

Le rucher de Ste Apolline

Jacky a fait carrière dans le milieu de l'automobile (Renault) et au cours de son parcours il a senti le besoin de se déconnecter de son travail, trouvant réconfort auprès des abeilles, c'est sa thérapie. Il a découvert l'apiculture il y a 35 ans, grâce à une association de Plaisir qui avait installé un rucher école au château. Il s'y investit et l'association prend petit à petit de l'ampleur, avec un nombre d'adhérents croissant, le développement d'une miellerie au sein du château et l'organisation d'une rencontre tous les samedis.

En parallèle Jacky a développé une activité de loisir autour de l'apiculture à titre personnel, qu'il a renforcé depuis sa retraite en 2009, se lançant de nouveaux challenges. Son dernier en date : exporter l'excellence du miel français au Japon, accompagné par nos traditions et savoir faire.

Il a également construit des partenariats avec des entreprises locales, principalement de Plaisir comme Airbus et le Nôtre, auxquelles il propose des animations, ateliers thématiques, extraction de miel et autres interventions autour des ruches. Il propose également des ateliers découverte pour les enfants de 4 à 10 ans sur demande pour les écoles de Plaisir et des environs.

Il fait aussi partie d'un réseau d'échanges pédagogiques tourné vers l'international. Il a réalisé une mission au Cameroun en 2017, deux au Liban les années suivantes et prépare la République Démocratique du Congo. Enfin, en plus d'être membre du jury (miel) au concours général agricole depuis 5 ans, il est l'un des fondateurs de la fête du miel à Plaisir dont c'est la 28ème édition ! C'est un rassemblement autour de la nature et du miel, avec des producteurs locaux de qualité, un stand médiéval et chaque année un partenaire étranger, cette année le Liban. Producteurs, si vous souhaitez y exposer vos produits contactez Jacky (06 84 36 16 59).

Il a choisi de travailler exclusivement avec l'abeille noire, notre abeille endémique mais en voie de disparition à cause d'importation d'autres races et d'hybridations mercantiles.

En effet, jugée trop agressive et pas assez productive, des recherches sont faites en vue de créer une abeille plus docile, plus productive et plus résistante aux maladies et pesticides, ce qui chagrine Jacky : "nous devrions d'abord préserver notre biodiversité, les apiculteurs ont aussi un rôle à jouer !"



"C'est un insecte sauvage, à respecter, à protéger, on ne joue pas avec la nature. Et ce n'est pas le fait de mettre des ruches partout qui la sauvera. Ça ne fait qu'augmenter la compétition entre les pollinisateurs. Pour sauver les abeilles, semez des fleurs et initiez vous auprès de personnes compétentes et prêtes à transmettre, faire de l'apiculture ne s'improvise pas". Jacky gère son rucher de façon écoresponsable, en les observant et agissant en conséquence. Il cherche à partager sa passion de façon pédagogique.

Aujourd'hui Jacky propose : du miel (printemps et été), du pollen, de la propolis, du miel sauvage (en rayon), du pain d'épice d'octobre à mars sur commande (nature, orange, algues..), des bee-wrap et propose des soins aux piqûres d'abeilles "apiponcture" sur prescription médicale. Cette pratique, qui existe depuis l'antiquité, est connue pour soigner les maladies neurodégénératives. Vous pouvez le retrouver à son rucher au bois de Ste Apolline sur rendez vous (06 84 36 16 59 / boisseau.jacky@neuf.fr) ou au marché des Clayes sous bois les dimanches d'hiver.

