

Apiculture sur Induslacq : les salariés récoltent le miel

C'est dans la matinée du jeudi 13 septembre 2018 que la récolte annuelle de miel Induslacq a eu lieu. Un RDV de sensibilisation à la préservation de l'environnement pour une dizaine de privilégiés, employés du site industriel.

L'abeille a un rôle considérable dans la pollinisation des végétaux et la préservation de la biodiversité. Elle est depuis longtemps utilisée par les scientifiques comme bio-indicateur. En 2013, Induslacq a procédé à l'implantation de ruches aux abords de son enceinte dans le cadre d'une démarche en faveur de la biodiversité.

Chaque année, une récolte avec ouverture commentée des ruches est proposée. A l'initiative de SOBEGI en partenariat avec l'association Vivre Ensemble, les jeunes handicapés du Hameau Bellevue de Salies avaient assisté à la précédente collecte. Cette fois, c'est le personnel des entreprises de la plateforme industrielle qui a été invité.

« Je trouve plutôt pas mal que nos entreprises fassent ce genre de démarche. On est tous de plus en plus sensibilisés au sort des abeilles et on est tous conscients du rôle à jouer pour prendre soin de notre environnement. On a compris que l'abeille tient un rôle majeur et avoir l'opportunité de mieux connaître son fonctionnement, avec un professionnel pédagogue, c'est vraiment très intéressant » explique Gislaine Darche, Chargée d'affaires au Bureau d'études SOBEGI, présente lors de cette animation.

Les salariés ont été équipés des habituelles tenues complètes pour se rendre dans le sous-bois qui abrite le rucher, juste à l'orée de la plateforme Induslacq. L'apiculteur, Thierry Calatayud, qui a rappelé la nécessité de faire preuve de prudence pour veiller à la sécurité de tous a expliqué le travail préalable à la récolte puis a montré ses différentes étapes. Les questions ont été nombreuses jusqu'au moment de goûter le miel, directement sur le cadre retiré des ruches.

Après analyses et contrôles, la production des abeilles Induslacq sera mis en pots et distribuée aux salariés du site à l'occasion d'une animation de dégustation à l'aveugle...



Isabelle PORTERIE Resp. Communication
06.33.80.60.05