

L'Arc en Miel



Leur parcours :

Originaires du Puy-de-Dôme et des Hautes-Pyrénées, Nadia et Bruno Bondia, ont décidé de poser leurs valises sur notre territoire en 2012, après avoir vécu à Paris et à Montpellier pendant dix ans.

C'est après avoir fait carrière en tant que chargé d'études tourisme et journaliste pigiste pour Nadia, et responsable sécurité informatique pour Bruno, qu'ils ont décidé de lancer leur propre activité nommée : L'Arc en Miel.

Leur projet sur le territoire :

Ouverture d'une miellerie au Mas de Rouby Haut, situé sur les hauteurs de Saint-Affrique. Auto-construction du bâtiment en bois local (Mélagues), dans une approche écologique, avec une salle d'extraction, un laboratoire dédié aux préparations culinaires à base de miel et une boutique de vente apicole.

Ils ont la volonté de valoriser leur territoire tout en veillant à une union respectueuse et bienveillante avec les abeilles. En mai 2019 ils ont obtenu la « Mention Nature et Progrès ».

Aujourd'hui, ils détiennent 300 ruches pour 18 millions d'abeilles, réparties sur une dizaine de sites tout en ayant une volonté de transhumance limitée dans un rayon maximum de 1h15 autour de Saint-Affrique.

Nadia et Bruno proposent également des activités pédagogiques autour de la miellerie : visites-immersion au cœur du monde des abeilles, ateliers de fabrication de bougies en cire d'abeille, stages de découverte de l'apiculture (2 jours).

Une formation professionnelle « créer un atelier de diversification en apiculture » co-organisé avec l'ADDEAR de l'Aveyron (5 jours)

Des interventions en milieu carcéral (présentation de notre activité, parcours et passion des abeilles).

Leurs produits :

Produits à la vente :

- Une dizaine de miels typés de terroir (Causse, Rougier, Avant-causses, garrigue, forêt, thym, bruyère, ...)
- Préparations gourmandes type nougats, pain d'épices, nutémiel...
- Gamme apithérapie : pollens, propolis...

Où les retrouver ?

- Boutique de la miellerie (locaux, touristes)
- Dans les commerces de St Affrique, Millau, St Jean du Bruel, Montpellier, Puy de Dôme
- Vente sur le site internet : <https://www.larcenmiel.fr>
- Restaurateurs et artisans locaux travaillent régulièrement ces miels en cuisine.



Par quels partenaires ont-ils été aidés pour leur installation ?

- appui de la Confédération paysanne pour le montage d'un dossier DJA, qui a permis de financer une partie du bâtiment et du matériel
- financements Région/Europe (FEDER) pour la partie transformation puis pour la partie accueil touristique
- financement du Conseil Départemental sur la partie accueil touristique
- mairie /Communauté de communes de Saint-Affrique : aide

à la recherche de lieu d'installation pour la miellerie, aide à l'obtention du permis de construire.

- mairie de Saint-Jean d'Alcas, qui a permis de nouer des contacts positifs très utiles sur le territoire
- l'association d'agriculteurs Fermiers de l'Aveyron
- les agriculteurs du territoire et l'ONF ont contribué à la recherche d'emplacements et à la mise en réseau
- aide et conseil du Parc naturel régional des Grands Causses : conseil aménagements extérieurs, mise à disposition de l'appli Abeilles & pollinisateurs.

Perspectives d'évolutions et ambitions :

La conversion bio est en cours pour l'Arc en Miel et le label devrait être validé par Ecocert en mars 2020. À court terme ils souhaiteraient développer l'accueil de groupes enfants (scolaires, séjours...) et de groupes adultes (printemps et automne) sur la « Visite-immersion au cœur du monde des abeilles ». Enfin, ils aimeraient proposer le goûter à la ferme d'ici 2-3 ans.

Le mot de Nadia et Bruno :

« Quelle sensation de liberté de travailler pour soi, dehors, avec des abeilles, pour créer un produit utile et sain. C'est porteur de sens ! »