



**L** comme Zivacu, village d'une soixantaine d'habitants

Cap au sud et au centre de l'île. C'est ici que l'APA Zevacaccia (l'abeille de Zevacu) s'est structurée il y a quelques années autour de François Andreucci, Antoine et Dominique Poggi. Entre 600 m et 800 m d'altitude, les trois apiculteurs élèvent des abeilles qui, au fil des saisons, butinent maquis, châtaigniers et arbousiers. Avec une production annuelle variant de deux à quatre tonnes, le miel de printemps récolté en juin, le maquis d'été (miel de châtaignier) récolté en juillet-août, et le miel de maquis d'automne (miel d'arbousier) sont commercialisés directement sur place, mais aussi dans des épicereries d'Ajaccio et Paris, par correspondance et sur Internet. À noter que les trois sortes de miel portent l'AOC miel de Corse.

APA Zevacaccia  
20173 Zevacu  
Tél. 04 95 24 40 25

