pourront à leur tour découvrir l'exploitation de miel, assister à son extraction et en déguster gratuitement.

Elise PONTOIZEAU

Le Courrier de l'Ouest – Samedi 24 juin 2017

Photo Famille Mary



Famille Mary a faim de miel et de tourisme

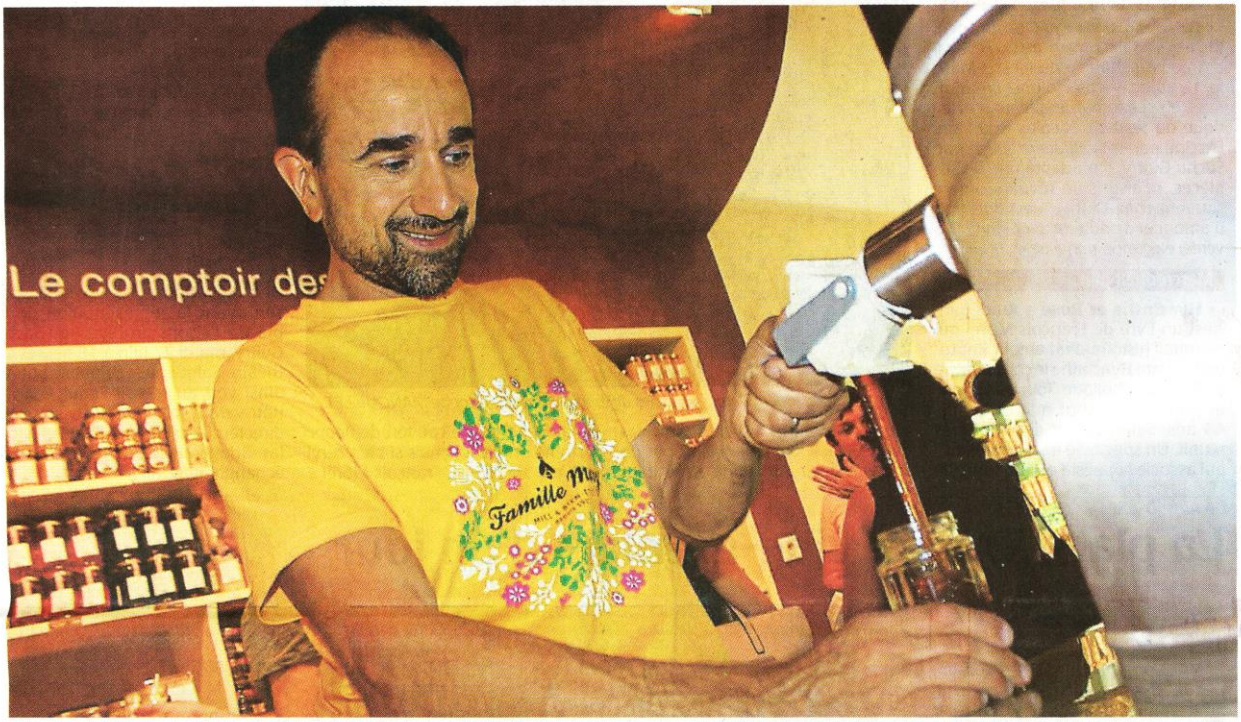
En plus d'une récolte correcte, l'entreprise de Saint-André-de-la-Marche fait le plein de touristes.

PAGE 5

Le Courrier de l'Ouest – Lundi 26 juin 2017

Chez Mary, le temps des récoltes

L'entreprise de Saint-André-de-la-Marche espère recueillir entre 15 et 20 tonnes de miel cette année. Un moindre mal dans une saison marquée par une très forte mortalité des abeilles.



Saint-André-de-la-Marche, samedi 24 juin. *Sylvain Rottier est le directeur commercial de Famille Mary.*

Alexandre BLAISE
alexandre.blaise@courrier-ouest.com

Non, les vacances ne sont pas pour tout de suite. Demandez aux abeilles des ruches de Famille Mary. Alors que les insectes les plus pressés se sont mis à travailler depuis fin février début mars, la saison ne s'arrêtera pas avant fin juillet. En ce moment, la période est propice à la récolte de miel. « *Nous sommes au cœur de la saison* », confirme Benoît Mary, président de Famille Mary, créée par son grand-père en 1921.
Cette année, le producteur de miel né et installé à Saint-André-de-la-Marche espère récolter entre 15 et 20 tonnes de miel. « *Moins pire que l'an dernier* », souffle Benoît Mary. Il faut dire que 2016 a été un cru particulièrement mauvais pour le miel. « *La France a réalisé sa pire année*, poursuit le dirigeant. *Cette année encore, ce sera compliqué.* » La faute, notamment, une forte mortalité des abeilles chez Famille Mary.

Six semaines de travail pour les abeilles

La société, qui possède un millier de ruches dans le Choletais, le Saumurois et près de Guérande (Loire-Atlantique), a perdu 40 % de ses effectifs. Les raisons sont nombreuses. La pollution, d'abord, symbolisée par l'utilisation de produits phytosanitaires. Les conditions climatiques, aussi. Après un printemps 2016 très pluvieux, qui n'a pas incité les abeilles à sortir, la sécheresse a pris le relais. Problème : « *Le nectar ne remonte pas dans les fleurs dans lesquelles les abeilles viennent butiner* », pose Benoît Mary. Parmi les premières victimes, les fleurs de châtaigniers.
L'autre souci, c'est le manque de diversité dans les cultures. « *Les abeilles ont besoin de manger un peu de tout*, résume Sylvain Rottier, directeur commercial de Famille Mary. *L'avantage de la région, c'est que c'est une terre d'élevage. Du coup, il y a beaucoup de haies sauvages.* » De quoi, notamment aller butiner dans l'aubépine. Une fleur parmi d'autres (acacia, tilleul, eucalyptus…) sur laquelle mise Famille Mary.
Reste aux principales intéressées - les abeilles - à travailler. Un travail de longue haleine, qui remplit bien les six semaines de vie des bestioles. D'un côté, les butineuses. De l'autre côté, le travail dans la ruche : « construction » des alvéoles, aération du miel, pour qu'il ne contienne pas trop d'eau, fabrication des opercules en cire, une fois que le miel est prêt. Pas une seconde de repos, un vrai travail de pro.

Multitâches, comme les abeilles

En plus de la production de miel, Famille Mary mise aussi sur ses boutiques et le tourisme.

Planche recouverte de miel, il racle la cire. Il a le geste sûr, Christian Breteaudeau. Logique, l'homme de 55 ans est l'un des trois apiculteurs de Famille Mary, qui s'appuie surtout sur 70 apiculteurs partenaires. Plus de 20 ans qu'il est dans le métier. Samedi, c'est lui qui a expliqué aux visiteurs du siège de Famille Mary comme était extrait le miel*. Un atelier organisé dans le cadre des « Api Days », journées de sensibilisation à l'abeille organisées par l'Union nationale de l'apiculture française.
Une double occasion, pour l'entreprise andréataine. D'une, l'idée est de rappeler le rôle d'un insecte bien utile De deux, l'événement permet de mettre en lumière une PME familiale (une centaine de salariés), quasi centenaire, loin d'être un simple réseau d'apicultures. « *Sinon, nous serions morts* », appuie Benoît Mary.
La commercialisation des produits à base de miel, via des boutiques propres depuis 1997, est l'un des axes. C'est ce que son dirigeant appelle « *l'économie intégrée* ». Famille Mary en possède 27. Vingt-huit à partir du 8 juillet, avec l'ouverture d'un commerce aux Sables-d'Olonne. Rien qu'à Paris, on en compte six. Autant de boutiques qui ont accueilli la semaine dernière des ateliers d'extraction du miel.

25 000 visiteurs par an

Un bon coup de pub, renforcé par la présence d'un triporteur qui a roulé sous la Tour Eiffel ou sous l'Arc de Triomphe. Un moyen de porter haut les couleurs de Famille Mary, après le sponsoring d'un bateau sur le dernier Vendée Globe et, en novembre prochain, sur la Transat Jacques Vabre, toujours avec le skipper Romain Attanasio.
L'autre ambition, c'est de « *développer le tourisme* », dixit Benoît Mary. Beau Rivage, le site historique de Famille Mary accueille quelque 25 000 visiteurs par an, dont 10 000 pour la traditionnelle Fête du miel, dont la 40e édition a lieu les 16 et 17 septembre. Pas pour rien que les professionnels du tourisme de la région ont été conviés, jeudi, à visiter le siège.

A.B.

*** À partir du 4 juillet, de tels ateliers sont organisés au siège de Famille Mary, les mardis et jeudis, à partir de 16 heures. Entrée libre.**

Photo Famille Mary

Pour les « Api Days », un triporteur Famille Mary a fait le tour de Paris.