

Fabienne, reine des abeilles

Fabienne Mallein, dans son laboratoire, aspire cellule par cellule la gelée royale produite par ses abeilles. « C'est un travail qui demande du sérieux et de l'organisation », dit-elle.

En 2011, Fabienne a rejoint Jean-François, son mari, et Philippe Huau, sur l'exploitation de Giroussens orientée vers l'élevage, c'est-à-dire la multiplication de reines et d'essaïms pour d'autres apiculteurs. Depuis son arrivée, Les Ruchers du Tigou produisent du miel, de la gelée royale, du pollen ou du propolis.

« J'étais institutrice à l'école du Pigné à Lavaur. J'ai eu envie de changer » raconte-t-elle. Tout simplement. Elle décide de se spécialiser dans la gelée royale. « Elle est produite par les nourrices pour transformer la jeune larve en reine. Dans une ruche, si on enlève la reine, les abeilles dites nourrices fourniront alors de la gelée royale en abondance aux jeunes larves.

Trois jours plus tard, les cellules royales sont gorgées à leur maximum de gelée », détaille Fabienne, intarissable sur le sujet. Du 15 avril à fin juin, ce sont 20 kg de gelée royale qui

seront récoltés. « Nous prenons nos vacances en hiver, quand ces dames se reposent. En pleine saison, je travaille au rythme de mes 60 ruches : sept jours sur sept. » Cette contrainte n'altère en rien la bonne humeur de Fabienne. « Je suis heureuse », lâche-t-elle. Et optimiste : « Nous avons en tout 700 ruches et la grande majorité sont installées dans un rayon de 20 km. De plus en plus, les agriculteurs du voisinage prennent en compte l'environnement et adaptent les traitements sur leurs récoltes. Nous sommes dans un cycle vertueux et nos abeilles peuvent butiner dans de bonnes conditions ».

Un métier d'avenir

De son ancien métier de pédagogue, elle a gardé le désir de transmettre son savoir. Les apiculteurs amateurs peuvent en effet venir se former à ses côtés. « C'est un métier d'avenir. Certes, nous faisons face à la concurrence de la

Chine qui inonde le marché. La différence ? Notre gelée royale reste à l'état naturel dans

lequel nous l'extrayons de la ruche. Nous la conservons entre 2° et 4 °C : elle n'est pas conge-



Fabienne Mallein dans son laboratoire. /Photo DDM, R.B.

lée pour préserver toutes ses qualités ». Fabienne a 3 enfants. « Ils feront ce qu'ils voudront. Je ne pense pas à ma succession », affirme-t-elle en souriant. Sa pensée et son énergie sont concentrées sur son travail : « Dans

notre magasin à la ferme, nous ne commercialisons que ce que nous produisons. Le miel, la gelée royale, le propolis et toute une gamme de produits artisanaux dérivés de la production de nos ruches comme le nougat,

les pains d'épices, l'hydromel ou le vinaigre de miel ». Un site internet permet également l'achat en ligne. Aux ruchers du Tigou, Fabienne Mallein est la reine des abeilles.

Richard Bornia

Bio express

2001

Fabienne est nommée institutrice au Pigné. Elle enseigne dans une classe de CM1-CM2.

2012

Elle démissionne de l'Education nationale sans regret pour se consacrer au Rucher.

2013

Sous son impulsion, la production de gelée royale devient une activité majeure du Rucher de Tigou. Fabienne s'installe dans un nouveau bâtiment qui abrite son laboratoire.

2014

Le conseil régional décerne le label Handi-Entreprises à l'exploitation. En 2011, un accident de scooter des mers avait bouleversé la vie d'une Rabastinoise. Le couple Mallein l'embauche et crée un emploi à temps plein pour s'occuper du magasin et travailler au laboratoire aux côtés de Fabienne. L'accessibilité et l'ergonomie sont les maîtres mots de ces installations.

« C'est un métier d'avenir. Certes, nous faisons face à la concurrence de la Chine... »