

**Mathieu Watrelot**

Né le 29/02/1992

[math-w.-29@hotmail.fr](mailto:math-w.-29@hotmail.fr)

*Etudiant en philosophie à l'université  
Paris 1.*

## **Compte-rendu de mon séjour en Allemagne, à l'Apiculture de Worin.**



*Jimmy, WWOOFer belge, et artiste peintre à ses heures perdues.*

Le support de l'Office franco-allemand de la Jeunesse m'a permis de financer un séjour d'un mois en Allemagne à l'été 2015. Je voulais partir à l'étranger pendant les vacances, pour voir du pays. Je connaissais encore peu l'Allemagne, pour n'y être jamais allé et pour n'avoir commencé à étudier l'allemand et la culture allemande qu'un an auparavant. Afin de lever le voile d'ignorance qui recouvrait encore une nation pourtant voisine, le meilleur moyen me semblait d'aller y passer du temps. Après avoir cherché un emploi rémunéré, mais sans succès, je me suis tourné vers un site Internet de *WWOOFing*, *Helpx*, lequel met en contact des entreprises, principalement agricoles, avec des particuliers souhaitant voyager et découvrir de nouveaux savoir-faire et de nouveaux quotidiens. Les entreprises proposent de nourrir, loger et blanchir en échange d'un travail hebdomadaire. L'apiculture *Imkerei in Worin*, à l'est de Berlin, m'a rapidement fait savoir qu'elle serait heureuse de me compter parmi ses travailleurs pour le mois d'août ; et Berlin et le Lander de Brandebourg étant jumelés avec la ville de Paris où j'étudie

actuellement, l'OFAJ a accepté de m'accorder une bourse dans le cadre du programme *Job dans la ville jumelée*<sup>1</sup>.

L'apiculture de Worin, d'Ansgar Westerhoff, est avec près de 4000 ruches la plus grande d'Allemagne. D'avril à septembre, elle produit toutes sortes de miel –du miel de tilleul, d'acacia, de colza, du miel de pin de la Forêt noire, ... Entre 15 et 20 employés y travaillent, auxquels s'ajoutent chaque année de nombreux *WWOOFers*. Ceux-ci sont tenus de travailler cinq heures par jours, et cinq jours par semaine –le matin à partir de neuf heures ou l'après-midi, selon les ce qu'il y a à faire dans la journée. J'ai d'abord disposé d'un lit dans un petit dortoir, puis dans l'une des caravanes mises à la disposition des *WWOOFers*. Heidi et Dorothea, deux employées de l'apiculture, faisaient des courses chaque semaine et nous leur indiquions ce dont nous avons besoin.



*La table extérieure, et la salle commune.*

Le mois d'août, malgré quelques arrivages supplémentaires de miel, correspond à la fin de la saison, une période où le travail se fait moins intense et consiste bientôt à préparer les essaims pour l'hiver. Les tâches restent riches d'enseignements. Dans le temps que j'ai passé dans les champs, j'ai pu en effectuer plusieurs. Nous nous rendions en camionnette sur deux ou trois sites, revêtions la combinaison d'apiculteur, et il s'agissait d'abord, et presque systématiquement, de nourrir les abeilles en remplissant d'eau sucrée un petit bac au bas de la ruche, de manière à ce que les abeilles aient un substitut au miel récolté, et puissent se constituer des réserves suffisantes pour leur hivernage. L'eau sucrée est aspirée pendant plusieurs jours par les ouvrières, et le sucre

---

<sup>1</sup> <http://www.ofaj.org/sites/default/files/job-dans-la-ville-jumelee-allemande.pdf>

stocké dans les alvéoles d'un rayon. Il nous a aussi fallu inspecter les ruches pour savoir lesquelles étaient infestées de varroas, des parasites qui causent de sérieux dommages aux colonies, en contaminant les abeilles sur lesquelles ils s'accrochent, et en réduisant par suite considérablement leur nombre. Un examen minutieux permettait de déceler sur certaines abeilles comme de petits boutons rouges, les varroas en question ; les abeilles contaminées étaient alors tuées, et l'on disposait dans la ruche une bande de coton imprégnée d'acide, dont les vapeurs auraient tôt fait d'éradiquer les varroas.



*Une abeille attaquée par des varroas.*

Plus intéressant encore, nous devions s'assurer que chaque ruche disposait de sa reine, et que celle-ci puisse pondre ; pour cela il fallait se livrer à l'exercice, assez malaisé pour les néophytes, consistant à repérer la reine parmi les centaines d'abeilles fourmillant sur les rayons. Les colonies orphelines se voyaient donner une nouvelle reine, que Ralf, un apiculteur, me laissa placer au beau milieu des abeilles. J'eus aussi la chance d'effectuer des tests avec Jana, une jeune apicultrice, qui évaluait une race spécifique d'abeilles quant à leur capacité à retirer des cellules les larves mortes.



*Un emplacement de ruches, et l'inspection de celles-ci.*



*L'entrée d'une ruche.*

Le travail avec les abeilles n'est qu'une partie de ce qu'il y a à faire sur une apiculture. Le travail avec le miel est lui aussi important. Il s'agit d'abord d'extraire celui-ci des rayons, que des camions rapportent du Brandebourg et de la Forêt noire une fois les récoltent des abeilles terminées. Pour cela, l'un de nous se charge d'ouvrir les alvéoles -que les abeilles ont fermées avec des opercules- à l'aide d'une machine qui rabote les rayons suffisamment épais, ou d'un grattoir pour les plus fins. Un ou deux autres s'occupent de placer ceux-ci du tapis roulant dans les six centrifugeuses qui l'entourent. Le miel suinte déjà des alvéoles -et il est très bon. Après une dizaine de minutes dans les centrifugeuses, il a quitté tout à fait les rayons pour le fond des machines et s'égoutte rapidement dans un grand bac. On recommence l'opération jusqu'à avoir vidé de leur miel tous les boîtes du chargement. Il faut ensuite le filtrer, car, en l'extrayant, de la cire s'y est mélangée -celle avec laquelle les abeilles ont construit leurs alvéoles. Un simple filet suffit d'abord pour filtrer le miel le plus fin, mais n'est que de peu d'effet pour celui qui imbibe les morceaux de cire. La machine la plus efficace à cette tâche est alors une sorte de grande marmite dont les bords se remplissent d'eau chaude, qui chauffe la cire et le miel jusqu'à liquéfier les deux : la cire se solidifiera plus rapidement, en surface, tandis que le miel s'écoulera par le bas de la machine. Comme a eu l'occasion de me l'expliquer Jean-Baptiste, un apiculteur de Worin et ayant ses propres ruches du côté de la Forêt noire, le travail avec la cire est loin d'être inutile : une fois séparée du miel, elle est chauffée de nouveau et fondue en "meules" -



vendues vingt euros le kilo- qui servent par la suite aux industries de cire et surtout à refaire les fondements de nouveaux rayons.



*Des rayons de l'apiculture, et la salle d'extraction.*

La dernière partie du travail consistait plus diversement en de la manutention. Les *WWOOFers* étaient appréciés pour leur coup de main utile. J'ai ainsi aidé une fois Thomas, un chauffeur routier au service de l'entreprise, à déplacer des ruches d'un endroit en Brandebourg à un autre, pour donner aux abeilles d'autres plantes à butiner. Mais nous devons travailler de nuit -quand les abeilles restent toutes tranquillement dans leurs ruches en attendant le retour de la lumière- de manière à ce qu'aucune ne soit laissée sur place. Thomas apportait dans le camion les ruches -fixées sur des palettes- avec un manitou, et je les rangeais l'une contre l'autre avec un diabolotin. Travailler en combinaison au soleil couchant, puis de nuit dans la forêt, a son charme. Dans le bâtiment de production, le travail ne manquait pas : déplacer des palettes pour faire de la place, pelleter de la cire imprégnée de miel dans la marmite chauffante, nettoyer des bidons, ... Nous dûmes en outre faire plusieurs fois de l'eau sucrée, pour nourrir les abeilles. Ustin, qui s'occupait de la menuiserie, avait fabriqué un container fiable à partir d'un grand bac de chantier ; quand celui-ci était rempli d'eau, nous y déversions à chaque fois une tonne de sucre en poudre, en soulevant le sac au-dessus du bac à l'aide d'un manitou, en le perçant et en brisant les trop gros morceaux de sucre. Enfin, j'ai brièvement construit des ruches, dans l'atelier de menuiserie ; c'est cependant plutôt un travail d'hiver : les quelques employés qui restent sur l'apiculture en construisent pour toute l'année à venir.



*Le bâtiment de production et l'entrepôt.*

Partir travailler dans une apiculture, c'est peut-être vouloir aussi se faire un peu peur. Mais la peur des abeilles doit sans doute moins à leurs piqûres qu'au fait qu'elles apparaissent trop complexes pour leur petite taille, des bijoux d'orfèvrerie pas plus larges que des dés à coudre. Car de même qu'on a pris l'habitude de craindre les abeilles, on s'habitue, à travailler avec elles, à ne pas se faire piquer. Une abeille ne pique que pour se défendre, et elle devra en mourir ; à moins de la presser ou d'ouvrir une ruche sans précaution, le risque est faible. Les *WWOOFers* sont relativement épargnés, sans doute parce qu'ils travaillent une partie du temps à l'intérieur des bâtiments de production. En quatre semaines, je n'ai été piqué que quatre fois.

Le travail nous laissait, à nous les *WWOOFers*, assez de temps libre pour en passer avec les gens et découvrir les alentours. Mon allemand était plutôt rudimentaire en arrivant, je regrette qu'il n'ait été assez bon pour avoir pu discuter dans la langue avec le personnel. J'ai tout de même pu le mettre largement en pratique ; et les employés de l'apiculture, habitués à recevoir des gens d'un peu partout dans le monde, se montraient heureusement assez indulgents envers mes erreurs et bienveillants envers mes efforts. J'ai aussi pu parler anglais avec les employés qui en savaient un peu, et avec les *WWOOFers*. Avec deux de ceux-ci, une Britannique et un Australien, j'ai passé un week-end sur Berlin –qui de Worin n'est qu'à une petite heure de train. J'avais été très déçu par la capitale le jour de mon arrivée en Allemagne, par son urbanisme froid et monumental et par sa vie au ralenti. Mon avis a vite changé une fois que j'eus découvert le Berlin *underground*... J'ai eu l'impression que le soir, dans les quartiers de l'est du

moins, les jeunes et les moins jeunes réinvestissaient un espace délaissé pendant le jour. Mais la ville de Berlin doit réserver bien d'autres surprises à ceux qui restent suffisamment longtemps pour apprendre à la connaître, et je n'y ai passé que très peu de jours. Et comme c'était la première fois que je mettais les pieds en Allemagne, je n'ai pas su distinguer la culture propre au Brandebourg, faute d'avoir pu la comparer avec celles d'autres Länder. En revanche, j'ai senti, assez tenace encore, l'héritage culturelle de la RDA dans une région qui, par ailleurs frontalière de la Pologne, pouvait peut-être s'identifier plus facilement au pays de l'Est : cela rendait les gens méfiants envers la culture occidentale, envers le capitalisme et ses promesses, et ne leur faisait pas rejeter en bloc une culture communiste qui faisait partie de leur histoire et qu'ils savaient encore défendre. Cela a contribué à me dépayser. Pendant mon temps libre, j'ai pu profiter pleinement de mes vacances d'été. D'après ce qu'on me dit là-bas, le mois d'août 2015 a été dans la région le plus chaud depuis cinquante ans. Raison de plus pour aller se baigner quotidiennement ou presque dans les multiples lacs des environs. Worin en compte deux, un petit au centre du village et un plus grand en bordure de forêt. Mon préféré a été celui de Marxsdorf, un village à une vingtaine de minutes de vélo de Worin : il est plus grand encore, situé au cœur d'une forêt plutôt dense, et encerclé d'arbres. Y plonger après le travail était un salaire tout à fait suffisant. Je voulais aussi faire de la randonnée, et la région, quoiqu'assez peu vallonnée, offrait de très beaux paysages. Le long de l'Oder, que j'ai suivi sur plusieurs kilomètres, et en particulier la région de Kostrzyn, présentent des marais sauvages d'une grande beauté –notamment quand l'orage les recouvre et qu'ils sont parcourus d'éclairs. Pendant les soirs de week-ends, ou bien lorsqu'un *WWOOFer* quittait l'apiculture dans la semaine, nous organisions des feux de camps et des barbecues. Je suis pour ma part parti après une soirée poker – mais que je n'ai pas gagné.

Ce séjour me laissera à coup sûr un souvenir d'expérience réussie. Le travail sur l'apiculture a été agréablement varié, ce qui compensait les tâches répétitives ou difficiles, et m'a permis de toucher un peu à tout. L'endroit avait de plus la particularité

d'être très international, ce qui y rendait la vie et le travail plus intéressant encore : les employés venaient de différents Länder allemands, de Pologne et même du Burkina Faso ; les *WWOOFers* étaient allemands, australiens, britanniques, japonais, polonais, américains, ... Je renouvellerai probablement mon expérience, et peut-être, parce que je compte améliorer encore mon allemand, dans un endroit où l'anglais ne me serait plus d'aucun secours.