



TOULOUKAREA STORIES

N° 2007-AMG-001

Histoire de Monsieur Firmin MONTOUT, propriétaire de gîtes et producteur de miel et d'hydromel

Installé dans les hauteurs de Pichéry à Capesterre de Marie-Galante, Monsieur Firmin MONTOUT a depuis une dizaine d'années orienté son habitation « Le Repos » vers l'accueil touristique, en développant des gîtes destinés à une clientèle familiale. Son fils Laurent et sa belle fille Sabine gèrent le domaine composé de 3 villas et de 2 F2 spacieux situés à l'étage de la maison d'habitation. L'ensemble de cette structure offre une capacité d'accueil d'une vingtaine de personnes.

Outre cette activité touristique, il s'est lancé il y a une dizaine d'années dans la production de miel et la fabrication d'hydromel, vin produit à partir du miel qu'il est le seul à fabriquer à Marie-Galante. Ce produit très peu répandu aux Antilles, se boit généralement frais en apéritif ou en accompagnement de plats.

De l'enseignement à l'apiculture

Alors qu'il était professeur des écoles, Monsieur Firmin MONTOUT a suivi une formation complète en apiculture (miel et autres produits dérivés du miel) au lycée agricole de Baie-Mahault. Au départ, il voulait simplement acquérir une ruche pour féconder les 120 arbres fruitiers de son verger, mais les apiculteurs à l'époque voulant créer une coopérative apicole à Marie-Galante, l'ont incité à se former. La coopérative n'a pas marché, mais il s'est pris au jeu et c'est ainsi qu'il est devenu non seulement le producteur du miel « Valentina » mais aussi le fabricant d'hydromel et de gâteaux à base de miel (pain d'épice, petits sablés).

Aujourd'hui il concentre son activité à la production de miel et d'hydromel. Son exploitation est composée d'une centaine de ruches,



réparties dans différents endroits de l'île, lui permettant ainsi de récolter des miels de fleurs différentes suivant les époques de floraison : fleur de campêche, variété d'acacia fleurissant de décembre à mars, d'acomat fleurissant en mars /avril, de savonnette en juillet, ou toutes fleurs.

Un homme de laboratoire

Ce marie-galantais est d'abord un homme de laboratoire. Il aime travailler le produit, recherche la bonne formule pour obtenir un hydromel doux, sec ou demi-sec. « J'ai travaillé 2 ans le produit pour bien le maîtriser avant de le mettre sur le marché ». Après cette période de recherche il a choisi de commercialiser ce produit d'un an d'âge minimum, car dit-il, l'hydromel se bonifie en vieillissant.





TOULOUKAREA STORIES

N° 2007-AMG-001

La production

En 2006, la miellerie « Le repos » à produit 900 kilos de miel, une production médiocre en comparaison des bonnes années où il pourrait produire au moins le double, allant jusqu'à 2 à 2,5 tonnes dans les très bonnes années. Cette baisse est essentiellement due à la perte des fleurs provoquée par les intempéries de décembre 2005. La production de miel est très sensible aux aléas climatiques, la pluie et le vent entraînent la chute de nombre de fleurs et cantonnent de surcroît les abeilles à la ruche, causant des pertes importantes au niveau du cheptel. 20% à 40% des ruches sont perdues chaque année en Guadeloupe, précise t'il, il faut chaque fois reconstituer le rucher. Pour l'hydromel, du fait de la période de vieillissement, il sait déjà qu'il commercialisera en 2007 les 1200 bouteilles fabriquées en 2005.

Quel développement possible ?

Si aujourd'hui cette activité représente pour lui une occupation de retraité, au départ il ne souhaitait pas en rester là et avait élaboré avec son fils Laurent, diplômé de génie électrique, un projet de développement capable de fournir 5 emplois à temps plein. Son projet portait sur 300 ruches avec, pour la fabrication du vin, un grand laboratoire, ceci pour une production cible de 5 à 6000 bouteilles d'hydromel, destinée au marché local guadeloupéen.

Selon les études de marché effectuées, ce produit a sa place aussi bien sur le marché guadeloupéen martiniquais. Malheureusement il n'a pas obtenu les fonds escomptés pour l'aboutissement de ce projet.

Vision de l'avenir

Monsieur Firmin MONTOUT regrette que le créneau dans lequel il était prêt à investir pour donner une vitalité à l'île n'ait pas été soutenu. Il ne peut donc pas développer son activité comme il l'aurait voulu. Sa production reste artisanale, il recherche des points de vente sur Pointe-à-Pitre, participe aux villages artisanaux et surtout aux foires comme celle de Baie-Mahault qui drainent un nombre considérable de clients potentiels.

Quand on l'interroge sur son activité touristique, là aussi il est amer, car il ne se sent pas aidé par les professionnels en charge du développement touristique sur l'île. « La promotion n'est pas suffisante pour amener les touristes dans nos gîtes », dit-il.

Malgré ce pessimisme affiché, cet homme de 64 ans continue de croire en ce qu'il fait, à s'investir et à donner de l'île une vision dynamique. Cela plaît aux marie-galantais, qui bien souvent lui achètent de l'hydromel pour envoyer aux parents vivant à l'extérieur afin qu'ils voient ce qui se est produit dans l'île.

Où trouver ses produits ?

A la miellerie 0590974647

Dans les épiceries de Marie-Galante

Au départ des bateaux sur Poite-à-Pitre

Il existe un point de vente à Basse-Terre

Le magasin HPA à Millenis et à Destreland.