

L'APICULTURE rhônalpine butine en BIO



Alors que la consommation nationale de miel est estimée à 40 000 tonnes, la production française diminue chaque année au bénéfice des importations et au détriment des miels de qualité. Ceci n'est pas sans lien avec la disparition importante depuis une quinzaine d'années des cheptels d'abeilles. L'apiculture est un élevage extrêmement sensible aux pesticides, aux pollutions environnementales et à l'amenuisement de la flore. L'apiculture biologique garan-

tit le respect des abeilles et de l'environnement qui les accueille. Rhône-Alpes est la première région apicole française en nombre de ruches certifiées AB (13 500 ruches bio rhônalpines sur les 81 000 ruches bio françaises) et son nombre d'apiculteurs bio a triplé entre 2007 et 2010.

Miel bio : 2 % du marché européen

En Europe, on comptabilisait plus de 410 000 ruches bio en 2010, le premier pays producteur de miel bio de l'Union était l'Italie avec environ le quart des ruches bio, devant la France. En 2011, 9 % des ruches françaises étaient certifiées bio. Le marché du miel bio dans l'UE est estimé à 6 500 tonnes par an, soit 2 % du marché du miel. En 2012, avec 38 % du marché du miel bio de l'Union, l'Allemagne arrive à la première place. ■

81 000 ruches certifiées bio chez 414 apiculteurs en France

De 2007 à 2010, le nombre d'apiculteurs bio et le nombre de ruches ont triplé, pour une moyenne de 195 ruches par apiculteur. Parmi les 414 apiculteurs certifiés, 240 ont une activité exclusive en apiculture, ils ont 250 ruches en moyenne. La vente directe est très largement majoritaire, puisque 87% des apiculteurs commercialisent tout ou partie des productions de la ruche en direct aux consommateurs : miel, gelée royale, propolis et pollens). L'apiculture bio est largement concentrée dans le Sud Est de la France puisque la moitié des ruches sont situées en Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon, Provence Alpes Côte d'Azur et Midi Pyrénées. ■

Rhône-Alpes : 1ère région française avec 13 500 ruches certifiées AB

Nous comptabilisons un total de 230 apiculteurs professionnels* en Rhône-Alpes dont 43 certifiés en bio (soit 19 %) avec 12 300 ruches bio (soit 20 % des ruches), avec une moyenne de 290 ruches par apiculteur. En ajoutant les ruches détenues par des apiculteurs diversifiés ou pluriactifs, Rhône-Alpes compte 68 exploitations certifiées pour 13 500 ruches. Ces exploitations sont en général des agriculteurs bio qui possèdent un atelier apicole avec moins de 150 ruches. ■

* A plus de 150 ruches, l'Union européenne classe l'apiculteur en professionnel. A noter que pour la région Rhône-Alpes, le nombre de ruches pour s'installer (1/2 SMI) est de 200 ruches.

La réglementation bio en apiculture

Depuis le 1er janvier 2009, l'agriculture biologique dont l'apiculture est régie en Europe par le règlement cadre 834/2007 et le règlement d'application 889/2008. Les points principaux de ce texte règlement sont :

- **Origine, conversion et renouvellement**

La préférence est donnée à l'utilisation d'*Apis Mellifera* et ses écotypes locaux. Les essaims doivent être achetés prioritairement en bio. Dans le cas de non disponibilité en bio, la durée de conversion des ruches est de 1 an et la mixité est interdite : l'ensemble des ruches de l'exploitation doit être converti.

- **Les zones de butinages**

Dans un rayon de 3 km autour des ruches, les sources de nectar et de pollen doivent être constituées essentiellement de culture bio, de flores spontanées, de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement : prairies, zones humides, forêts, engrais verts, jachères, trèfles, luzerne, fourrages...

- **Nourrissement des colonies**

Des réserves suffisantes de miel et de pollen doivent être laissées dans les ruches au terme de la saison de production pour assurer l'hivernage. Le nourrissement n'est autorisé que lorsque la survie des ruches est menacée en raison des conditions climatiques, il s'effectue au moyen de miel, sucre ou sirop de sucre biologique.

- **Prophylaxie**

Si en dépit de toute prévention, les colonies viennent à être malades ou infestées, les ruches seront traitées en priorité avec des techniques homéopathiques ou phytothérapeutiques. Les acides formique, lactique, acétique et oxalique ainsi que le menthol, le thymol, l'eucalyptol ou le camphre peuvent être utilisés en cas d'infestation par *Varroa Destructor*. ■



Un contrat régional d'objectif et de filière pour l'apiculture

Face à une production nationale de miel en baisse (chute de 30 % en 10 ans), un rendement à la ruche pour les apiculteurs professionnels passant de 30 à 24 kg, un recours aux importations de miel passant de 6 000 tonnes en 1993 à 17 000 tonnes en 2004 pour assurer le niveau de consommation actuel, la Région a signé pour la période 2012/15 un contrat régional avec les acteurs de l'apiculture. Ce contrat s'articule sur **6 axes stratégiques** :

1. Le maintien du cheptel d'abeilles
2. La production d'essaims
3. Une meilleure connaissance des cheptels et des miels
4. Le maintien voire l'installation de nouveaux apiculteurs, y compris en agriculture biologique
5. La création d'outil de connaissance de la densité apicole sur les territoires
6. Le soutien aux investissements

En agriculture biologique, les aides allouées par la Région ont déjà permis en 2012 :

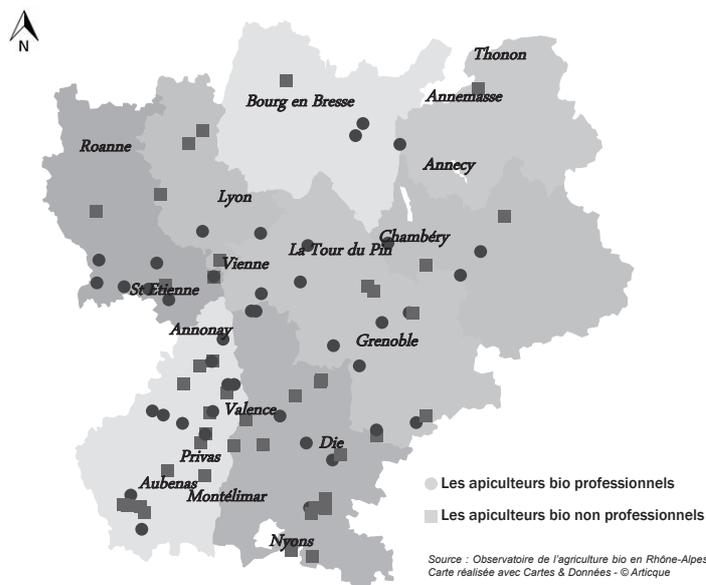
- un référencement des apiculteurs bio en termes de « pratiques et besoins »,
- la création de données statistiques et de cartographie sur l'apiculture bio en Rhône-Alpes,
- l'organisation de deux rencontres avec les apiculteurs bio de Rhône-Alpes en mars et en décembre pour échanger sur les besoins de la filière et sur les thématiques techniques prioritaires,
- l'organisation d'une commande groupée de sucre bio,
- la rédaction et la diffusion d'un bulletin technique des apiculteurs bio. ■



Le marché du miel : des importations croissantes

La consommation nationale de miel est estimée à 40 000 tonnes mais comme la production nationale diminue chaque année, les importations ont été multipliées par 3 en 15 ans, passant à 15 000 tonnes. La production de Rhône Alpes est estimée à 2900 tonnes pour une consommation estimée à 4000 tonnes. On peut estimer la production bio de Rhône-Alpes à 320 tonnes sur la base de 24 kg par ruche chez les apiculteurs professionnels et 18 kg chez les diversifiés. ■

Les apiculteurs bio de la région Rhône-Alpes, décembre 2012



Les pratiques de commercialisation des apiculteurs bio en Rhône-Alpes

Les apiculteurs bio de Rhône-Alpes qui pratiquent exclusivement la vente directe sont plutôt situés dans le sud de la région (Drôme et Ardèche) et n'ont en général pas plus de 120 ruches en production ; leurs débouchés sont les marchés hebdomadaires, les foires et salons bio, les AMAP et les magasins de producteurs. Au-delà de 120 ruches en production, les apiculteurs pratiquent principalement la vente en demi-gros, c'est-à-dire la vente en pot sous leur nom à des magasins ou sous une autre marque commerciale à une entreprise de l'aval. Ces apiculteurs pratiquent également la vente directe mais leurs objectifs étant de passer de moins en moins de temps sur la commercialisation, ils sont donc nombreux à substituer la vente directe par le marché de demi-gros après quelques années d'installation. Les plus gros apiculteurs bio, pratiquent également la vente en gros, sous forme de fût de miel mais sont minoritaires en Rhône-Alpes. ■

PEP apicole

Les Pôles d'Expérimentation et de Progrès Rhône-Alpes ou PEP constituent un dispositif original et reconnu en France d'organisation de la recherche appliquée en agriculture. Sous l'impulsion de la Région Rhône-Alpes, le dispositif PEP a été mis en place en 1994 par la Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes. Il repose sur une gestion coordonnée et multi-partenaire de l'expérimentation. Il est basé sur les stations régionales d'expérimentation, les fermes de lycées agricoles et les différents réseaux d'expérimentation et de recherche de référence. Il existe 11 PEP en Rhône-Alpes, correspondant aux grandes filières de la région pour apporter aux exploitations très diverses de nouvelles connaissances scientifiques, techniques ou économiques, pour tester de nouvelles pratiques ou innover sur les produits. Le PEP apicole, voté en juin 2011, a pour finalité le maintien du cheptel régional autour des 3 axes suivants :

- Améliorer le niveau des connaissances des causes de mortalité et/ou affaiblissements
- Rechercher des références pour des solutions internes à la filière apicole
- Rechercher des références avec les autres filières agricoles de Rhône-Alpes ■

■ Plus d'infos : www.adara.itsap.asso.fr ou www.pep.chambagri.fr

Les consommateurs (re)découvrent les richesses du miel bio local



Le miel est consommé pur mais il est également utilisé par les pâtisseries, nougatiers ou les restaurateurs. La demande de miel français augmente, et l'offre rhônalpine, bien que variée, reste insuffisante.

L'Eau vive, réseau de magasins bio qui compte 16 magasins en Rhône-Alpes et 15 dans d'autres régions, vend 30 000 pots de miel par an, les miels toutes fleurs et acacia étant en tête. Les magasins rhônalpins sont approvisionnés à 40 % par Les Ruchers de la Tour, apiculteur de la Drôme, et quelques magasins s'approvisionnent directement auprès de producteurs locaux. Pour répondre à la demande des consommateurs

de miel français, la centrale a référencé en 2012 un second fournisseur régional, Les Ruchers de Montléant, entreprise familiale implantée en Isère depuis 25 ans, avec 7 variétés de miel régional. Selon le responsable des achats, le marché est stable et la demande augmente seulement par la création de nouveaux magasins. Les aléas climatiques et les difficultés de pollinisation, et donc de production, obligent la centrale d'achats à continuer à importer du miel d'autres régions d'Europe et à néocouler parfois que des pots de 500 g plutôt que de 1 kg... de façon à toujours avoir en rayon du miel français ! Certains miels comme le thym ou le romarin restent quasi introuvables en bio en France. ■

Miel en ligne

Dans le Rhône, Gilles Pautigny et Elisabeth Bonneau ont créé l'entreprise Beautiful Beez en 2012. Apiculteur lui-même, il a repéré des « crus de miels », de France et d'ailleurs pour les commercialiser sur le site internet www.mielbbz.com. Il prévoit de vendre environ 3 tonnes par an et collabore déjà avec 5 apiculteurs du Massif central. Il mise sur un design moderne des pots et une info en ligne (avec interviews sonores d'apiculteurs et recettes) pour toucher une clientèle plus urbaine, comme lui, et donner envie d'offrir le miel en cadeau. Son objectif est d'atteindre 90 % de miels bio, sachant que certaines variétés étrangères ou urbaines, tout en étant très riches en origines de fleurs, n'auront pas nécessairement le label bio. Après quelques mois d'activités, il est encore à la recherche d'apiculteurs en Rhône-Alpes, même pour de petites quantités (80 kg par exemple).

Le miel bio rhônalpin valorisé en local

Dans l'industrie agro-alimentaire, le miel bio de Rhône-Alpes reste peu utilisé, pour des raisons de prix mais aussi de volumes disponibles.

Selon la recette traditionnelle, le nougat de Montélimar est fabriqué avec du miel toutes fleurs. Deux nougatiers traditionnels sont certifiés bio dans la Drôme. Pour leurs 3 000 tonnes de nougat par an, les Nougats Chabert, l'une des plus grosses entreprises dans le secteur avec 160 salariés, achètent 6 tonnes de miel mais encore très peu en bio. Pour ce produit transformé, à forte notoriété, la demande d'un miel « d'origine locale » ne semble pas être déterminante dans les achats.

Par contre, des pâtisseries, chocolatiers, confituriers ou restaurants valorisent les miels bio locaux et leurs différents nectars, dans des quantités moindres mais cependant non négligeables en termes de débouchés pour des apiculteurs.

Ainsi, le glacier Terre Adélice (25 salariés) achète 450 kg de miel par an à un apiculteur voisin, qu'il a incité à passer complètement en bio ; cette démarche d'approvisionnement de proximité est déjà pratiquée pour ses fruits, même si le prix peut être supérieur. Les artisans savent aussi valoriser les miels : la boulangerie Dautheville de Chabeuil en consomme 100 kg par an pour ses nougats et pâtisseries et Les Gateaux du Rozet, 20 kg. Dans l'industrie, de nouveaux produits sont créés avec du miel comme la moutarde à l'ancienne de l'entreprise SDMR en Isère mais le bio local reste encore marginal.

C'est pour cela que l'entreprise Euro-nat organise depuis deux ans une filière d'approvisionnement régional pour sa marque Bisson. Cette marque, créée y a plus d'un siècle pour valoriser le miel, a été reprise par Euro-nat pour ses biscuits : le miel ne constitue pas l'édulcorant principal mais il donne une saveur et une couleur originale. Ceci représente 5 tonnes de miel bio par an, en provenance du sud de l'Espagne.

La création récente d'une gamme de miels en pots, sous la même marque, permet maintenant d'acheter 12 tonnes de miel bio à 6 apiculteurs de Rhône-Alpes (14 T estimées en 2013). Euro-nat parie donc sur les qualités nutritionnelles et gustatives du miel et recherche d'autres variétés plus rares, comme le miel de framboisier ou d'autres, dans le même esprit de partenariat avec les producteurs. ■



Abeilles et pesticides

Les importantes disparitions de cheptel constatées depuis une quinzaine d'années - sans équivalent dans les autres élevages - et plus généralement la perte de vitalité des abeilles invitent à réfléchir aux conditions d'un bon équilibre des colonies.

L'apiculture est un élevage extrêmement sensible aux pesticides, aux micropolluants, aux ondes perturbatrices, aux modifications climatiques, à l'amenuisement de la flore.

Le parasite varroa joue encore un rôle majeur dans l'affaiblissement des abeilles par son impact nocif sur les colonies et aussi par les conséquences indirectes de sa présence : aggravation de l'effet des polluants et des agents pathogènes, action néfaste des acaricides destinés à le contrôler.

Deux études, publiées le 29 mars dans la revue de référence *Science*, mettent en cause une famille très courante d'insecticides systémiques, les néonicotinoïdes, dans la mortalité des abeilles. Cette étude a été réalisée par une équipe rassemblant chercheurs, ingénieurs, techniciens de l'INRA, du CNRS, de l'ACTA, des instituts techniques agricoles et de l'ITSAP*.

Ils ont pu constater l'importance du non-retour à leur ruche des butineuses préalablement nourries en laboratoire avec une solution sucrée contenant de très faibles doses d'un insecticide de la famille des néonicotinoïdes, utilisé pour la protection des cultures contre certains ravageurs, notamment par enrobage des semences.

Cette désorientation a donc le potentiel de déstabiliser le développement normal de la colonie, ce qui peut en outre le rendre vulnérable aux autres facteurs de stress que sont les pathogènes (Varroa, noséma, virus) ou les variations de la disponibilité des ressources florales naturelles. Cette étude indique ainsi qu'une exposition des abeilles butineuses à un insecticide néonicotinoïde pourrait affecter à terme la survie de la colonie.

En mai 2012, suite à la pression des apiculteurs et des parlementaires européens, la Commission européenne de sécurité alimentaire (EFSA) a rendu un avis scientifique d'une importance majeure, sur la manière dont les pesticides devraient être évaluées quant à leurs impacts sur les abeilles, mettant en cause notamment les autorisations de mise sur le marché des pesticides systémiques néonicotinoïdes. Ainsi, de nouvelles lignes directrices pour l'évaluation de l'impact des pesticides systémiques sur les abeilles sont attendues par l'EFSA pour fin 2012. A faire à suivre de près... ■

* Institut technique et scientifique de l'abeille et de la pollinisation : www.itsap-asso.fr

Gelée royale

Face à l'arrivée massive de gelée royale d'importation à bas coûts dans les années 80, quelques producteurs se sont réunis au sein du GPGR pour relancer la production française. Aujourd'hui, le groupement compte 90 apiculteurs professionnels (dont 30 % en Rhône-Alpes), soit plus de 80 % de la gelée royale française. Les producteurs de gelée royale sont fortement impliqués dans l'agriculture biologique : 46 % des producteurs du GPGR sont certifiés AB et produisent 56 % des volumes du groupement. Le groupement œuvre pour une reconnaissance de la gelée royale française au travers d'une charte de qualité, d'un contrôle indépendant et d'un logo « gelée royale française ». La charte repose sur un contrôle strict des intrants et des pratiques pour éviter tout risque de résidus, une gelée produite sans nourrissage artificiel en période de production, des conditions de conservation du produit préservant au mieux la qualité et les propriétés de la gelée royale, une traçabilité garantie grâce à un numéro de lot sur le pilulier identifiant le producteur.

Qualité des gélées royales



Le CNRS de Solaize (aujourd'hui Institut des sciences analytiques à Villeurbanne) a réalisé une étude scientifique de 5 ans (2007-2012) en partenariat étroit avec le Groupement des producteurs de gelée royale pour caractériser la gelée

royale et connaître l'influence des pratiques apicoles sur la qualité du produit. La base de données constituée lors de cette étude, avec plus de 800 échantillons de gelée royale, est l'une des plus importantes au niveau mondial. Elle sert de base de discussion dans les négociations internationales autour de la définition et la spécification de la gelée royale. Cette étude révèle que le nourrissage en période de production avec d'autres sources de sucres et protéines que le miel et le pollen, alimentation naturelle de l'abeille, a un effet sur la composition de la gelée royale. Des critères comme la teneur en 10-HDA (un acide gras spécifique de la gelée royale), le profil des sucres et la valeur isotopique du carbone permettent de discriminer des gélées royales de production française obtenues par des techniques apicoles les plus proches possibles des phénomènes naturels de la ruche et des productions stimulées par nourrissage aux sirops de sucres. Il est important de noter que les gélées royales d'importation, même certifiées AB, sont très souvent issues de colonies nourries en période de production aux sirops de sucre (52 % des 135 échantillons analysés et 40 % des échantillons AB). ■

TÉMOIGNAGE

Bruno Laurent, apiculteur bio à Ardoix en Ardèche



Quel est votre système de production ?

J'ai démarré l'apiculture en Corse il y a près de 30 ans, je suis installé aujourd'hui en Ardèche avec 300 ruches en hivernage pour une production de miel annuel sur un peu moins de 200 ruches ; j'ai également un élevage ovin à côté... Je ne produis que du miel, j'éleve moi-même reines et essaims et je pratique les transhumances sur les miellées les plus courantes : romarin, acacia, châtaignier, montagne et

lavande. Au printemps, les ruches sont classées dans 3 catégories : les plus fiables sur lesquelles un ou deux essaims vont être produits, les plus fortes, sur lesquelles je vais également faire des essaims mais également de la production de miel, et les moyennes qui serviront exclusivement à la production de miel.

Quel est votre système de commercialisation ?

J'ai vendu le miel en fût sur le marché de gros pendant longtemps et, depuis 3 à 4 ans, j'ai saisi l'opportunité du marché de demi-gros un peu plus rémunérateur. J'ai essayé la vente directe quelques temps mais ce débouché ne me convient pas car il nécessite beaucoup de temps et pour des volumes de vente parfois décevants malgré les frais engendrés (foires, marchés, salons...). D'autre part, je pense que pour s'engager sur la vente directe, il faut viser une diversification maximale de la production (miel, pollen, gelée royale, propolis) et de la transformation (pain d'épices, nougat...), car finalement l'expérience montre que seulement 50 % des ventes en direct se font sur le miel. Actuellement, je fais la mise en pot du miel pour un distributeur indépendant et pour la marque « Bisson ». Leur demande était trop élevée, nous nous sommes donc groupés à plusieurs apiculteurs pour y répondre car il est important de ne pas laisser le marché du miel bio entre les mains des quelques plus gros afin d'éviter des situations de monopole.

Quelles difficultés rencontrez-vous dans votre quotidien ?

Aujourd'hui les mortalités d'abeilles sont tellement importantes qu'un apiculteur doit avoir le double de ruches pour espérer produire sur la moitié. L'élevage représente de plus en plus de temps chez l'apiculteur, au détriment souvent de la production. J'ai moi-même été victime de dépopulation sur mes ruches l'année dernière, et nous avons pu détecter qu'il s'agissait d'une intoxication par un fongicide anti-tavelure utilisé en arboriculture. Je pensais pourtant être arrivé sur le secteur après la période à risque mais le fongicide est tellement volatile qu'il a dû atteindre la zone d'acacia où étaient installées les ruches.

Quelle est votre vision de l'apiculture bio en région Rhône-Alpes ?

Je pense que l'apiculture bio a beaucoup d'avenir dans la profession apicole. Je vois beaucoup de jeunes s'installer directement en bio actuellement. Vis à vis des consommateurs, il y a encore beaucoup de travail de sensibilisation à faire, notamment pour répondre à la perpétuelle question ironique : « comment dites-vous aux abeilles de n'aller que sur des fleurs non traitées ?!... ». Mais plus on informe le consommateur, plus on tue le mythe du « miel pur », il faut trouver le juste milieu de l'information à donner de manière très simple, Corabio pourrait nous aider là-dessus. Je reste inquiet sur l'avenir de l'abeille sauvage qui est une espèce en voie de disparition si l'homme n'intervient pas... L'abeille que nous élevons nous apiculteurs, vit dans un milieu hostile et c'est pour cette raison que nous sommes de plus en plus interventionnistes. ■

Sources du dossier : Agence BIO, Observatoire de la bio Corabio et Bioconvergence