



# VEILLE DE PRESSE GENERALE SEMAINE 51

---



## SOMMAIRE

TERRES ET TERRITOIRES (11 decembre 2020)	MIEL. SÉCHERESSE ET COVID-19 TEMPÈRENT LA RÉCOLTE	3
CAMPAGNES SOLIDAIRES (Decembre 2020)	Agriculture et alimentation - Une loi pour rien	5
L'AGRICULTURE DROMOISE (10 decembre 2020)	Un pot de miel français à l'accent asiatique	6
monde-epicerie-fine.fr (15 decembre 2020)	Dossier Miel, succès en rayons !	11
LE BIEN PUBLIC (17 decembre 2020)	Bisbille et bataille judiciaire au pays des abeilles	20



# MIEL. SÉCHERESSE ET COVID-19 TEMPÉRÉNT LA RÉCOLTE

Dans la région Hauts-de-France, la récolte de miel de 2020 a débuté sur les chapeaux de roues au printemps. La nature s'est montrée généreuse et la météo clémente. S'en est suivi un été plus difficile marqué par la sécheresse qui a freiné les miellées.

VIRGINIE CHARPENET

C'est un trio gagnant qui a permis aux apiculteurs des Hauts-de-France de faire une récolte de miel de printemps particulièrement abondante. « *Le confinement n'y est pas pour grand-chose, contrairement à ce qu'on a pu entendre à un moment* », avance Hélène Fiers, présidente de l'Association des apiculteurs professionnels en pays Nord-Picardie (APPNP) et apicultrice à Hoymille, dans le Nord.

La très belle floraison, la météo clémente et la bonne santé des colonies ont permis de faire la meilleure récolte des cinq dernières années.

Le démarrage franc de la saison printanière, sans gros coup de froid, a offert les conditions idéales aux abeilles pour aller chercher le nectar des premières fleurs à butiner sur les arbres fruitiers, les colzas ou encore les saules.

Cette première sortie des abeilles a permis à bon nombre d'apiculteurs de faire une belle récolte de printemps. « *La production moyenne au printemps s'élève entre 25 et 30 kg par ruche* », précise Hélène Fiers qui reste prudente : « *Ces chiffres ne sont pas exhaustifs, c'est une moyenne établie à partir des remontées des adhérents de l'APPNP, certains ont pu faire plus, d'autres moins* ». Elle ajoute : « *Dans la foulée, dans certains secteurs, grâce aux aubépines, des apiculteurs ont même pu faire une deuxième petite récolte.* »

## COUP DE CHAUD

Ce démarrage prometteur ne s'est pas confirmé par la suite. Dès le mois de mai, que ce soit pour les ruches sédentaires comme pour les ruches en transhumance (déplacement des ruches dans une zone où la densité d'une espèce à butiner est importante), le miel d'acacia n'a pas rempli toutes ses promesses dans la plupart des secteurs de



Le démarrage prometteur du printemps ne s'est pas confirmé par la suite. En cause notamment : la sécheresse, qui réduit la quantité de nectar présent, et la distribution perturbée par la Covid-19. © ADOBE.STOCK.COM

la région. « C'est frustrant, avance Hélène Fiers. La floraison a pourtant été incroyable mais le fort de la miellée ne dure qu'une quinzaine de jours et, cette année, elle est tombée au moment de la semaine des saints de glace où il a fait particulièrement frais. » Conséquence, les abeilles n'ont pas mis leur trompe en dehors de la ruche.

Les autres miellées d'été, notamment celles de châtaigniers, ont été impactées par la sécheresse. « Pour l'essentiel des plantes, si l'hygrométrie n'est pas suffisante, le nectar se fait plus rare », avance Hélène Fiers. Le miel de tilleul a néanmoins tiré son épingle du jeu avec une année correcte malgré quelques difficultés liées à la sécheresse dans certains secteurs.

#### LE VARROA TOUJOURS LÀ

Sur le plan sanitaire, le varroa reste une réalité pour la totalité des ruches touchées par la présence de ce parasite qui se développe dans le couvain. « C'est la

principale cause de mortalité des abeilles », rappelle Hélène Fiers. L'essentiel se joue à l'automne et en hiver où les apiculteurs doivent mettre en œuvre les mesures nécessaires pour diminuer la pression du parasite et les pertes de ruchers (méthodes prophylactiques et traitements).

Pour ce qui est de 2020, le bon démarrage de la campagne a offert les conditions propices à une bonne santé des colonies, le développement franc des colonies limitant la pression des varroas.

#### UNE COMMERCIALISATION PERTURBÉE PAR LA CRISE

Côté commercialisation, le confinement a eu des conséquences diverses selon le mode de distribution. La plupart des adhérents de l'APPNP vendent la majorité de leur miel en direct. La demande en miel régional a été globalement au rendez-vous mais certains apiculteurs ont tout de même rencontré des problématiques.

« Lors du premier confinement, ça a été très compliqué pour ceux qui vendent sur les marchés,

## La récolte française 2020

Selon les chiffres de l'Union nationale de l'apiculture française (Unaf), la récolte de miel devrait atteindre entre 18 000 et 20 000 tonnes (t) cette année, malgré les épisodes climatiques qui ont touché les miellées. Selon l'Unaf, si les récoltes de colza ont été « plutôt généreuses », celles des châtaigniers « bonnes mais irrégulières » et celles des forêts « quasi-nulles », les récoltes de printemps (romarin, thym, bruyère blanche ou garrigue) « ont été des plus faibles ». Néanmoins, la récolte 2020 a doublé par rapport à 2019 (10 000 t). Pour rappel, la récolte française ne suffit pas à couvrir la consommation intérieure (40 000 t/an) environ, nécessitant le recours aux importations.

estime Hélène Fiers. Ces apiculteurs ont dû rapidement trouver de nouveaux circuits de distribution en points de vente, livraison, retrait sur commande, ou magasins fermiers. Cette réorganisation a demandé beaucoup de temps et d'énergie », constate l'apicultrice. L'impact du deuxième confinement est moindre même si en décembre l'absence de marchés de Noël va pénaliser les producteurs malgré les nouveaux circuits de distribution mis en place. ●

## Pensez au tracing de vos ruches

Tout propriétaire ou détenteur de ruche est tenu d'en faire la déclaration chaque année entre le 1<sup>er</sup> septembre et le 31 décembre en ligne, via le site [www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr](http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr), ou par voie postale en remplissant le formulaire Cerfa 13 995\*04 (à renvoyer à la DGAL – Déclaration de ruches, 251 rue de Vaugirard, 75732 Paris cedex 15). À l'issue de cette déclaration, un numéro d'apiculteur (Napi) lui sera attribué pour l'ensemble de ses ruchers et per-

mettra d'adhérer aux groupements sanitaires départementaux.

Pour tout renseignement sur la déclaration, vous pouvez contacter la Fédération régionale des groupements techniques vétérinaires, reconnue organisation vétérinaire à vocation technique en Hauts-de-France : Espace Neptune, 31 rue de la Calypso, 62110 Hénin-Beaumont ; par téléphone : 03 21 13 83 70 ou mail : [contact@vetel.fr](mailto:contact@vetel.fr).



## Actualité

# Agriculture et alimentation Une loi pour rien

À l'occasion des deux ans de la loi EGalim, la Confédération paysanne et ses 27 autres organisations partenaires au sein de la Plateforme citoyenne pour une transition agricole et alimentaire dénoncent des « ambitions enterrées ». Une loi ou rien, ou pas grand-chose.

La loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », couramment appelée loi EGalim, a été adoptée il y a deux ans, le 1er novembre. Mais pas de festivités pour cet anniversaire, plutôt un enterrement.

La Plateforme citoyenne pour une transition agricole et alimentaire – qui regroupe 28 syndicats et associations, dont la Confédération paysanne<sup>(1)</sup> – a publié dans une note argumentée de 20 pages<sup>(2)</sup> un bilan d'échec de la loi et des États généraux de l'alimentation qui l'ont précédée.

Ainsi :

- Le revenu paysan n'est pas revalorisé, les profits de l'industrie et de la distribution continuent d'augmenter, les prix à la consommation aussi.
- Les négociations commerciales ne sont pas plus encadrées qu'avant et subissent même des tensions croissantes.
- Les ambitions en matière de réduction de l'usage des pesticides ont été revues à la baisse, avec même un recul notable : le retour des néonicotinoïdes validé en octobre par le Parlement français.
- La protection des riverains contre les pesticides n'a pas avancé, l'État se défait en livrant cette protection aux rapports de forces sur les territoires.
- Les objectifs d'au moins 20 % de bio dans la restauration collective et de 15 % de surface en agriculture biologique en 2022 ne pourront être atteints, faute de moyens suffisants : nous n'en sommes respectivement qu'à 4,5 % et 8,5 %.
- Aucune transition des modes d'élevage, intégrant notamment une meilleure prise en compte du bien-être animal, n'a été sérieuse-



De septembre à décembre 2017 se sont tenus 75 réunions pour 14 ateliers et deux chantiers dans le cadre des États généraux de l'Alimentation. Tout ça pour ça...

sement amorcée au sein des filières.

Enfin, la loi a laissé de côté de nombreuses questions pour lesquelles tous les indicateurs sont au rouge : climat, solidarité internationale, biodiversité, nutrition et alimentation...

Il y a un an, les organisations de la Plateforme alertaient déjà sur le manque de volonté et de moyens pour assurer la mise en œuvre d'une loi EGalim déjà peu ambitieuse. Là où elles attendaient des amorces de transition, elles constatent au mieux des *statu quo*, au pire de nouveaux reculs comme sur les néonicotinoïdes. Là où les réformes engagées devaient permettre de revaloriser le revenu des paysans, celui-ci continue à se dégrader au profit de l'agro-industrie. Là où des objectifs intéressants étaient fixés pour la restauration collective, ils paraissent aujourd'hui hors d'atteinte tant les collectivités sont laissées livrées à elles-mêmes.

Or la dégradation du contexte social et environnemental se poursuit : la consommation de pesticides ne recule pas, le nombre de paysans diminue, la biodiversité continue de s'effondrer, l'insécurité alimentaire explose en France et partout dans le monde...

D'autres leviers auraient permis cette année de corriger le tir : pro-

jet de loi de finances pour 2021, plan de relance économique 2020-2022, mise en œuvre de la Convention citoyenne pour le climat... Mais tout indique à ce stade que le gouvernement veut conforter l'immobilisme qui prévaut depuis le discours pourtant ambitieux d'Emmanuel Macron, devant les États généraux de l'alimentation à Rungis, en octobre 2017.

La position de la France dans le cadre de la réforme de la Pac – notamment son Plan stratégique national (PSN) – reste un des derniers leviers de ce quinquennat pour agir en faveur d'une transition agroécologique. Et le plan de relance français dans son volet agricole ne doit pas, lui, aller à son encontre. La Plateforme citoyenne pour une transition agricole et alimentaire appelle donc à maintenir la pression. ■

Communiqué de presse du 3/11/2020

(1) Plateforme citoyenne pour une transition agricole et alimentaire : Attac, CCFD-Terre Solidaire, CFSI, CIWF France, Commerce Équitable France, Confédération paysanne, Foodwatch France, Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme, Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, France Nature Environnement, Eau et Rivières de Bretagne, Générations Futures, Greenpeace France, Miramap, Nature et Progrès, Réseau Action Climat, Secours Catholique, Caritas France, SOL (Alternatives Agroécologiques et Solidaires), Terre & Humanisme, UFC-Que Choisir, Union Nationale de l'Apiculture Française, Welfarm, WWF.

(2) Lien vers le décriptage : [reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2019/10/decryptage-loi-egalim.pdf](https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2019/10/decryptage-loi-egalim.pdf)



## Alimentation

**APICULTURE** / Ultime épisode de notre série de l'automne sur l'origine de produits alimentaires emblématiques avec, cette semaine, le pot de miel. Jouissant d'une image positive, le pot de miel vendu en France se révèle très exotique pour la cire et le matériel de fabrication.

# Un pot de miel français à l'accent asiatique





**N**ul besoin de faire durer le suspense, la sentence assénée par FranceAgriMer est implacable : « *La production française de miel ne permet pas de couvrir la consommation nationale.* » Avec une production qui oscille entre 15 000 et 25 000 tonnes selon les années, il est en effet impossible de répondre à une demande nationale évaluée à 45 000 tonnes. « *Jusqu'à la fin des années 1990, il nous arrivait de dépasser les 30 000 tonnes* », rappelle Henri Clément, secrétaire général et porte-parole du syndicat apicole Unaf. La généralisation de certains produits phytosanitaires, la diminution de la sole de tournesol et des changements de variétés sont les principaux facteurs évoqués par les observateurs pour expliquer cette baisse de la production française. Toujours selon les données de FranceAgriMer, la France se tourne désormais vers l'Ukraine (18 % des importations en 2018), l'Espagne (17 %), la Chine (10 %) ou encore l'Allemagne (10 %). Mais rien ne garantit cependant que le miel soit effectivement produit dans ces pays, prévient l'office national. « *Le miel peut, dans certains cas, être conditionné ou réexporté depuis le pays de provenance* », ajoutent-ils. En 2017, la répression des fraudes a ainsi identifié 43 % de miels non conformes pour l'étiquetage dans 317 établissements français. La DGCCRF avait notamment engagé une procédure contentieuse suite à la découverte d'une francisation de plusieurs centaines, voire milliers de tonnes de miels espagnols et chinois par des intermédiaires actifs en France et en Espagne. Des producteurs français avaient aussi été épinglés : l'un pour des adulations de miel au glucose, l'autre pour avoir vendu sur un marché un miel italien sous l'étiquette « *miel de France* ».

### Cheptel français

« *Depuis la fin des années 1980 et l'arrivée du varroa, acariens parasites de l'abeille, nous avons beaucoup de pertes de ruches, ce qui force les apiculteurs à renouveler leurs essaims* », explique Philippe Gaudet, chargé de missions à l'Association nationale des éleveurs de reines et des centres d'élevage apicole (Anercea). Dans la majorité des cas cependant, « *les essaims viennent de l'apiculteur lui-même* », précise Philippe Gaudet.



Pour améliorer la génétique de leur cheptel ou augmenter sa taille, il arrive tout de même aux apiculteurs de se tourner vers des producteurs d'essaims ou de reines. « *Aujourd'hui, la race la plus commercialisée est la Buckfast* », précise Philippe Gaudet. D'autres races sont régulièrement utilisées comme la Ligustica, originaire d'Italie, la Carnica, venue du centre de l'Europe, ou encore l'abeille noire locale de France. Si les racines des abeilles sont étrangères, leur élevage demeure cependant en majorité français grâce au travail de plusieurs centaines de producteurs en France. Selon FranceAgriMer, 15 % des apiculteurs possédant plus de cinquante ruches, soit environ 4 200 producteurs, commercialisent des essaims en complément de la vente de miel. Certains de leurs collègues décident malgré tout de se tourner vers des essaims espagnols ou italiens, moins onéreux et plus précoces.

### Dépendance envers la Chine pour la cire

Le miel contient environ 1,5 % en volume de cire. Chaque année, 200 à 400 tonnes de cire sont produites en France, en fonction de la récolte totale de miel. Pour couvrir leurs besoins, les apiculteurs sont cependant forcés d'acheter 300 à 500 tonnes supplémentaires de cire à l'étranger. Les données des douanes françaises de 2015, citées dans la thèse de la vétérinaire Agnès Schryve, montrent que la Chine est aujourd'hui le principal fournisseur de la France avec 34 lots sur les 38 envois de cire contrôlés au niveau des postes d'inspection frontaliers. Là encore, les cas de fraudes sont nombreux. Dernier cas en date :

les dirigeants de la société Thomas ont été condamnés à plusieurs dizaines de milliers d'euros d'amende en février 2020 pour avoir vendu des cires contenant de la stéarine. « *Pour la cire, les adultérants les plus fréquents sont la paraffine et la stéarine, et la seconde limite le développement du couvain* », rappelle Cyril Videau, écotoxicologue et responsable des études sur la cire à l'Institut technique et scientifique de l'apiculture et de la pollinisation (Itsap). Ce phénomène est en grande partie lié au caractère déficitaire du marché, en raison de la compétition entre acheteurs. Car, comme le rappelle Thomas Mis, responsable cire au sein de la société Remuax Apiculture, « *seuls 15 % du marché international de la cire sont consommés par les apiculteurs. Le reste est détenu par les grandes industries cosmétiques, pharmaceutiques et alimentaires* ». La compétition est particulièrement intense sur les cires d'Éthiopie ou de Cuba, prisées pour leur pureté liée à un usage limité de produits phytosanitaires.



## Petit matériel asiatique, gros matériel européen

« Tout le matériel d'apiculture, il faut être clair, est majoritairement d'origine étrangère », résume rapidement Bertrand Freslon, président du Syndicat national des fabricants et grossistes en matériel apicole. Seul un tiers des ruches utilisées par les apiculteurs français sont en effet construites en France par une dizaine de fabricants.

Le reste provient en majorité d'autres pays européens comme la Bulgarie ou la Roumanie. En matière de petit matériel, des combinaisons protégeant les apiculteurs aux brosses utilisées pour débarrasser les cadres de leurs abeilles en passant par les lève-cadres nécessaires pour manipuler les ruches, « nous nous fournissons en Asie pour ne pas dire en Chine », explique Bertrand Freslon. L'Hexagone, souligne-t-il, ne compte ainsi plus qu'un seul fabricant d'enfums, l'entreprise Besacier, également conditionneur et producteur de miel. Pour le matériel plus lourd utilisé pour extraire le miel des cadres, pouvant aller d'extracteurs simples à des chaînes d'extraction, « l'origine européenne domine », ajoute-t-il. Le marché se partage entre les entreprises italiennes Lega et Quarti, la société bulgare Logar, l'allemande Fritz mais également l'entreprise française Thomas.

## Conditionnement français

Les trois quarts du miel français sont vendus en circuit court. Pour autant, les grandes et moyennes surfaces conservent l'avantage sur l'ensemble



Michel Coillard construit lui-même avec du bois une partie de ses ruches.

du marché avec près de 55 % des volumes totaux vendus. Les conditionneurs jouent régulièrement les intermédiaires entre les producteurs et les distributeurs en mettant en pot la production dans leurs usines. « Pour la filtration et les étuves, j'opte pour de la fabrication française », témoigne David Besacier, dirigeant d'une entreprise de conditionnement spécialisée sur le bio et président du Syndicat Français du Miel (SFM), représentant les conditionneurs. Les machines pour nettoyer les pots et verser le miel sont en revanche d'origine européenne, précise-t-il, sans pouvoir se prononcer sur les marques utilisées par ses collègues. Chez David Besacier comme chez Icko apiculteur, l'un des plus grands vendeurs de matériel, les pots viennent de France. Pour les pots en verre, O-I et Verallia sont les acteurs incontournables dans la filière. Pour les pots en plastique, David Besacier se tourne vers Nicoplast, un fabricant jurassien. « Pour tout ce qui est étiquette et carton, l'origine est aussi française », résume David Besacier. ■



Pour produire son miel, Michel Coillard utilise principalement des abeilles **Carnica**, particulièrement dociles.



## Dossier Miel, succès en rayons !

**Rien ne semble pouvoir empêcher l'univers du miel de monter en gamme. Ni la baisse de la production et l'augmentation des importations, pas plus que les dernières réglementations autorisant à nouveau l'usage des néonicotinoïdes... Bref, on continue à raffoler du miel en France, surtout s'il est bio et davantage encore s'il offre de toutes nouvelles saveurs florales.**

Réputé pour son goût et ses qualités – antiseptiques, antibactériennes, antivirales -, le miel est de plus en plus consommé par les Français qui en dévorent quelque 40 000 tonnes chaque année, soit quelque 600 grammes par personne... Bénéficiant d'une image de produit sain et naturel, c'est l'un des grands succès du moment en épicerie fine où les ventes progressent fortement depuis le début de l'année. "Le miel est par excellence, le produit bon pour la santé et bon tout court, sans compter qu'il constitue une alternative naturelle au sucre... Conjuguant qualités nutritionnelles et organoleptiques, il est à ce titre fortement apprécié ces derniers mois sur les circuits de distribution spécialisés" confirme Estelle Faucher, responsable marketing du Comptoir de Mathilde.

Son appréciation est encore plus forte s'il relève d'une production locale, clairement identifiée par un étiquetage renseignant sur le terroir dont il est issu. "La demande a explosé depuis le printemps dernier, les miels locaux sont de plus en plus appréciés. C'est très encourageant pour les apiculteurs artisans et cela nous permet de prendre le plus grand soin de nos colonies d'abeilles qui en ont bien besoin", confie Fabien Troadec, apiculteur à Trémaouézan dans le Finistère. Problème : aujourd'hui la production française de miel est de 19 800 tonnes quand la consommation atteint 40 000 tonnes. Il est donc nécessaire d'importer, d'autant que certaines appellations florales sont impossibles à trouver en France. Une dépendance vis-à-vis de l'étranger qui impose de redoubler de vigilance sur la composition et l'origine des produits.

Le miel sans les abeilles...

Selon un rapport de la Commission agriculture et développement durable du Parlement européen, le miel ferait en effet partie des produits les plus contrefaits dans le monde. Une hypothèse confirmée outre-Atlantique par la U.S. Pharmacopeia's Food Fraud Database qui indique que le miel est aujourd'hui la troisième cible pour la fraude alimentaire aux États-Unis, derrière le lait et l'huile d'olive. Méfiance donc car les contrefaçons peuvent venir de partout... Dans une synthèse de juin 2016, l'organisme public FranceAgriMer expliquait ainsi que les chiffres des importations de miel en France devaient être "pris avec précaution, dans la mesure où les origines géographiques des importations françaises ne permettent pas de déduire précisément l'origine des miels présents sur le marché français, étant donné l'importante activité de réexpédition des négociants européens, et notamment des plates-formes situées en Espagne, Belgique, Allemagne et plus récemment en Pologne." Pire, en transitant par certains pays européens, des miels chinois deviendraient espagnols ou encore ukrainiens...

La question de la traçabilité se pose avec d'autant plus d'acuité que si les propriétés d'un miel sont en grande partie souvent liées à son origine géographique, ces dernières sont avant tout dépendantes de la qualité de l'environnement dans lequel œuvrent les abeilles pour sa fabrication. Or, le péril est grand en la matière. Réchauffement climatique, OGM, pesticides et autres néonicotinoïdes mettent à mal le milieu naturel des petites ouvrières. Les abeilles mellifères disparaissent et ne produisent plus autant de miel qu'il y a vingt ans.



“En France, nous sommes passés d'une production de 30 000 tonnes en 1996 à moins de 10 000 tonnes en 2016, soit des volumes divisés par trois en une vingtaine d'années”, s'alarme **Michel Pikhanov, directeur Ventes & Marketing de Miel Martine**. L'équation est des plus simples : moins d'abeilles, moins de miel... “Depuis 1995 et l'apparition des insecticides néonicotinoïdes (1), environ 300 000 ruches périssent chaque année et doivent être reconstituées. Les mortalités sont passées de 5 à 30 % de nos jours”, commente pour sa part Henri Clément, porte-parole de l'Union Nationale de l'Apiculture Française (UNAF).

Quel environnement pour demain ?

Et les choses ne devraient pas aller en s'arrangeant... Après les avoir interdits en 2018, le gouvernement vient en effet d'accepter d'accorder, à compter de l'an prochain, des dérogations temporaires pour l'usage de néonicotinoïdes, notamment en faveur des producteurs de betteraves dont les cultures seraient actuellement menacées par un puceron ravageur. “Nous nous battons contre les insecticides depuis des années et cette réglementation est réellement inquiétante. Il faut savoir que l'exposition d'une abeille aux néonicotinoïdes réduit sensiblement sa capacité à retrouver le chemin de sa ruche, c'est donc tout un écosystème qui est menacé”, poursuit Michel Pikhanov (Miel Martine). Pire, ces insecticides neurotoxiques agiraient sur le système nerveux des abeilles, provoquant à terme une paralysie mortelle. Pourtant, malgré leurs effets dévastateurs, les néonicotinoïdes se sont déjà imposés dans plus de 120 pays et représentent désormais un juteux marché : 40 % des ventes d'insecticides pour un chiffre d'affaires mondial supérieur à 2 milliards d'euros...

monde-epicerie-fine.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Miel de lavande (Comptoir de Mathilde)



Miel de romarin (Miel Martine)



[Visualiser l'article](#)

Fort heureusement, le législateur n'est pas toujours défavorable au milieu apicole. Ainsi, pour limiter les fraudes évoquées plus haut, la loi EGalim (2) impose désormais de mentionner clairement le ou les pays d'origine des miels sur les étiquettes (voir encadré). S'appuyant sur des exemples de produits composés à plus de 90 % par de faux "miels" à base de glucose, importés de Chine sans aucune mention de leur origine, les pouvoirs publics ont souhaité que l'information des consommateurs soit plus complète. Une initiative soutenue par l'UNAF mais également par le Syndicat français des miels (SFM) qui tous deux plaident pour une information sur l'emballage, claire, objective et loyale, pour ne pas tromper ou induire en erreur le consommateur. Les entreprises adhérentes des deux syndicats n'entendent pas pour autant s'arrêter là et travaillent aujourd'hui à l'enrichissement des informations disponibles sur les packagings via des solutions dématérialisées (QR code ou code-barres).

#### Traçabilité & qualité

On l'aura compris, la traçabilité est l'un des grands enjeux du moment et la plupart des producteurs travaillent aujourd'hui à l'optimiser. C'est le cas en France mais également à l'étranger. En Bulgarie par exemple, au cœur du Balkan central, la miellerie Lavià a mis en place un process lui permettant de mettre sur le marché des miels naturels aux origines florales parfaitement transparentes. "À chaque récolte, nous attribuons un numéro de lot. Un échantillon de chaque lot est expédié pour des analyses polliniques afin de déterminer plus précisément l'origine florale. Par exemple, pour qu'un miel soit appelé miel d'acacia, la législation européenne exige au minimum 35 % de présence d'acacia. Pour notre marque, nous récoltons rapidement après la floraison des acacias pour avoir un miel très clair et pur à environ 55-70 % d'origine acacia", explique Kalina Kamara, directrice générale.

Chez Miel & Miels, on joue également volontiers la carte de la transparence. À travers un large panel d'analyses, chaque miel est en effet patiemment étudié au sein de laboratoires d'expertise afin de certifier ses origines florale et géographique, sa conformité réglementaire et son excellence gustative.

Enfin, la miellerie provençale Martine est l'une des plus innovantes en matière de traçabilité. Sur chaque pot, le consommateur retrouve un QR code qui lui permet de retracer sur le site respect-code.org toute la production, depuis la zone de butinage (trois kilomètres autour de la ruche) jusqu'au conditionnement à Seillans (Var). "Depuis septembre, cette traçabilité est associée à la technologie blockchain qui permet de s'assurer qu'il n'y a pas d'interventions extérieures pour falsifier les données fournies au consommateur. En clair, tout notre process de traçabilité est 100 % sécurisé", confirme-t-on chez Miel Martine. Comme chez nombre d'apiculteurs, on a opté pour des miels mono-floraux. Un choix judicieux si l'on tient compte du fait que pour produire leur miel, les abeilles butineuses prélèvent le nectar de fleurs environnantes. Le miel est donc le reflet de l'identité et de la typicité d'un lieu bien précis et défini. Les zones – dites parcelles – concentrant une même variété de fleurs constituent ainsi des espaces privilégiés pour produire un miel mono-floral à l'identité gustative marquée. "Les parcelles de fleurs sur lesquelles sont implantés les ruchers sont sélectionnées pour leur densité florale. À l'instar du vin, la parcelle est fondamentale dans la qualité du miel et la densité florale est la clé pour assurer une typicité aromatique du miel. Chaque miel Hédène provient d'une fleur emblématique d'une région de France et est unique par sa saveur, sa texture et sa couleur", précise ainsi Cyril Marx, fondateur des miels Hédène.



### Coffret 3 miels : litchi, niaouli, eucalyptus (Compagnie du Miel)

Ici et ailleurs...

La démarche de La compagnie du Miel n'est pas si éloignée de celle d'Hédène. Le fabricant mise en effet sur la spécificité et la traçabilité de ses miels en revendiquant un terroir bien précis, mais toutefois loin de l'Hexagone : Madagascar. "Nous proposons des miels exotiques dont la qualité et la traçabilité sont garanties et contrôlées. Ces miels issus de plantes rares ou endémiques comme le litchi, le palmier ou le niaouli, offrent une palette de saveurs extraordinaires et uniques", explique Thibaut Lugagne Delpon, cofondateur de l'entreprise. La démarche qualitative de La Compagnie du Miel se double d'un engagement social et environnemental. Sur place, avant d'installer ses ruches, le fabricant vérifie en effet que la parcelle repérée est adaptée à la production de miels mono-floraux et forme les paysans malgaches à l'apiculture, afin qu'ils soient capables de créer des emplois en zones rurales et de protéger leurs forêts.

monde-epicerie-fine.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 1



Page 6/9

[Visualiser l'article](#)



Miel de fleurs des jardins caféiers (Terra Etica)



Miel de trèfle du Périgord (Hédène)

Même parti pris sur les terroirs du monde chez Miel Factory où Rémi Porthault, fondateur de l'entreprise, reconnaît lui aussi que "l'arôme d'un miel est plus intéressant quand il est mono-floral et issu d'un territoire bien circonscrit." Le fabricant prolonge ainsi ses explorations des terroirs hexagonaux par celles de nouvelles terres aux quatre coins de la planète, toutes synonymes de nouveaux savoir-faire et de nouvelles saveurs. "Le terroir français permet une production très diverse de miels de haute qualité. Mais bien d'autres pays sont dotés de miels aux arômes originaux qu'il reste à découvrir", précise-t-il. Tantôt issu du jujubier du Yémen, tantôt du caféier du Viêt Nam ou encore du palissandre de Madagascar, Miel Factory propose ainsi un tour du monde gastronomique des miels les plus méconnus et les plus lointains.

Le bio : des garanties supplémentaires

monde-epicerie-fine.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

On retrouve cette distinction terroirs français / terroirs d'ailleurs sur le segment bio des miels. Rien d'étonnant à cela car davantage encore que sur le marché conventionnel, le consommateur bio se tourne fort logiquement vers des productions artisanales axées terroirs, perçues comme garantissant un certain niveau de qualité. Un message reçu 5 sur 5 par les fabricants. Ainsi pour ses deux nouveaux miels du Mexique et de Madagascar, Terra Etica mise sur des produits d'origine de nature à mettre en valeur ces terroirs lointains, les caractères aromatiques de leurs produits et les savoir-faire des coopératives partenaires.



Miel à la rose Rosova (Lavilà)





[Visualiser l'article](#)

#### Sélection de 4 miels bio (Comptoirs de la Bio)

Plus proches géographiquement, les terroirs d'Europe centrale ne sont pas en reste... Comme évoqué plus haut, la marque Lavià mise sur la traçabilité, mais également sur la certification bio qui selon elle, apporte clairement des garanties supplémentaires au consommateur. "Le bio lui procure la certitude d'avoir un miel naturel (sans pesticide), mais également et surtout un miel cru, autrement dit un miel non pasteurisé qui aura conservé tous ses nutriments et toutes ses saveurs", défend ainsi Kalina Kamara.

Enfin, sous sa propre marque (Mes Trésors Bio), le réseau de distribution Les Comptoirs de la Bio, se concentre au contraire sur le made in France avec quatre nouvelles références exclusivement issues du meilleur des terroirs : miel de châtaignier, miel de fleurs crémeux, miel de tilleul et miel de romarin. "La reconnaissance du producteur est essentielle et le nom de l'apiculteur ayant récolté le miel est indiqué sur chaque pot", développe Philippe Bramedie, président fondateur de l'enseigne de magasins bio indépendants. "Par ailleurs, le groupement confirme ses engagements en faveur de l'environnement et de la biodiversité en reversant 1 % de ses ventes de miels à l'association Terre d'Abeilles, qui lutte activement pour la protection de cet insecte pollinisateur majeur et irremplaçable."

On l'aura compris, les fabricants sont sur tous les fronts... Et œuvrer en faveur d'une plus grande durabilité des produits ne les empêche pas de redoubler d'efforts en termes de recherches afin de lancer sur le marché des saveurs toutes aussi inédites que rares...

#### Saveurs innovantes... et gourmandes

Un certain nombre de jeunes mielleries créatives cherchent en effet à se différencier. Misant sur la naturalité, elles parient par ailleurs sur la gourmandise, devançant ainsi les attentes d'une partie du grand public. D'où de nouveaux miels innovants, plus complexes, allant jusqu'à intégrer des ingrédients dans l'air du temps... Le miel bio Rosava chez Lavià par exemple, est à base de miel d'acacia, de miel de tilleul pour la fraîcheur et intègre des pétales de rose lyophilisés qui lui confèrent une densité de parfum unique. Le segment conventionnel n'est pas en reste et propose lui aussi nombre de saveurs rares et gourmandes. Miel de cerisier ou de coriandre chez Apidis, miel de carotte ou de chardon à la Maison du Miel, miel de persil chez Miel & Miels, autant de nouveaux produits qui étonnent et secouent l'univers sensoriel habituel de l'apiculture. Comme Lavià, Miel & Miels se plaît également à convoquer des ingrédients à la personnalité gustative marquée, à la faveur de mariages bien pensés tels que miel et thé matcha ou encore miel et gousse de vanille.

Enfin, Hédène célèbre cet automne deux nouveaux nectars issus de deux des terroirs les plus préservés de France. "Crémeux, notre nouveau miel de trèfle blanc est récolté dans le Périgord au sein du parc naturel régional Périgord-Limousin à proximité de Brantôme. Il se distingue par une saveur délicate, rehaussée par des notes florales subtilement acidulées. Nouveau également, le miel de rhododendron récolté dans les Pyrénées au sein du parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, révèle quant à lui de doux arômes fruités mêlés à un léger goût citronné en bouche", détaille Cyril Marx (Hédène).

Étiquetage : attention  
aux mentions obligatoires !

L'étiquette d'un pot de miel se doit d'être compréhensible (sans abréviation par exemple), lisible, indélébile et en français. Les indications qu'elle doit porter sont les suivantes :

- Le numéro de lot ;
- La date limite d'utilisation optimale ;
- La date de péremption ;
- Le poids net ;
- Le nom et l'adresse de l'apiculteur ;



[Visualiser l'article](#)

Le(s) pay(s) d'origine du miel.

Miel de bruyère callune de Lozère (Miel & Miels)

Miel de tilleul bio (Apidis)

Forte de saveurs inédites et gourmandes, cette nouvelle offre premium de miels jette tout naturellement des passerelles vers l'univers de la gastronomie. Emmanuel Hébrard, chef du restaurant nouvellement étoilé L'Abbaye de la Bussière à Clermont-Ferrand, utilise ainsi volontiers les miels Apidis pour sublimer ses recettes comme celle du foie gras de canard laqué au miel ou encore celle du rouget barbet au basilic thaï et au miel. Non loin de là, à Chaudes-Aigues dans le Cantal, Serge Vieira, double étoilé au guide Michelin et Bocuse d'Or, a quant à lui choisi de cuisiner avec les miels Hédène.

Le bœuf grillé au miel de sapin du Jura, la poitrine de porc laquée au miel de châtaignier de Lozère, ou encore le clafoutis aux abricots au miel de lavande du Luberon sont quelques-unes de ses recettes phares.

Enfin, Miel Martine s'est pour sa part rapproché du chef Antonin Bonnet du restaurant Quinsou (Paris 6 è ). "Dès octobre, nous lançons un partenariat avec le chef étoilé Antonin Bonnet qui propose des accords miels / pains qu'il cuit lui-même et également des tartines gourmandes autour de nos miels : tartine carrot cake, feta et miel de lavande ; pan con tomato et miel de bruyère blanche... De nouvelles collaborations avec d'autres chefs sont prévues l'année prochaine", promet Michel Pikhanov. Vivement !

*(1) Pour l'heure, seule la filière de la betterave sucrière est concernée et ce uniquement pour des semences enrobées (la pulvérisation reste interdite).*

*(2) Dans le Journal officiel du 11 juin 2020, il est écrit à l'article 2-1, premier alinéa : "Pour le miel composé d'un mélange de miels en provenance de plus d'un État membre de l'Union européenne ou d'un pays tiers, tous les pays d'origine de la récolte sont indiqués par ordre pondéral décroissant sur l'étiquette."*



## ACTU CÔTE-D'OR ET RÉGION

**DTION** Association

# Bisbille et bataille judiciaire au pays des abeilles



Un adhérent (en tenue d'apiculteur) avec cinq des six membres réintégrés à l'association Sage. Photo LBP/Philippe BRUCHOT



**L'association dijonnaise Sauvegarde des abeilles gardiennes de l'environnement (Sage) a connu de fortes turbulences depuis un an. Tout a dégénéré lorsque le président, qui est aussi gendarme, a voulu commercialiser de la bière au miel. Les membres qui s'y sont opposés ont été exclus. Après un an de bataille en justice, ils ont été réintégrés et le président a démissionné.**

**A**u pays du miel et des abeilles, le ciel s'est assombri depuis un an. La belle harmonie et la forte dynamique qui régnaient, depuis 2010, au sein de l'association dijonnaise Sauvegarde des abeilles gardiennes de l'environnement (Sage), ont été totalement remises en question à cause d'une bière au miel.

Le président Christophe Darle a eu l'idée début 2019 de faire fabriquer cette bière spéciale afin de la commercialiser, notamment lors des diverses manifestations organisées par l'association, comme les APIdays. Mais son projet n'a pas convaincu six des neuf membres du bureau qui s'y sont opposés. « L'esprit festif n'y était plus, il n'y avait aucun lien avec la sauvegarde de la nature », explique Philippe Leblond, l'un des membres. « On a toujours fait confiance à Christophe, mais là, ce n'était pas possible. On s'est rebelés et ça a été trop fort pour lui. »

Après cet épisode, les relations se sont très rapidement dégradées entre les membres et le président, qui se trouve aussi être gendarme. « La première mesure de rétorsion envers les membres ayant voté contre sa décision a été de supprimer l'accès à la clé du local contenant le matériel en prétextant que certains objets avaient été rapportés sales », raconte Philippe Leblond.

**« Notre président a commencé à ne plus trop respecter le bureau »**

La tension monte encore d'un cran. « Notre président a commencé à ne plus trop respecter le bureau, en particulier, une règle interne qui veut que toute dépense supérieure à 100 € soit préalablement validée par une décision de bureau », précise l'adhérent. « Afin de bien réaffirmer les règles associatives, nous lui avons envoyé le 12 août 2019 un courrier lui demandant des explications sur certains achats ainsi que sur sa récente utilisation du compte de l'association pour effectuer des remises de chèques non autorisées. » Sans réponse, les membres ont décidé de provoquer une assemblée générale (AG) afin d'informer les adhérents, mi-septembre 2019.

Christophe Darle n'étant pas venu, il a simplement convoqué les six membres à une réunion de bureau le 27 septembre 2019. « Bien que ce ne soit pas indiqué dans l'ordre du jour, le président a demandé à un ami, ancien gendarme, de nous faire entrer un par un afin de « recueillir la déposition » de chacun en présence d'un témoin élu à la mairie de Dijon », se souvient Philippe Leblond. « Nous avons refusé cette façon de faire. Et c'est là qu'il nous a exclus de l'association et a quitté la salle. »

Les membres vont ensuite recevoir de nombreuses « lettres de sommation » de faire et ne pas faire, des injonctions par huissier... Chris-



tophe Darle va envoyer un message aux adhérents et partenaires pour les informer de sa décision. Il explique que ces adhérents « souhaitent donner une autre direction à Sage. Nous faisons notre maximum pour redonner une bonne image de Sage et rétablir la vérité auprès de nos partenaires, adhérents et divers contacts. » Et il porte plainte contre ses six opposants. Des plaintes classées sans suite.

### **Des exclusions jugées illégitimes**

Mais la bande des six ne va pas se laisser faire et va poursuivre en justice le président en demandant au juge l'annulation de leur radiation. Début septembre, le juge leur donne raison. Les exclusions étaient illégitimes, un vote aurait dû se tenir pour décider de ces radiations. C'est le soulagement pour les six membres qui sont alors réintégrés. Christophe Darle et les autres membres du bureau ont démissionné début novembre. Mais tout n'est pas encore réglé pour ces passionnés d'abeilles. « Nous avons demandé à récupérer l'ensemble des documents administratifs (factures états de stock, de miel, liste des adhérents...), mais pour l'instant aucun original ne nous a été rendu, aucun relevé de compte, pas de clé de nos ruchers. Tout est archivé dans un bâtiment militaire dont l'accès nous est interdit », confie Philippe Leblond. « Je sens que les surprises ne sont pas finies... »

**Dossier réalisé par Vannick BERTON**

**À noter :** Nous avons contacté Christophe Darle afin de recueillir sa version, mais il a fait valoir son devoir de réserve en tant que gendarme et il a refusé que son avocat s'exprime.



**Symbole fort :**  
la pose devant  
les ruches de  
Marsannay-la-  
Côte, où  
« presque tout  
a commencé »  
pour Sage, avec  
le zéro phyto  
en 2011.

Photo LBP/Ph. B.



## Quel avenir pour l'association ?

Après une année mouvementée, tendue, l'association Sage espère retrouver sa sérénité et repartir sur de bonnes bases. « On a du travail car nous souhaitons toutes et tous oublier cet épisode délétère », assure Philippe Leblond, le monsieur communication de Sage. « L'association a perdu presque tous ses adhérents. C'est normal, personne ne vient offrir de son temps pour alimenter ce genre de polémiques. Nos partenaires historiques et autres contacts ont perdu confiance. Comment pourrait-il en être autrement après ce qu'ils ont lu ? Nous avons été submergés de lettres recommandées et convocations judiciaires. »

### Une détermination sans faille

Pourtant, les membres réintégré, toujours passionnés par les abeilles, font preuve d'une détermination sans faille. « Nous sommes féroce-ment attachés aux valeurs associatives et prêts à relever le défi : redonner à notre association l'aura qu'elle avait avant cet épisode "commerce de bières" », lancent-ils.

Jean Pierre, Christine et l'équipe d'animation sont prêts à recommencer avec toutes les structures qui souhaitent parler d'abeilles, « comme on le faisait avant fin

2019 ». L'équipe communication s'est remise en route sur le site Internet et participe déjà à plusieurs nouveaux projets. « Xavier, Michèle et tous les passionnés d'apiculture ont eu le sourire en apprenant que nous allions retrouver nos abeilles, nos ruches. Enfin, ce qu'il en reste », remarque Philippe Leblond.

« Brigitte, notre trésorière, n'a pas peur de tout le boulot qui l'attend pour reconstituer des comptes impeccables. L'équipe formation attend avec impatience le feu vert pour pouvoir refaire de joyeuses séances d'initiation. La suspension de ces séances est le seul point négatif qui n'est pas de la responsabilité de l'ancien président. »

Et comme pour marquer le renouveau de l'association Sage, cinq des membres réintégré et un des adhérents s'étaient donné rendez-vous à Marsannay-la-Côte, devant les ruches « où presque tout a commencé, avec le zéro phyto depuis 2011, zéro renoncement pour nous toutes et tous ».

L'équipe lance un appel à tous les amateurs de nature. « Les abeilles ont besoin de vous, nous avons besoin de vous toutes et tous pour que la Sauvegarde des abeilles gardiennes de l'environnement redevienne une très belle association dijonnaise. »



## UN CHANGEMENT DE LOGO QUI PASSE MAL

Le président Christophe Darle a non seulement fait modifier les statuts de l'association en début d'année, mais il a aussi transformé le logo. Et affiché sans équivoque les couleurs de la gendarmerie, alors que Sage est une association civile. L'abeille qui auparavant butinait une fleur, porte désormais le képi. De quoi faire bondir les bénévoles. « On n'accepte pas le détournement de notre association, qui est reconnue depuis dix ans », lance une adhérente. « On n'a rien contre la gendarmerie, on a d'ailleurs été partenaires de la section apicole du club sportif et de loisirs de la gendarmerie (CSLG). Mais là, avec ce logo, on bascule dans le militaire. »

« Il suffit de regarder ce logo pour comprendre le problème. Tout le monde connaît notre logo d'origine, nous identifie grâce à lui, mais le président gendarme a voulu prendre le contrôle de l'association. Il abuse de ses pouvoirs », estiment plusieurs adhérents. « On dérive totalement. On ne pouvait pas laisser passer ça. » Depuis novembre et la réhabilitation des six membres du bureau, le logo d'antan a repris sa place.



Alors que depuis sa création en 2010, Sage affichait toujours le même logo, le président, par ailleurs gendarme, l'a modifié en janvier 2020.

Photo LBP/Ph. B.

## Après des membres du bureau, sept bénévoles actifs priés de partir

Christophe Darle ne s'est pas arrêté aux six membres du bureau Sage. En décembre 2019, trois mois après les avoir exclus, il a fait de même avec sept bénévoles particulièrement actifs qui souhaitent avoir des explications sur sa décision de septembre. « On voulait connaître le motif, car cela s'est fait sans que les adhérents ne soient prévenus », explique Christine Baudras, une des bénévoles. « On a demandé une assemblée générale (AG) extraordinaire qu'il a fixée pendant des vacances scolaires. Quand on a reçu le rapport de cette AG, c'est la goutte d'eau qui a fait déborder le vase. »

« On a appris qu'il voulait changer les statuts de l'association, en contradiction avec la volonté initiale de Sage, il voulait que le président ait notamment les pleins pouvoirs », continue Christine Baudras. « On lui a dit que ce n'était pas acceptable, il savait qu'on s'y opposerait lors de l'AG ordinaire. »

### « Il a fait de nous des pestiférés »

En décembre 2019, peu avant l'AG, trois d'entre eux posent leur candidature pour faire partie du nouveau bureau. Et là, tout s'enchaîne. « Il nous a exclus par mail, nous a dit qu'on ne pourrait pas participer aux réunions, dont l'AG 2019 – qui s'est tenue en janvier 2020 –, alors que nous avions réglé notre cotisation et même celle de 2020 », précise la

bénévole. « Il nous a renvoyé notre paiement de cotisation, il nous a accusés de divers délits et a fait de nous des pestiférés alors qu'on est des passionnés et qu'on était très investis dans l'association. » « C'est un homme très sympathique, tant qu'on est d'accord avec lui », souligne Jean-François Beaulieu, un des adhérents.

En janvier 2020, les statuts et le règlement intérieur sont modifiés, le président est alors déclaré aussi membre fondateur et ses pouvoirs sont bien plus importants qu'à l'origine, il peut décider de révoquer qui il veut. Le logo aussi change de visage (lire par ailleurs).

Tout comme les six membres éjectés plus tôt, six des sept adhérents ont décidé d'aller en justice pour faire annuler la décision du président. « Plus aucune voix dissidente ne peut s'exprimer sans encourir la radiation », souligne un bénévole. « D'ailleurs, le nombre d'adhérents s'est effondré en un an. »

Le 7 décembre, Christophe Darle était assigné devant le tribunal judiciaire de Dijon par ces adhérents. Mais il ne s'est pas présenté devant la chambre civile et n'était pas non plus représenté d'un avocat. Pour autant, le juge a pris le dossier et rendra sa décision le 1<sup>er</sup> février. « On espère l'annulation de l'AG de janvier durant laquelle on a été écartés, c'était illégal », concluent les bénévoles.