

## Groupe de travail Miel

6 et 7 décembre

Les 6 et 7 décembre, les responsables apicoles européens se sont réunis à l'occasion des Groupes de travail Miel du COPA COGECA et du Groupe de Dialogue Civil de la Direction Générale Agriculture consacré à l'apiculture. Comme toujours, de nombreux points étaient à l'ordre du jour. C'était l'occasion de renouveler le bureau du GT Miel. Etienne Bruneau et Stan Jas ont été reconduits à leurs postes de président et de vice-président et Yvan Hennion (représentant de la FNSEA) a repris le poste de vice-président laissé par Francesco Panella.

Le point essentiel de cette réunion a porté sur le marché du miel. Le document stratégique préparé par la présidence sur l'état du marché et sur les pistes à proposer a été présenté aux membres ainsi qu'à la Commission l'après-midi. La situation n'avait jamais été aussi grave.

Le document revu sur base des commentaires reçus durant et suite à la réunion sera présenté au *Praesidium* du COPA-COGECA pour nous permettre d'avoir le soutien de l'ensemble de la filière agricole pour défendre nos revendications face à la Commission en février 2020. Nous avons vu le FEEDEM au GT et nous avons compris qu'à leur niveau, ils n'avaient pas de position commune sur l'étiquetage et sur la traçabilité du miel.

Un point a porté sur les actions entreprises par la DG environnement en matière de pollinisateurs. Dans ce cadre, le programme de travail est impressionnant mais porte principalement sur les pollinisateurs sauvages. Un gros programme visant à faire un travail d'investigation au niveau européen devrait débuter prochainement. L'utilisation des abeilles mellifères comme outil de prélè-

vement d'échantillons a également été évoqué.

La situation en matière d'évaluation des produits phytosanitaires et plus particulièrement la validation des tests à utiliser pour répondre aux demandes de la législation européenne sur l'évaluation de la toxicité chronique et l'impact des nouvelles molécules sur le développement des colonies, est au point mort. La Commission ne sait plus trop bien comment gérer ce dossier bloqué depuis de trop nombreuses années.

Côté recherche, nous avons eu une présentation qui recouvrait tout les outils mis en place pour répondre aux nouveaux besoins en matière d'apiculture connectée. Tout cela reste malheureusement peu connu des apiculteurs.



## 1<sup>er</sup> salon international du matériel apicole

Avignon 6, 7 et 8 décembre

Le premier salon apicole du matériel, SimApi, s'est bien tenu à Avignon le premier week-end de décembre, malgré le début des grèves et la désorganisation dans les transports qui s'en est suivie. Ce salon a réussi à remplir l'imposant pavillon des expositions d'Avignon. Tous les plus grands marchands apicoles européens étaient présents. On comptait cependant peu de nouveautés. Ce qui pouvait surprendre, c'est le développement de systèmes de suivi et de

monitoring des colonies. Chacun y va de son système et on peut dire que plusieurs atteignent aujourd'hui une facilité d'utilisation pour la prise de notes qui devient très attrayante. Le stand du CARI nous a permis de reprendre contact avec une série de membres et quelques apiculteurs belges avaient également fait le déplacement. Les conférences étaient pratiquement toutes à vocation commerciale car chacun pouvait y présenter les dernières nouveautés de sa société. L'INRA de Montfa-

vet était naturellement présent vu que SimApi se situe sur cette commune. Ils partageaient un stand avec l'ADAPI (ADA de la zone PACA - Provence-Alpes Côte d'azur). Ils ont ainsi présenté plusieurs de leurs travaux.

C'était une belle réussite pour le SNA et son président Frank Aletru qui a lancé ce nouveau salon.



# Les miels d'ici et d'ailleurs Voyage en qualité

De la Nouvelle-Zélande à la Belgique en passant par Madagascar, du miel de manuka aux «toutes fleurs» primés de Wallonie sans oublier les miels de Provence, c'est un véritable voyage intellectuel et gustatif qui a été proposé aux apiculteurs lors de la 2<sup>e</sup> édition de Bee Attitude les 9, 10 et 11 novembre derniers.



Bee  
attitude

## Concours des miels d'ici et d'ailleurs

La qualité du produit, la valorisation du miel, la préservation de l'image d'un produit sain et naturel : telles étaient les principaux sujets abordés pendant le week-end. Quoi de mieux que le désormais traditionnel Concours Miel pour inaugurer ce voyage en qualité ? Comme le miel local n'est jamais en concurrence avec des miels de cru de haute qualité venus d'ailleurs, nous optons au CARI pour une démarche inclusive et nous avons fait le choix d'un «Concours des miels d'ici et d'ailleurs». C'est ainsi que les membres du jury ont pu déguster des miels de Belgique, du Grand-Duché de Luxembourg, de France, de Finlande, du Maroc, de Tanzanie, du Rwanda, de Nouvelle Calédonie et de Madagascar. Partout, l'important est de valoriser la qualité des produits à une époque où le marché international est gangréné par des suspicions de fraude et d'adultération. Même si vous n'avez aucun mal à vendre votre miel aux consommateurs, de plus en plus soucieux d'acheter chez



un apiculteur local, il n'est jamais inutile de faire valider votre technique et votre savoir-faire. Question de fierté pour le travail bien fait. Certains apiculteurs sont régulièrement médaillés et sont les meilleurs ambassadeurs d'une apiculture locale de qualité. Cela n'a d'ailleurs pas échappé à l'Agence wallonne pour la production d'une agriculture de qualité (APAQ-W) qui a été partenaire de l'événement cette année. L'APAQ-W fait la promotion du miel depuis de nombreuses années déjà mais a décidé de mettre un peu plus l'accent sur ce produit dans le cadre d'une campagne de soutien d'une cuisine locale, durable et de saison. En amont du concours, les miels présentés sont soumis à une analyse de qualité : humidité, conductivité, pH, HMF, saccharase, sucres, pollens, dégustation et interprétation finale. Ces

analyses permettent d'écarter les miels n'offrant pas de bonnes garanties de qualité ou ne répondant pas à l'origine géographique annoncée. Sur les 84 miels inscrits initialement au concours cette année, 75 ont été dégustés au concours après quelques désistements et quelques miels écartés pour des raisons de qualité insuffisante. Les membres du jury ont attribué 30 médailles au total : 12 de bronze, 11 d'argent et 7 médailles d'or. Les résultats ont été proclamés directement après le concours en présence du directeur de l'APAQ-W, Philippe Mattart et de Laetitia Van Roos, responsable du secteur «petit élevage». La remise des prix a été suivie d'une dégustation de produits régionaux offerte par l'APAQ-W qui a fait appel à «Made in BW» dans une logique de promotion des produits du terroir.



## Focus sur la qualité du miel

Les apiculteurs présents se sont donnés la chance d'écouter des intervenants exceptionnels venus d'ici et d'ailleurs pour partager leur expertise et leur expérience. **Franck Aletru**, président du Syndicat National d'Apiculture mais aussi gérant de Meli Ouest International (Saint-Laurent-de-la-Salle) et, à ce titre, l'un des principaux importateurs de miel de manuka, a présenté l'histoire de ce produit à haute valeur ajoutée en provenance de Nouvelle Zélande. Il a rappelé les raisons du succès de ce miel difficile à récolter et les raisons pour lesquelles il est aujourd'hui exposé à des risques (fraudes et concurrence du miel de manuka australien). **Koen Steurbaut**, qui dirige la société Meli de Furnes que l'on ne présente plus, a révélé le processus de production et de qualité de l'entreprise flamande, incluant les différentes analyses réalisées à plusieurs étapes. En écho à cette vision de la qualité à grande échelle, **Etienne Bruneau** a quant à lui rappelé les grands principes de la production de miel à petite échelle : une piqûre de rappel très utile de l'avis même des apiculteurs dans la salle.

ce qui met en danger le secteur apicole dans son ensemble. L'économie du miel ne reflète pas la valeur du produit. C'est bien souvent le «miel chinois» qui est incriminé, la Chine injectant sur le marché des produits sucrés qui viennent faire une concurrence déloyale au miel de producteur, favorisé par un manque de transparence des miels d'importation et par des lacunes techniques et administratives en matière de détection des fraudes. Là encore, le dossier est bien plus complexe qu'il n'y paraît. **Jinzhong Xu**, PDG de l'un des trois laboratoires d'analyse de miel en Chine, nous a permis de comprendre le processus de production de miel dans l'Empire du milieu. Il a également pointé la responsabilité des importateurs occidentaux, européens en tête, qui ne peuvent espérer acheter du miel avec les bas prix négociés avec les conditionneurs chinois. Une manière de replacer l'église au milieu du village : le «miel» chinois est avant tout importé parce qu'il y a des acheteurs occidentaux pour le répandre sur les marchés nationaux. Cette intervention rare laisse encore des traces dans les esprits.



Franck Aletru

Diego Pagani

## Des miels de niche qui valorisent la qualité

Pour se protéger de cette douloureuse pression du marché international, les solutions viennent souvent d'initiatives locales qui se basent sur la spécificité des productions et sur la traçabilité et la qualité des miels. Quelques témoignages redonnent de l'espoir. **Olivier Laurent**, PDG de la jeune société Ilanga Nature (Tarcienne), s'est spécialisé dans la vente de produits de haute qualité et les miels de cru de Madagascar côtoient sucres et épices (voir p.27) dans sa démarche ethnique et éthique. **Jean-Louis Lautard**, président du Syndicat des miels de Provence, apiculteur professionnel des Alpes-Maritimes, s'est engagé dans une apiculture raisonnée et

## Le marché international du miel

D'autres intervenants ont présenté un point de vue plus économique qui a permis de prendre conscience de la complexité du dossier des échanges commerciaux du miel sur le plan international (voir article p.30). **Diego Pagani**, président du *Consorzio Nazionale Apicoltori* (CONAPI), la plus grande coopérative apicole en Italie, a tiré la sonnette d'alarme. Le prix du miel en gros est aujourd'hui extrêmement bas





Koen Steurbaut



Olivier Laurent



Jean-Louis Lautard



Steve Podevyn



Alina Varadi



Alexandre Denis



J.-M. Philippart de Foy

produit des miels de cru en édition limitée. Il joue la carte de la diversité des saveurs des miels (jusqu'à 18 miels différents) et des petites quantités produites dans un souci de qualité. Il croit en la valeur des miels estampillés IGP (indication géographique protégée) et Label rouge. Sa brillante intervention a été inspirante et a nourri les échanges avec **Steve Podevyn**, président de Promiel, qui a quant à lui présenté l'historique et l'avancée du dossier IGP Miel Wallon. On a pris conscience de l'importance de ce type de projet dans le cadre économique actuel mais aussi de la lenteur de l'accouchement d'un label de qualité.

## Le miel, ses vertus et son potentiel médical

Regarder du côté de l'utilisation médicale du miel nous permet d'envisager une autre manière de valoriser les miels de qualité. **Alina Varadi**, nutritionniste roumaine spécialisée dans les produits de la ruche, bien connue désormais en Belgique et sur la scène internationale, a rappelé les vertus de l'apinutrition qu'elle s'emploie à transmettre. Quant à lui, **Alexandre Denis**, PDG de la société liégeoise *Honey Patch* qu'il a fondé, a réussi le pari de proposer aux hôpitaux un miel antiseptique naturel d'origine contrôlée conditionné sous la forme de pansements. Ses produits permettent de

simplifier l'utilisation du miel en milieu hospitalier mais surtout de faciliter le choix du personnel soignant confronté à la gestion de différents types de plaies. Enfin, personne n'oubliera l'intervention flamboyante de **Jean-Michel Philippart de Foy**, médecin généraliste bruxellois qui s'emploie, dans sa pratique médicale, à maintenir la santé de ses patients et accorde une vraie attention à l'alimentation, à l'activité physique, au sommeil, au travail, etc. autant de facteurs déterminants pour la préservation d'une bonne santé. Ce médecin-apiculteur a présenté un parallèle entre la nutrition humaine et la nutrition des abeilles qui a marqué les esprits. Le miel est sorti évidemment grand vainqueur de la salle !

## 100 % miel

Vous l'avez compris, Bee Attitude a mis du miel partout, en ce compris dans l'espace d'exposition et dans les ateliers qui se tenaient en parallèle des conférences. C'était l'occasion de déguster des miels d'exception, primés au concours. C'était l'occasion d'acheter du miel de producteurs locaux. C'était l'occasion de faire des découvertes culinaires. Selon les dires, le nougat de **Nathalie Sanglier** et l'hydromel chaud de **Corentin Von Müllender** titillent toujours les papilles ! Le miel c'est évidemment, avant tout, un aliment plaisir...



Nathalie Sanglier



Corentin Von Müllender

**MOTS CLÉS :**  
événement, miel, produits,  
Bee Attitude

**RÉSUMÉ :**  
bilan de Bee Attitude entièrement  
consacré au miel