

SUPPDB

Sur le Lézézou, Edith Guccini cultive ses « goûts d'absolu »

AURÉLIEN DELBOUIS



Dans ce petit coin du Lézézou, ses vallées verdoyantes, ses lacs, et ses conditions climatiques, reconnaissons-le, plutôt âpres, Édith Guccini a décidé de poser ses valises. À mi-chemin entre Rodez et Millau, l'ostéopathe de formation a amorcé son retour à la nature, au naturel.

Son petit coin de paradis : une exploitation au lieu La Plaine, où elle a décidé, un matin de décembre, de se lancer dans la production de miel. « Quand je suis arrivée ici, un petit papy s'occupait d'une seule ruche. C'est lui qui m'a mis le pied à l'étrier. J'ai ensuite suivi mon chemin, en évoluant vers une apiculture plus écologique, plus naturelle ! »

Aujourd'hui intarissable sur le sujet – elle est technicienne sanitaire apicole au sein du groupement départemental de l'Aveyron – Édith commercialise ses miels du Lézézou sous la marque « Goûts d'absolu ». Des miels d'exception, « de luxe » s'amuse-t-elle, pour une

apiculture écologique « qui s'engage à préserver le mode de vie naturel des abeilles. » Le but véritable pour Edith étant de sauvegarder l'abeille, une alliée indispensable de la nature.

Avec sa cinquantaine de ruches, évidemment peuplée d'abeilles noires, la race locale, la dynamique quinquagénaire ne transige pas avec ses convictions pour offrir tout simplement le meilleur de cette douceur aux multiples vertus et dont les premières traces remontent à plus 40 000 ans...

Choix de la race, pas de transhumance des ruchers, une seule récolte par an pour laisser le temps à l'abeille de se régénérer, respect de l'essaimage naturel, intervention minimale de l'apicultrice, évidemment aucun traitement... Le cahier des charges des miels de Goûts d'absolu laisse pantois !

« J'apporte aussi le plus grand soin à l'abeille à la miellerie : la désorpeculation se fait à froid, au couteau ». Le miel est aussi mis en pot à la main, par Édith elle-même. Il n'est ni chauffé ni pasteurisé afin de conserver au mieux ses propriétés gustatives, nutritionnelles et thérapeutiques ! »

L'apicultrice engagée s'interdit aussi de produire de la gelée royale connue pour ses effets stimulants et fortifiants : « Éthiquement inacceptable ! ». « Les gens n'en ont pas conscience mais pour produire une demi-goutte de gelée, on élève des reines que l'ont tue au bout de quelques jours à peine. » Idem pour le pollen. Vous n'en trouverez pas ici. « Quand on sait le boulot d'une abeille pour récolter une petite pelote de pollen, je trouve ça honteux de lui prélever avec une trémie par exemple, avant même qu'elle n'entre dans la ruche. S'ils veulent du pollen, qu'ils mangent des fleurs et qu'ils laissent les abeilles tranquilles ! »

Consom'acteur

Exigeante, la dirigeante de la société dont on apprécie mieux le sens du nom – Goûts d'absolu – n'a pas la tâche facile. « Travailler avec du vivant, en bio, n'est pas simple mais je savais où je mettais les pieds. J'avais parfaitement conscience de la somme de travail que ça représente, mais je suis volontaire. J'ai vécu en Lozère puis sur le Lévézou », plaisante-t-elle.

Édith Guccini dit aussi pouvoir compter sur son autre activité, l'ostéopathie qu'elle pratique en Aveyron et en Lozère. « C'est un peu ma ceinture de sécurité. En ce sens, la pluriactivité peut-être une chance. »

Récompensés en 2018 par le concours départemental de l'Aveyron, les miels d'Edith aux doux arômes de châtaignier, de fleurs de genêts, bleuets, trèfles... sont aussi analysés par un laboratoire lorrain. C'est son souhait pour ne pas « comme trop souvent » flouer le consommateur. « C'est un projet global qui allie production et formation. Il vise aussi à faire des consommateurs des consom'acteurs ! Je suis un praticien de santé. Et la santé commence par là, par l'environnement. 440 ans avant J-C, Hippocrate ne disait pas autre chose. Se

préoccuper de la santé des autres demande aussi de s'intéresser à son environnement et son alimentation. C'est ici ce que je fais. »

aurélien delbouis

Ostéopathe à la ville, Edith Guccini a décidé de se lancer dans l'apiculture écologique pour se reconnecter à la nature, au naturel. Avec Goûts d'Absolu, elle commercialise ses miels d'exception « produits exclusivement avec des abeilles et du miel ! » Rencontre avec une passionnée.