

FRÉDÉRIC CATOUL UN APICULTEUR BELGE

Frédéric Catoul grandit à Ivoz-Ramet, près des grottes de Ramioul où le préhistosite n'avait pas encore vu le jour. Sa passion pour la nature grandit avec lui. Enfant, il trouve chez son grand père un ouvrage «Élevage et culture », plutôt moralisateur et très convenu mais dont le chapitre sur les abeilles et leur élevage pique sa curiosité. A 16 ans, il hérite de ce livre et deux ans plus tard s'occupe de ses premières ruches. C'est un ami de son père qui, arrêtant l'apiculture, lui offre des ruches en polystyrène ainsi que tout le matériel de récolte. Le format fera sans doute sourire mais ces ruches Voirnot 2/3 lui serviront de modèle pour en construire 15 autres en bois ; ce sera son cheptel. Il pratique alors ce qu'il appelle de « l'apiculture basique » avec des abeilles Carnica car, persuadé que l'abeille noire n'existe plus, il suit les conseils d'Henri Renson et adopte cette race originaire, à la base, des pays de l'Est et plus précisément, de Slovénie. Les Buckfast très utilisées de nos jours n'avaient pas encore pignon sur ruchers d'alors. Sa passion pour les animaux et l'élevage devient son job d'étudiant. Alors en étude d'architecture comme le voulait son père, il vend miel, gelée royale, propolis, hydromel, bougie ou autre cire encaustique sur les marchés artisanaux dominicaux.

Plus jeune élève de la section apicole où il suit ses cours et diplômé avec grande distinction, on lui propose alors de donner des cours le samedi : flore apicole, élevage de reines et production de gelée royale seront les trois sujets abordés lors de ses classes.

Après ses études d'architecture, il se lance dans la cuisine, son envie professionnelle première et ouvre son restaurant. Un coup dur advient

avec les abeilles ; on lui vole tout son matériel et ses colonies. De sa passion apicole ne restera que le bâtiment du rucher couvert.. Très attristé il met de côté cet univers et plonge tout entier dans celui de la restauration. Il tiendra à Amay son propre restaurant gastronomique.

Mais, chassez le naturel, il revient en essaim : une amie lui demande alors de prodiguer des conseils à une de ses connaissances possédant cinq ruches. Frédéric est reparti : il fait une saison entière avec cet apiculteur et finit par s'occuper lui-même de ce rucher pendant l'absence dudit propriétaire. Il n'en fallait pas plus, il se relance avec des ruches Warré construites par ses soins et décide de s'essayer à travailler avec l'abeille Buckfast mais l'expérience ne lui sied pas, les Buckfast essaient trop vite dans ses ruches Warré et il faut les nourrir trop souvent. Il se met alors à la recherche de son ancien professeur, Mr Renson qui, malheureusement est décédé.

C'est un peu par hasard qu'il tombe sur l'asbl Mellifica et son président, Hubert Guerriat qui, entre autres a écrit l'excellent « Etre performant en apiculture », livre de chevet de nombre d'apiculteurs. L'asbl Mellifica basée à Virelles, section de la ville de Chimay, fait de la préservation de l'abeille noire sa mission. A la surprise de Frédéric, il existait donc encore bel et bien cette abeille noire et elle se trouvait du côté de Chimay et du Nord de la France, à Valenciennes. Connaissant très peu de consanguinité, l'abeille noire a été, dans ce coin-là, toujours préférée des apiculteurs qui ne l'ont pas délaissée au profit d'autres races. Un décret la protège maintenant en interdisant toute autre race d'abeilles sur son territoire. Pour information et contre la coti-



Frédéric Catoul

sation de 60 euros, il est possible de bénéficier deux fois par an de 20 cupules de larves issues des meilleures lignées et l'accès à la station de fécondation de l'asbl Mellifica à l'Aquascope de Virelles est possible.

Frédéric relance alors un élevage et ses abeilles produisent 150 reines noires la première année. Travailler avec l'abeille noire est une révélation pour Frédéric. Cette abeille, souvent confondue de par sa dénomination avec les zinneke les abeilles tout venant de Belgique, est moins gourmande du fait de son développement de couvain moins explosif, sa population est donc plus petite et sa durée de vie est plus longue. Idem pour ses abeilles d'hiver. Cette abeille endémique de la région de Chimay et du Nord de la France est ce que l'on appelle une espèce clef de voûte ; elle va visiter plus de fleurs différentes et n'est pas en concurrence directe avec les autres pollinisateurs. Elle participe ainsi directement à la biodiversité. Frédéric participera d'ailleurs, via le conseil d'administration de Mellifica, à une future étude avec des ruches

troncs placées en forêts pour mesurer l'effectivité de cette non-concurrence. Outre cette appartenance à notre biodiversité effective, l'abeille noire est une abeille résiliente ; la reine adapte sa ponte en fonction des températures, parfois jusqu'à un arrêt total en cas de forte canicule et la colonie vole à des températures inférieures à 8 degrés. La fécondation des reines se fait également à des températures moins clémentes. Lors de printemps froids, les colonies de noire sont donc plus enclines à la pollinisation des vergers et leur capacité de vol sont plus intensives car elles vont plus loin et plus longtemps hors de la ruche. La taille de leur colonie diminue également l'apport nécessaire en sirop après la récolte de miel. « C'est en travaillant avec des espèces locales que l'on peut prétendre à de la durabilité ». Et ces abeilles noires sont très demandées ; des demandes d'achat affluent de toute l'Europe mais, cohérence pour cohérence, Frédéric refuse d'aller installer cette abeille native belge à l'autre bout du monde. Les achats de reines noires par des belges sont donc favorisés avec certains envois en France, nécessairement dans le Nord.

Frédéric fait à présent partie du conseil d'administration de Melifica pour sa sauvegarde et son élevage d'abeilles noires, travaille chez Beebox World, magasin très connu de matériel d'apiculture et possède sa propre entreprise de produits de la ruche : L'Abeille Noire tout en prodiguant des conseils via sa chaîne Youtube : @labeillenoire. Une vie en abeille en somme : « je voulais arrêter le commerce du miel mais... » Ce « mais » le conduit donc à proposer des pollens, des miels, de la gelée royale, de la propolis, des confiseries et des spiritueux.

Allez donc voir son site :
<https://www.labeillenoire.be>

Et les décorations pleuvent, Slowfood qui distingue les produits rares et en voie de disparition récompense son « Miel de Noire », la ville d'Amay a reconnu son commerce comme Commerce Equitable et Local, il est reconnu lui-même comme



Frédéric Catoul dans ses ruches

artisan certifié et est soutenu par le Kick d'Amay pour ses actions locales. Cette étiquette d'équitable est très intéressante car, l'on pense souvent et à tort, que les produits équitables ne viennent que d'ailleurs et que la rémunération juste ne peut concerner que des pays dits « émergents ». Le cas de Frédéric prouve le contraire, acheter équitable peut également vouloir dire acheter des produits belges, sains et cohérents au prix juste. C'est un acte responsable qui favorise autant le local que l'ailleurs.

Son conseil pour ceux souhaitant se lancer dans l'apiculture : « Ne portez pas d'œillères, tout comme l'apiculteur est sensé être au plus proche de la nature et en tirer des enseignements, restez ouverts, lisez, lisez, lisez et ne vous laissez pas endoctriner. »

Si jamais l'envie vous prend de goûter ce « Miel de Noire » primé par Slowfood, vous pouvez contacter Frédéric sur son site internet ou passer par Miel Maya Honing, nous en avons un stock ! Visite de la future boutique sur rendez-vous pour l'enlèvement du miel.