

Abelles de la mel

La història de l'apicultura a les civilitzacions mediterrànies ens trasllada entre els anys 8000 i 4000 aC, quan van passar de ser simples recol·lectores de mel i cera que es podien trobar a la natura a oferir a les abelles ruscs que els primers apicultors fabricaven amb fang, palla o altres materials. En aquests ruscs, les abelles podien habitar i criar de manera segura, propera i sobretot a l'abast dels recol·lectors, que posteriorment n'extraurien el preuat producte.

Text i fotos > **ORIOL LEZA**, fotoperiodista

El primer model d'apicultura no és distant del que es practica avui dia. La idea continua sent la mateixa, però els coneixements i avenços que s'han adquirit des de llavors fan que aquest ofici ancestral i tradicional s'hagi convertit en un espai de producció i de protecció per a aquestes abelles de la mel, una espècie que representa l'1 % d'un total de més de 20.000 espècies d'abelles. Coneguda científicament com a *Apis mellifera*, és una abella domesticada amb una supervivència garantida gràcies a les tècniques de maneig apícola aplicades a les colònies.

Tot i que darrerament la situació de l'apicultura no ha estat fàcil per la manca de pluges, no es pot passar per alt que el nombre d'explotacions apícoles a l'Estat espanyol —professionals o no— ha augmentat un 55 % al llarg dels darrers catorze anys. D'aquesta manera, Espanya s'ha situat en el primer lloc de la Unió Europea quant a explotacions professionals, que són les que disposen de més de cent cinquanta ruscs. Pel que fa a les comarques gironines, entre el 2002 i el 2023, les arnes —ruscs o caixes on les abelles produeixen la mel— censades han passat de 9.200 a 11.239.

Els apicultors fa temps que lluiten per continuar amb la productivitat. L'any 2022, la producció de mel i de cera va caure en picat: un 70 % menys en comparació amb el 2021, que ja es va considerar un mal any. Si parlem dels quilos de mel recollits a la província de Girona, en van ser 256.320 el 2021, 74.100 el 2022, i 117.819 el 2023. S'estima una certa recuperació durant el 2024, gràcies als episodis de precipitacions. És aviat per saber-ho, perquè les xifres estaran disponibles a mitjans d'aquest any. Així i tot, no s'espera que els rendiments tornin, de moment, a la normalitat anterior a la greu sequera.

El canvi climàtic, l'encariment dels costos de producció —sobretot el gas-oil—, l'ús de pesticides i insecticides en l'agricultura, la varroa —un àcar que parasita les colònies—, la vespa asiàtica —que destrueix els ruscs— o la sequera —que provoca que les abelles tinguin poc aliment per una manca de floració o un desajust en aquest procés— són motius prou descoratjadors per fer que la decisió de continuar amb l'activitat o no sigui present entre molts apicultors.

La Xina i Portugal fa temps que s'han convertit en els principals països proveïdors de mel de les empreses espanyoles. Ofereixen uns preus amb els quals es fa difícil competir i que fan trontollar, encara més, el sector de l'apicultura catalana.

Abellaires Empordanesos

És una empresa fundada l'any 1983 a Garriguella (Alt Empordà). Fa més de quaranta anys que es mantenen en actiu en el sector apículator gironí.



>> Jordi Juan.

Abellaires Empordanesos va començar com a associació. Jordi Juan en va ser el fundador i l'únic que hi tenia una participació activa; la resta de socis hi aportaven una participació econòmica i amb el pas del temps van acabar abandonant el projecte. Així va ser com el negoci va quedar únicament en mans de la família Juan.

Jordi Juan va decidir iniciar-se en el món de l'apicultura per motius de baix rendiment en les vinyes que treballava com a vinicultor. D'aquesta manera, va trobar una font d'ingressos extres i alternativa per poder subsistir, tant ell com la seva família. Inicialment, la feina era més rudimentària: tenia poques abelles, feia tot el procés de manera casolana —en un petit espai condicionat a la mateixa casa del poble—, i feia venda directa. De mica en mica, el negoci va anar agafant forma: va començar a produir tres tipus de mel diferenciats i etiquetats, i va posar el producte a la venda en agrotigues properes a Garriguella.

Ara fa uns deu anys, Marc Arumí, Maria Juan i Abel Rabanal, tots membres de la família, es van implicar de ple en el negoci. La idea era dinamitzar-lo, ampliar el ventall d'oferta, millorar la venda directa i indirecta, i oferir activitats que permetessin al públic en general conèixer una mica més l'ofici d'apicultor.

Marc Arumí ens rep a la botiga de Garriguella. El primer impacte en entrar és totalment visual: tons càlids de fusta, flors seques que guarneixen part de les parets i pots de mel, petits i grans, amb taps de colors diversos a les estanteries, molt ben exposades. Immediatament després, ens arriba l'olor, com de fusta dolça, sabó i parets de pedra, i amb tot plegat ens envaeix la curiositat per observar amb més detall aquest esplèndid espai. De moment, no hem tastat la mel, però el bon gust que tenen per la decoració és inqüestionable.

«Per a nosaltres, és important cuidar el detall i oferir un bon ventall de possibilitats. Quan vam començar, s'oferien tres tipus de mel. Ara, aquí a la botiga, en funció de l'època de l'any, podem trobar entre catorze i setze tipus de mel diferents», comenta en Marc, tot donant resposta a la varietat de colors de tap i de mel que podem observar. Aquesta passió i dedicació, així com la importància de cuidar cada detall, els ha fet justos mereixedors del



>> Ivan Angulo durant el procés de filtratge d'impureses de la mel a Abellaires Empordanesos.

segell d'alta qualitat agroalimentària de les comarques gironines, el Girona Excel·lent 2023-2024, en tres dels seus productes: mel de bruc, mel ecològica del Parc Natural del Cap de Creus i mel de mil flors.

Mel convencional i mel ecològica

Del total de la producció, un 10 % és mel ecològica. Des de fa onze anys, Abellaires Empordanesos té el certificat del Consell Català de la Producció

Agrària Ecològica, un organisme regulador que controla les produccions ecològiques. «Un dels grans trets diferencials entre la mel convencional i l'ecològica és la ubicació. En la producció de mel convencional, tenim força llibertat per escollir el lloc on posem les abelles; en la producció ecològica, com que sabem que les abelles treballen en un radi aproximat de tres quilòmetres, no podem tenir cultius transgènics ni extensius dins d'aquest



>> Un moment de l'activitat «Apicultors per un dia».

àmbit. El segon punt diferencial és el tractament que apliquem a les colònies per lluitar contra la varroa. Tots els apicultors estem obligats a utilitzar acaricides contra aquest àcar, que es va instal·lar aquí a mitjans dels vuitanta i que va venir de la Xina. En apicultura convencional, podem tractar-lo amb acaricides químics; en la producció ecològica, en canvi, ho hem de fer amb productes fets amb una base natural», ens explica Marc Arumí. I afegeix: «Jo sempre ho dic: ningú seria capaç de diferenciar entre una mel convencional i una d'ecològica. Amb tot, si es té una filosofia de vida en la qual es decideix fer un consum ecològic, s'ha de poder oferir aquesta opció».

A més d'aquestes dues diferències principals entre apicultura ecològica i apicultura convencional, hi ha altres normatives, com ara la construcció de ruscs amb materials fonamentalment naturals, la prohibició de destruir abelles a les bresques com a mètode associat a la collita dels productes del rusc, o el fet que en una mateixa marca oficial no hi pot haver abelles de la mateixa espècie gestionades de manera convencional i ecològica.

Arumí destaca la dificultat en la producció de mel ecològica, per problemes administratius, acaricides, canvi climàtic i manca de recursos. Estan

molt limitats: «Per tots aquests motius, hi ha vegades que nosaltres mateixos hem d'alimentar aquestes abelles. En aquest cas, els recursos existeixen, hi ha una indústria que produeix i elabora aliments ecològics, però des dels organismes reguladors no ens permeten fer-ne ús, i això té com a conseqüència que apicultors que voldrien fer un producte ecològic no el facin, o que directament molts el deixin de fer».

Les amenaces de l'apicultura

Res escapa als efectes del canvi climàtic. Quan parlem d'activitats en què el medi és el mitjà per guanyar-se la vida, però, la preocupació i la necessitat d'actuar amb urgència són imperatius. L'apicultura no és cap excepció: les abelles de la mel tenen un comportament estacional. Són, de fet, l'única espècie d'abella a Europa en què la colònia és permanent al llarg de tot l'any, de manera que tenen patrons d'activitat en funció de l'estació. Primavera i tardors que s'han escurçat, canvis bruscos de temperatures que fan que aquests pol·linitzadors criïn i d'un dia per l'altre es trobin sense aliment... «Des de fa uns nou anys, vivim l'impacte del canvi climàtic: trobem moltes abelles al rusc i no tenen aliments. El 2023, d'entre tots els apiaris que tenim al Parc Natural del Cap de Creus,

no vam recollir ni un quilo de mel. En l'última producció, la del 2024, del mateix apiari en vam fer vuit-cents quilos. És per posar un exemple dels episodis tan extrems que hem arribat a tenir».

La vespa asiàtica o velutina va envair fa uns deu anys aquest territori. Segons Marc Arumí, la pressió d'aquesta espècie ha minvat els últims anys a causa de la sequera. Amb tot, a finals del 2024, després de pluges més continuades, han pogut observar un repunt de l'activitat d'aquestes vespes, en punts molt localitzats, entre finals de setembre i principis d'octubre. Aquesta espècie invasora ha suposat una inversió en esforços i recursos per amortir els danys que provoquen. «El que fa aquesta vespa és caçar abelles, amb l'objectiu d'aconseguir la proteïna que tenen les abelles al tòrax, i ho fan per alimentar les seves cries. No és pel volum d'abelles que ens puguin arribar a matar: la presència d'aquestes vespes i la pressió que exerceixen sobre les arnes fan que el pànic s'apodori de les abelles i que no vulguin sortir, fins al punt de morir per inanició».

La mel importada d'altres països generalment té una qualitat molt inferior a la que es fa aquí, i es ven a uns preus evidentment molt més baixos. «El tema no és que els països d'on s'importa aquesta mel facin un producte



>> La transhumància.



>> Un participant de l'activitat «Apicultors per un dia» utilitzant la fumadora.

dolent, sinó que la mel que es compra per importar és de mala qualitat. La mel bona que es produeix en aquests països se la queden ells o la venen a països disposats a pagar el preu que val. També hi ha una part fraudulenta: la normativa d'etiquetatge és molt laxa i permet que aquests grans envasadors —entre cometes o sense— enganyin el consumidor», diu Arumí. Per aquesta mateixa raó, molta de la mel que es fa aquí es ven fora. Amb tot, per sort sembla que hi ha una tendència per part d'alguns supermercats, amb una filosofia de proximitat, que s'interessen pel producte de bona qualitat, local i de quilòmetre zero.

Transhumància

La transhumància és l'acció de traslladar el ramat en cada canvi estacional allí on les condicions climàtiques siguin més favorables, i en apicultura es fa exactament el mateix. A les comarques d'interior del litoral o prelitoral gironí, l'estiu és advers. La manca de floració —i, per tant, de pol·len— per

les altes temperatures, així com el fred de l'hivern en cotes més altes, no són l'entorn més adient per al benestar animal. Així doncs, en funció de la necessitat de les abelles i del calendari de floració, els apicultors traslladen els ruscus a més o menys altitud. Aquesta acció, a més de millorar la producció de mel, diversifica l'oferta de productes apícoles, ja que les abelles poden recollir diferents tipus de nèctar i pol·len a cada zona. «En el nostre cas, com que la climatologia que tenim a l'Empordà és molt radical —amb estius molt durs, falta d'aigua, sequera i manca de floració—, les movem a les Salines, a més de mil metres d'altitud, i a altres apiaris on no hi ha tant risc d'incendi», explica Arumí.

Donar a conèixer l'apicultura

Des d'Abellaires Empordanesos, tenint en compte l'interès de molts dels clients habituals a veure i viure l'experiència de treballar amb les abelles, van prendre la iniciativa d'organitzar una activitat relacionada amb tota

aquesta activitat. L'han anomenada «Apicultors per un dia» i dona la possibilitat a tothom que hi estigui interessat a enfundar-se un dels seus vestits i anar directament als ruscus per viure aquest procés, una opció també adaptada a persones amb mobilitat reduïda.

«Anem a un apiari que tenim molt a prop, s'hi arriba perfectament en cotxe. Allí es vesteixen amb l'equip d'apicultor, poden obrir un parell de ruscus i els fem una explicació de la manera de treballar de les abelles. Al final tenen l'oportunitat de tenir a les seves mans un quadre ple d'abelles, que és quelcom que el primer cop impressiona molt. En acabar, tornem a la botiga, on disposem d'un espai per fer un tast de mels molt diferenciades quant a sabor, textura... Hi ha una part de degustació i una part teòrica que també és molt interessant», resumeix Arumí.

També vol fer un aclariment sobre la por a les abelles: «A l'abella no se li ha de tenir por, sempre que no ens trobem a prop de la seva colònia. Si la veiem treballar a les flors, ens hi podem apropar i observar-la, sense molestar ni tocar, gaudir veient com treballa, ja que té una tasca molt important per al nostre ecosistema».

Dolça Abella

Dolça Abella són la Laura i en Sergi, una petita empresa familiar que va començar com una afició, tot a partir d'un llibre d'abelles de la mel que en Sergi es va comprar l'any 1998 —«quan era jove», diu. Amb aquest llibre va descobrir el món de les abelles. Uns anys després d'iniciar-se a aquesta afició i de l'aprenentatge adquirit, el 2010, la Laura i en Sergi ho van veure clar i van decidir fer un pas més i engegar el seu projecte de vida: ser apicultors.

Ubicats a Crespià, l'afició es va convertir en un ofici que els últims anys els ha portat a rebre diferents reconeixements i premis fruit de la seva bona tasca, de la fidelitat als seus ideals, i de fer grans esforços per mantenir el negoci. En són exemples el primer premi a la millor mel de muntanya de Catalunya, la que produeixen a Cantallops, en plena muntanya de l'Albera, o la medalla d'or dels London International Honey Awards, un dels certàmens internacionals més prestigiosos. Ho aconsegueixen amb la mel de tiler, que obtenen dels seus ruscus al Pirineu gironí, a la comarca del Ripollès.