



APICULTEUR H/F

Autres dénominations H/F :

Éleveur de reines et producteur d'essaims ; Producteur de gelée royale ; Agent sanitaire apicole ; Spécialiste sanitaire apicole ; Producteur de colonies pour la pollinisation ; Transformateur des produits de la ruche (hydromel, pains d'épices, confiserie...) ; Fabricant de matériel apicole...

Présentation rapide du métier :

L'apiculteur participe à la pollinisation des fruits et légumes. Il ou elle récolte, par différents moyens, tous les produits de la ruche (miel, pollen, propolis, gelée royale, cire et venin). Il ou elle peut vendre sa récolte à un grossiste ; dans la plupart des cas, il ou elle peut commercialiser en direct le fruit de son travail. Le métier est de plus en plus technique.

Contenu du métier :

Le métier requiert une polyvalence et l'apiculteur :

- est éleveur, et par conséquent, a un cheptel qu'il sélectionne pour obtenir l'abeille qui lui est la mieux adaptée ;
- doit avoir de fortes connaissances botaniques qui lui permettront d'adapter son élevage aux floraisons, aux pollinisations et de sélectionner des miels mono floraux. Pour cela, il ou elle peut être amené à faire de la transhumance ;
- est « bricoleur » pour adapter et améliorer le matériel existant aux contraintes de l'apiculture et ainsi diminuer les charges liées à l'exploitation ;
- peut approcher également, avec les produits récoltés, les métiers de bouche et ainsi confectionner le pain d'épices, l'hydromel, la confiserie et tout autre produit dérivé du miel ;
- peut également élaborer des produits cosmétiques ;
- commercialise éventuellement sa production.

Comme il existe très peu de vétérinaires spécialisés en apiculture, il ou elle doit appliquer des mesures de prophylaxie importantes et avoir une bonne connaissance des maladies des abeilles.

L'apiculteur indépendant, en qualité de chef d'entreprise, est soucieux de la rentabilité économique de son activité.

Conditions de travail :

Le métier s'exerce en grande partie à l'extérieur. Il est basé sur l'observation de la colonie d'abeilles et de son environnement, qui permet de définir la marche à suivre.

Même si le métier se mécanise pour le transport et la manutention, il nécessite encore beaucoup de manipulation et de manutention. Ce métier oblige également le port d'équipements de protection individuelle comme les vareuses, voiles et combinaisons pour se protéger des piqûres. La transhumance s'effectue généralement de nuit. Les soins aux abeilles peuvent demander l'utilisation de médicaments et d'acides organiques (acide formique, oxalique...). La désinfection du matériel en bois s'effectue à la flamme ou à la soude caustique. Le respect des règles d'hygiène et de sécurité doit être respecté (posologie, fiche de données de sécurité, équipements de protection individuelle, etc.). Pour les travaux intérieurs d'entretien, de fabrication, de cuisine, il faut respecter les règles en vigueur dans ces corps de métier.



Perspectives :

Il ou elle peut accéder à plusieurs spécialisations : Eleveur de reines et producteur d'essaims ; Producteur de gelée royale ; Agent sanitaire apicole ; Spécialiste sanitaire apicole ; Producteur de colonies pour la pollinisation ; Transformateur des produits de la ruche (hydromel, pains d'épices, confiserie...) ; Fabricant de matériel apicole...

Profil de la personne :

Le métier nécessite de bonnes connaissances botaniques et entomologiques et des qualités d'observation, d'endurance physique, d'autonomie, de polyvalence, de rigueur, de minutie et un esprit d'initiative. Ce métier convient aux personnes mobiles, aimant la nature et souhaitant travailler à l'extérieur.

Voies d'accès :

L'accès à cet emploi est possible :

- par la formation :
 - Formations qualifiantes du Ministère de l'Agriculture (ex : SIL – Spécialité d'Initiative Locale Apiculture) pour une installation sans aide ; ou déjà titulaire d'un diplôme ouvrant droit à ces aides ;
 - Formations diplômantes du Ministère de l'Agriculture de niveau 4 (ex : BPREA – Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole pôle de compétence « apiculture ») ;
- par l'expérience professionnelle dans le secteur sans diplôme particulier et la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) peut accompagner cette évolution.

Pour en savoir plus :

Contacts utiles :

Pour connaître les diplômes et les écoles qui y préparent :

La [DRAAF/SRFD](#)

www.draf.nord-pas-de-calais.agriculture.gouv.fr

(Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de votre région

[PORTEA](#)

www.portea.fr

[UMFREO](#)

www.mfr.asso.fr

(Maisons familiales rurales) 01 44 91 86 86

[CNEAP](#)

<http://cneap.scolanet.org>

(privé) 01 53 73 74 28

[UNREP](#)

www.unrep-edu.org

(privé) 01 41 83 14 20

Pour plus d'informations sur certains métiers :

La [DRAAF/SRFD](#)

www.draf.nord-pas-de-calais.agriculture.gouv.fr

(Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de votre région

[Le SNA](#)

www.snapiculture.com

(Syndicat National d'Apiculture)

[L'UNAF](#)

www.unaf-apiculture.info

(Union Nationale de l'Apiculture Française)

[L'ANERCEA](#)

anercea@magneraud.inra.fr

(Association Nationale des Eleveurs de Reines et des Centres d'Elevage Apicoles)

[La FNOSAD](#)

www.sante-de-labeille.com

(Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Apicoles Départementales)

Pour consulter les offres d'emploi et les fiches métiers ...

[APECITA](#)

www.apecita.com