



La société apicole Bartnik dirigée par Janusz Kasztelewicz est l'une des plus importantes de Pologne. Une vingtaine de personnes y travaillent aujourd'hui.

BARTNIK

L'exploitation compte actuellement 1300 colonies réparties en une bonne vingtaine de ruchers situés dans un rayon de 3 à 30 km (transhumance jusqu'à 30 km) et comportant un maximum de 50 colonies. Leurs ruches en polystyrène sont pour la plupart (un millier) de modèle wielko-polska (360 X 260). Ils travaillent également avec trois cents Langstroth (435 X 230). Ils récoltent le miel, le pollen et la propolis. Ils ne connaissent pas de problèmes particuliers de mortalité (2 à 3 %).

Six personnes sont affectées directement à l'élevage. 10.000 reines sont produites chaque année (voir A&C n°107).

Depuis plus de dix ans, ils conditionnent le miel des apiculteurs. Ils sont devenus l'un des plus gros conditionneurs de Pologne. Nous n'avons pas pu voir leur chaîne de conditionnement (1.500 t/an) car les normes d'hygiène ne leur permettent pas la visite de groupes. Ils disposent d'un laboratoire d'analyse des miels qui examine systématiquement la présence d'antibiotiques (25 % d'échantillons positifs,

principalement avec des sulfamides). Ils possèdent également une unité de conditionnement plus importante en Ukraine. La commercialisation des miels se fait en grandes surfaces. À côté de ces unités de conditionnement, ils ont développé une ligne de cosmétiques à base de produits de la ruche. L'étalage de leurs produits nous donne une bonne idée de la gamme proposée à la vente (six à sept miels d'origines différentes).

Ils offrent également aux apiculteurs tous les produits habituels, du lève-cadres à l'extracteur en passant par la ruche en matériau synthétique. Ils ont également un secteur d'édition avec plusieurs ouvrages de technique apicole.

Enfin, les touristes connaissent surtout le superbe musée apicole où l'on peut voir de magnifiques ruches anciennes (voir A&C n°108). Le matériel y est regroupé par thèmes : les ruches anciennes à l'extérieur avec quelques pavillons, une maison ancienne consacrée au travail du miel et une seconde habitation dans laquelle on retrouve entre autres le travail de la cire.





Tous les ans, ils organisent une grande manifestation festive qui rassemble un très grand nombre d'apiculteurs polonais (deux à trois mille) durant tout un week-end. C'est l'occasion de faire la fête et de retrouver ses collègues mais également d'acheter le matériel apicole nécessaire car plusieurs marchands présentent des stands de vente. Un espace est également consacré aux produits artisanaux et de terroir.

A. & J. Kasztelewicz
38-300 Stróże 235
bartnik@bartnik.pl

Site web : <http://www.bartnik.pl>



APIS S.C.

Fondée en 1932, cette coopérative de transformation regroupait lors de sa création un millier d'apiculteurs et trente cercles apicoles.

Dès le début, ils ont assuré la commercialisation du miel (toutes fleurs, tilleul, bruyère, miellat de sapin, sarrasin, acacia) et la production d'hydromel. Ils réceptionnent également la cire et la propolis de leurs membres.

Ils ne travaillent qu'avec du miel polonais. Ils ont une obligation d'achat du miel de leurs membres, mais ils n'y a pas de contrat d'achat. Tous les miels sont analysés. Leur prix varie en fonction des conditions du marché. Ils achètent le miel de leurs coopérateurs à un prix supérieur au prix du marché mondial.

L'histoire de la coopérative a été bouleversée à plusieurs reprises, tout comme celle de la Pologne.

Durant la guerre, la coopérative a tourné au ralenti. Après la guerre, en pleine période de reconstruction, ce sont les femmes qui l'ont fait tourner. La demande de sucre et de miel était en augmentation. À cette époque, il y avait trois coopératives apicoles. La production était dirigée par le parti communiste.

Les bâtiments actuels datent de 1966. En 89/90, avec la chute du régime socialiste, ils ont dû faire face à un changement radical. Avec l'ouverture des marchés, c'est tout un système de vente qu'il a fallu mettre en place. La politique d'achat a été revue. On peut parler d'une réorganisation totale. Ils sont les seuls à être restés sur le marché. 15 % de leurs produits partent à l'exportation.

Aujourd'hui, le miel reste leur produit principal avec 60 % du chiffre d'affaires. Il est présenté dans des pots différents en fonction de la demande. L'hydromel est sans nul doute leur point fort et représente 35 % de ce chiffre ou 400.000 l



par an. La cire avec son unité de gaufrage n'en représente que 5 %. Avec l'hydromel, ils s'installent dans différents pays européens (principalement en Allemagne), au Japon, en Australie et aux USA. C'est en quelque sorte leur cheval de bataille.

La coopérative bénéficie d'une très bonne image dans le public. Elle peut d'ailleurs utiliser le logo de la fondation cardio-vasculaire qui renforce le caractère « santé » de ses produits. Ceux-ci sont principalement vendus en grandes surfaces.

Étapes de la fabrication :

- mélange du miel (avec des toutes fleurs et des sarrasins) en cuve
- maturation et fermentation de 6 mois à 3 ans ; plus la concentration en miel est forte, plus la durée de maturation est longue (1 : 0,5 = 3 ans)
- filtration
- pasteurisation

La dénomination de l'hydromel va dépendre de la teneur initiale en miel

Type d'hydromel	Rapport miel : eau	% d'alcool
Póltorak	1 : 0,5	16 %
Dwójniak	1 : 1	16 %
Trójniak	1 : 2	13 %
Czwórniak	1 : 3	11 %

Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie
ul. Diamentowa 23, 20-471 Lublin

Site web : <http://www.apis.pl>