



4 Place Croix du Sud
B - 1348 LOUVAIN-LA-NEUVE
TÉL : 010/ 47 34 16
Fax : 010/ 47 34 94
E-mail : Bruneau@ecol.ucl.ac.be
TVA : BE 424 644 620
CB Belgique : 068 - 2017617 - 44
CB France : Caisse d'Epargne Champagne-Ardenne :
15135 00180 04-0594473-70 73

CARTE D'IDENTITÉ

Statut :
Association Sans But Lucratif
fondée en juin 1983
Centre Régional de Référence et
d'Expérimentation
depuis 1987
Centre Régional pour la Qualification
Professionnelle Agricole
depuis 1984
Partenaire EDAPI geie
(Euro Documentation en Apiculture pour la
Presse et l'Information)

Personnel :
5 postes sous statut PRIME + contrats liés à des
projets particuliers

Membres :
± 500 membres (apiculteurs)

Rayonnement :
principalement en Wallonie

Ruchers :
7 dont 1 d'élevage

L'équipe et les travaux réalisés par
le CARI asbl bénéficient
du soutien du
Ministère de la Région wallonne.

Abeilles & Cie

Les Carnets du CARI

REVUE BIMESTRIELLE

Parutions : février - avril - juin - août - octobre - décembre

Editeur responsable :
Etienne BRUNEAU

Mise en page :
Evelyne JACOB

Publicité :
Tarif sur demande

Anciens numéros des Carnets du CARI :
30 BEF (5 FRF) / n° + frais de port

Le CARI est partenaire



Les articles paraissent sous la seule responsabilité de leur auteur. Ils ne peuvent être reproduits sans un accord préalable de l'éditeur responsable et de l'auteur.

LES MEMBRES CARI

COTISATION DE BASE : 750 BEF (130 FRF)

• **Abonnement à "Abeilles & Cie"**

- Analyses de miels : (voir 3^{ème} page couverture)
- Service "analyses sanitaires" sans frais de prise en charge (voir 3^{ème} page couverture)

• **Accès exclusifs :**

- au service "étiquettes" (voir 3^{ème} page couverture)
- à la bibliothèque et/ou prêt de livres
- au prêt de matériel : diapositives, panneaux didactiques, planches OPIDA, vidéos
- au voyage apicole

COTISATION CARIPASS : 1^{ère} fois : 3500 BEF (584 FRF) (après : 2500 BEF (417 FRF))

Services offerts par la cotisation de base +

- Accès gratuit aux cours et conférences CARI
- Réduction de 1500 BEF (250 FRF) sur le voyage apicole annuel
- 2 analyses d'identification de miel gratuites (tarif membre pour analyses suivantes)
- Prêt de matériel : 15 premiers jours gratuits

En exclusivité :

- APIPASS revue trimestrielle : sommaires de revues, activités CARIPASS, achats groupés
- Rencontres techniques
- Achats groupés
- Formation continue
- Conseils techniques personnalisés
- Assistance sanitaire
- Service transhumance (pollinisation)
- Aide à la promotion (Journée "Ruchers Portes ouvertes")
- Annuaire des apiculteurs CARIPASS

ABONNEMENT au B.T.A. (Bulletin Technique Apicole) 4 N°/an : supplément de 900 BEF/an

PAIEMENT

Pour la Belgique : verser au compte n° 068 - 2017617 - 44
avec mention "MEMBRE 97" ou "CARIPASS 97" (+ B.T.A.97)

Pour la France : Caisse d'Epargne Champagne-Ardenne :
15135 00180 04-059447-370 73 avec mention "Membre 1997"

Etranger : **UNIQUEMENT** par mandat postal international
ou VISA ou MASTERCARD (votre n° de carte et sa date d'expiration)

SOMMAIRE

- 4 **DU CÔTÉ DU CARI**
Activités du 1^{er} trimestre 1998
- 5 **COULEUR MIEL 1997**
Couleur miel, soleil, espoir
Etienne BRUNEAU
- 6 Visite des écoles
Marie-Reine SOSSON
- 7 Discours d'inauguration
Philippe -Auguste ROBERTI
- 8 Concours miel
Florefe, 24 octobre 1997
- 9 **RENCONTRE**
Jean-Pierre WYLOCK, apiculteur
professionnel
Etienne BRUNEAU

13 Carnet européen n° 17



Spécial : COPA-COGECA

- 13 Le groupe MIEL du COPA-COGECA
Etienne Bruneau (Costa Golfidis)
- 18 Apiculture belge : les chiffres
Frans Jacobs
Etienne Bruneau

21 COTISATION CARI 1998

22 **VARROASE**
Et s'ils avaient raison ?
M. C. DEPAUW

24 **AUDIT**
Évaluez la qualité de votre miel

30 FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES

AGENDA

18 janvier : Keld BRANDSTRUP

8 et 22 février : Actualité sanitaire

22 mars : Assemblée Générale du CARI
à 15 h Place Croix du Sud LLN

14 avril : Journée "Butinage"

Editorial

Ensemble, construisons le futur

L'événement marquant de ces derniers mois est sans conteste la fête COULEUR MIEL. Un grand coup de chapeau à tous les organisateurs qui y ont investi de leur temps et de leur énergie. Aujourd'hui, cette manifestation est non seulement devenue une splendide vitrine de l'apiculture wallonne mais elle constitue une plate-forme de dialogue entre tous les apiculteurs volontaires. C'est ainsi qu'à chaque étape importante pour l'avenir de notre apiculture, le dialogue est établi dans le sens de l'ouverture et du respect des intérêts de chacun. La partie wallonne du programme fédéral présenté à la Commission en est la concrétisation directe. Ce programme a été élaboré pour répondre au mieux aux desiderata émis par les apiculteurs et se base pour sa réalisation sur une collaboration de l'ensemble des forces vives de l'apiculture wallonne (UFAWB, URRW et CARI). À tous les niveaux de négociation, les Wallons étaient unis pour défendre notre apiculture. Si ce programme est accepté par la Commission, il nous permettra de mettre en place les instruments indispensables aux apiculteurs de demain : réseau d'information et de suivi sanitaire, information vers tous les apiculteurs, soutien aux programmes d'élevage, analyses et valorisation des miels... Dans le cadre de ce programme d'actions, l'équipe permanente du CARI sera plus que jamais au service des apiculteurs wallons. La collaboration active de chacun d'entre vous sera cependant nécessaire pour que ce plan de développement reste un travail collectif.

Il me reste à vous souhaiter une année 1998 qui nous rapprochera davantage encore les uns des autres.

ETIENNE BRUNEAU,
ADMINISTRATEUR-DÉLÉGUÉ

Bonne année 1998 !

Toute l'équipe du CARI
vous souhaite une excellente année apicole

LOUVAIN-LA-NEUVE

AUDITOIRE SUD 03 - PLACE CROIX DU SUD

Dimanche 18 janvier 1998

de 10h à 17h00

Conférence :

Keld BRANDSTRUP

"L'élevage des reines Buckfast"

PROGRAMME

10h	Accueil
10h30 - 12h30	Conférence de Keld Brandstrup
12h30 - 14h	Repas libre en ville
14h - 15h	Suite de la conférence
15h30 - 17h	Table ronde sur le thème de la sélection. Qu'est-il possible de faire en Wallonie ?

P.A.F. : 300 BEF (gratuit pour les membres CARI, personnel Ucl et étudiants Ucl)

Renseignements et réservation : CARI asbl - 4 Place Croix du Sud - B - 1348 LOUVAIN-LA-NEUVE
Tél : 010/ 47 34 16 - Fax : 010/ 47 34 94

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE du CARI
aura lieu le dimanche 22 mars 1998 à 15 heures à Louvain-la-Neuve,
Auditoire SUD 03 de la Place Croix du Sud

Après-midi d'informations sur l'actualité sanitaire

En début de saison, chaque apiculteur s'interroge : comment vais-je traiter cette année, faut-il faire un dépistage préalable...? De plus, l'an dernier, on a constaté la présence de varroas résistants à l'Apistan®. Cela remet fondamentalement en question le traitement de cette année. Mais ce n'est pas tout. En 1997, de nombreux foyers de loque américaine ont été dépistés dans le pays. À quoi peut-on attribuer ce phénomène et surtout que peut-on faire ? Ces questions, vous vous les êtes probablement déjà posées. C'est pour y répondre très concrètement que le CARI organise deux après-midi d'information avec pour titres :

1) Varroas résistants à l'Apistan®, que faire ?

Résistance à l'Apistan
Dépistage, pourquoi et comment
Traitement 1998

2) La loque américaine : comment la dépister, quels sont les risques ?

État de la situation
La maladie
Le dépistage

Le dimanche 8 février 1998
à LOUVAIN-LA-NEUVE - auditoire SUD 03

et
Le dimanche 22 février 1998
au Centre culturel de ROSSIGNOL (région d'Arlon)

P.A.F. 200 BEF (gratuit pour les membres du CARI, et des sections locales organisatrices)

COULEUR

MIEL SOLEIL ESPOIR

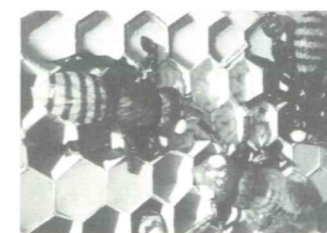


Dimanche soir, le sourire était omniprésent. Les organisateurs venaient de réussir une première pour l'apiculture wallonne. Sur les trois jours, le cap des quatre mille visiteurs était dépassé. Même dans leurs rêves les plus fous, ils n'avaient pas imaginé cela. Le public, lui, était satisfait. "On ne s'attendait pas à une telle exposition". Les apiculteurs n'ont pas pu s'empêcher de comparer cet événement au congrès APIMONDIA. "Si l'on avait eu cela à Anvers..." À quoi peut-on attribuer une telle réussite ?

"La couverture de presse était impressionnante. Tous les médias locaux en ont parlé (radio, TV régionales, journaux, périodiques...)"

Voici sans conteste ce qui a motivé un aussi grand nombre de personnes à prendre la route de Floreffe ce week-end des 15 et 16 novembre. Cette partie visible de l'iceberg ne doit pas pour autant faire oublier l'important travail de préparation qui se cache derrière cette manifestation. Plus de dix réunions plénières ont été nécessaires. Le nombre d'heures passées par des bénévoles, entre autres pour construire la ruche géante, est incalculable.

Couleur miel en est déjà à sa cinquième édition. C'est important car on sent que l'édition 1997 fait preuve d'une maturité liée à l'expérience des années précédentes. Suite à Namur, Andenne, Angleur et Ottignies, les organisateurs ont pu mieux cerner ce qui marche et ce qu'il vaut



Intérieur de la ruche

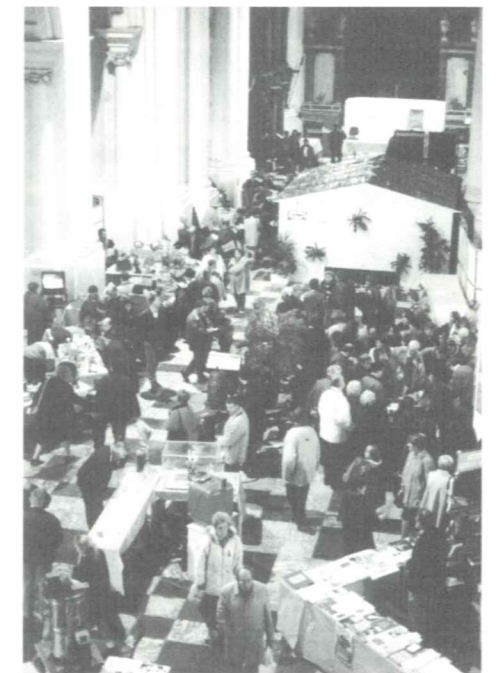
mieux éviter. Ainsi, la visite des écoles le vendredi plutôt que le lundi a de nouveau fait ses preuves. Le fait d'avoir un élément exceptionnel à montrer (le mur de miel à Ottignies et la ruche géante à Floreffe) peut

servir d'élément déclencheur.

Le choix du site a sans aucun doute également joué un rôle important. L'abbaye constituait à elle seule un but de visite. C'est à retenir pour les éditions futures. La conférence de presse associée comme l'an passé au concours de miel a permis aux journalistes d'avoir les images

qu'ils désiraient. Dans ce domaine, on pourrait d'ailleurs aller plus loin en leur proposant dans leur dossier de presse une série d'images inédites sur le miel et l'apiculture.

Cette année, par chance, les efforts européens mis en place pour soutenir l'apiculture ont renforcé l'intérêt que l'on doit porter au secteur.



La ruche géante

L'exposition n'avait jamais associé autant de participants. Un stand "librairie" présentant aux visiteurs un maximum de titres disponibles en apiculture avait été réalisé pour l'occasion. Les écoles professionnelles présentaient des produits dérivés du miel. La présence de La Poste et d'André Buzin, dessinateur animalier,



Exposition de ruches

auteur des timbres sur l'abeille apportait un plus original. Certains stands étaient dignes d'une médaille d'or. Je pense entre autres au stand réalisé par Danielle Wéry qui suggère les différentes occasions d'offrir du miel et la façon de le présenter.



Aperçu du stand de Danielle Wéry

Tout cela, allié à une telle participation du public, contribue à rendre cet événement incontournable pour les années à venir.

Si Couleur miel a pris son envol, il est important de ne pas oublier l'esprit d'ouverture et d'union entre tous les apiculteurs sans lequel on ne serait jamais arrivé à un tel résultat. C'est tous ensemble que l'on doit concevoir le message que l'on veut faire passer auprès du public et oeuvrer ensuite pour que cette fête soit une réussite. Naturellement, le rôle de l'organisateur local est important sinon primordial, mais sans une aide concrète et des conseils des autres associations, l'événement risque vite de ne plus être la fête de l'abeille et de tous les apiculteurs.

Il me reste à souhaiter bon vent à la prochaine édition Couleur miel qui se tiendra au Foyer Culturel de Montigny-le-Tilleul les 18, 19 et 20 septembre 1998 à l'occasion du 110e anniversaire de la section Royale Amicale Sylvain THIBAUT U.P.R. Les Apiculteurs de Charleroi et environs, section de Montigny-le-Tilleul.

ETIENNE BRUNEAU

Visite des écoles

Que se passe-t-il à l'abbaye de Floreffe ce vendredi ? C'est un véritable carrousel de cars, de minibus et de voitures particulières. Des enfants, par centaines, arrivent, d'autres s'en vont.

Plus de mille enfants des écoles environnantes ont accepté l'invitation de l'Exposition Couleur Miel. Par groupe de vingt à vingt-cinq, de dix minutes en dix minutes, ils entrent dans ce palais des mille et



une abeilles. Des apiculteurs, guides d'un jour leur servent de mentor, Jean-Marie et ses ruches en réduction, Willy avec tout l'outillage, grandeur nature, d'un vrai maître des abeilles.

La ruche géante et ses habitantes permettent à chacun de compter les paires de pattes et les paires d'ailes. Parmi les ennemis des abeilles, les fourmis, le hérisson et la souris ont leur succès, le blaireau surprend.

Cette fois, il est difficile de tenir le petit groupe : une caisse vitrée avec des abeilles vivantes, des vraies, un essaim sur ses gâteaux de cire, accroché à une branche d'arbre. Ne poussez pas. Enfin, la triple ruche vitrée où l'on peut voir les reines. «Facile, elles sont grandes comme ça ! en voici une, en voici deux. Est-ce qu'il y en a trois ?» Plus de commentaires. En

fait, elles sont beaucoup plus petites qu'on les imaginait, pas de couronne, pas de sceptre, pas de manteau royal. Il y en a une qui porte le numéro 94, tiens, elle était à Apimondia celle-là.

Dégageons, le groupe suivant est sur nos talons. Passons à la miellerie, voyons l'extracteur qui rappelle l'essoreuse de maman, le tamis tellement fin que chacun veut toucher.

Pour les plus grands ou les plus intéressés, l'arbre généalogique des hyménoptères permet de resituer abeilles, bourdons, et autres guêpes; l'élevage de reines, le binoculaire, etc. Merci les enfants, continuez la visite avec vos maîtres, mon prochain groupe est massé derrière la lourde porte.

Quelle ruche, cette abbaye, en moyenne 200 enfants par heure, de cinq à quinze ans. Les benjamins n'étaient pas les moins intéressés et les moins attentifs ! Que de questions ! Le plus beau merci : «je sens que j'aime de plus en plus les abeilles».

L'avis du connaisseur : Pierre, six ans, visiteur du dimanche : «c'était plus gai que d'aller à l'anniversaire de N.». L'abeille en peluche d'Angela et le bateau gonflable ont peut-être influencé en partie le jugement...

MARIE-REINE SOSSON

Discours d'inauguration

de Philippe-Auguste ROBERTI, Président de l'U.R.R.W.

Monsieur le représentant du Ministre Lutgen, Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture, Monsieur le Conseiller provincial Hougardy, Madame le Bourgmestre de Floreffe, Monsieur le Bourgmestre de Fosses-la-Ville, Messieurs les Echevins, Messieurs les Conseillers, Mesdames, Messieurs, Chers Amis,

Hier plus de mille enfants des écoles de Floreffe, Fosses, Tamines, Namur, Charleroi, Malonne... et même Bruxelles ont déjà fait vibrer les piliers de l'Eglise abbatiale de Floreffe. Ils ont montré un très grand intérêt à l'abeille, au matériel apicole et de récolte du miel, aux produits de la ruche et ont été éblouis par notre ruche géante. Les plus petits ont même parfois eu peur. Aujourd'hui ce seront les adultes qui viendront nous rejoindre. COULEUR MIEL 1997 répond ainsi aux vœux du grand public et des écoles, exprimés lors de l'audit de 1993-1994.

C'est la cinquième année consécutive que l'Union des Fédérations Apicoles de Wallonie, le CARI et l'Union Royale des Ruchers Wallons organisent cette grande fête du miel. Ceci est déjà un exploit.

Cette année, c'est l'Union Royale des Ruchers Wallons qui en est la cheville ouvrière. Nous avons voulu mettre l'accent sur l'abeille, et c'est ainsi que vous découvrirez une ruche géante, une triple ruche vitrée montrant les trois races d'abeilles cultivées en Wallonie. Nous avons voulu aussi montrer le métier de l'apiculteur en exposant le matériel utilisé et son évolution dans le temps. L'accent est aussi mis sur la qualité du miel wallon et nous vous convions à déguster les miels primés au concours du 24 octobre dernier dont les résultats seront proclamés tout à l'heure. Il faut savoir que tous ces miels ont été analysés par le laboratoire du CARI, et que seuls les miels conformes aux normes ORPAH ont été acceptés. Il est en effet essentiel pour nous et pour les apiculteurs européens de valoriser les produits de la ruche, et plus particulièrement le miel. Nous avons oeuvré dans ce sens au sein du COPA/COGECA (Comité des organisations professionnelles agricoles de l'Union européenne) en tant que représentants de l'Alliance agricole. Cette représentation au COPA nous a été possible grâce à Monsieur Etienne de Paul de Barchifontaine, directeur à l'Alliance,

et qui nous a fait l'honneur de sa présence aujourd'hui. La promotion du miel, c'est essentiel. Aussi une campagne est organisée par l'ORPAH (Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture) depuis cette année. Vous pourrez trouver toutes les explications sur cette campagne à son stand. Je voudrais souligner que l'ORPAH nous a alloué un très beau subside qui permet à COULEUR MIEL 1997 de briller d'un éclat tout particulier. Je remercie l'ORPAH et plus particulièrement son directeur, M. Rolland, ici présent, pour son aide.

Outre la promotion de notre miel, nous voulions aussi que COULEUR MIEL communique notre passion pour l'abeille et la découverte de la nature. En effet, celui qui s'intéresse à notre mouche à miel ne peut s'empêcher d'apprendre tous les jours quelque chose de nouveau quant à sa façon de vivre, de se nourrir, de récolter, de polliniser et aussi d'élever et de sélectionner sa protégée. C'est ainsi qu'il arrive à créer une abeille qui récolte plus de miel, plus de pollen, qui n'essaime presque plus, et qui surtout ne pique pratiquement plus, évitant tout problème de voisinage. Cette passion, l'apiculteur la communique par des cours et des conférences d'apiculture, pour lesquels vous pourrez obtenir des informations aux stands des organisations apicoles. Cet amour de l'abeille, il veut la partager par des expositions comme celles-ci. Cela coûte beaucoup d'argent, et une exposition comme COULEUR MIEL 97, ne serait pas possible si nous n'avions pas été aidés substantiellement par le Ministre Lutgen, dont le représentant, M. Josée Libois, nous a fait l'honneur de sa présence. M. Libois, vous voudrez bien remercier Monsieur le Ministre pour cette aide absolument indispensable, et lui demander de continuer à nous soutenir car notre miel est en danger. Il est absolument vital pour le miel wallon, belge et européen, que la Direction générale qui s'en occupe au niveau européen soit la DG6 (direction générale de l'agriculture), et non la DG3 (direction générale de l'industrie). Croyez bien que les apiculteurs vous en seraient très reconnaissants. J'ai le plaisir de remercier M. Benoît Spineux, bourgmestre de Fosses-la-Ville, ainsi que le Collège échevinal de Fosses qui nous ont aidés chaque

fois que cela a été nécessaire. J'en profite pour remercier le Centre Communautaire de Fosses-la-Ville dont l'aide pour les contacts avec les écoles a été très précieuse.

Nous ne sommes pas les seuls à être des passionnés. Aussi avons-nous voulu partager l'Abbatiale avec d'autres; c'est ainsi que nos amis philatélistes et nos amis artistes de Fosses sont venus nous rejoindre pour donner plus d'éclat à cette merveilleuse fête. Qu'ils en soient remerciés. J'en profite pour remercier M. Buzin, dessinateur des timbres sur l'abeille, d'être présent pendant ces deux journées d'exposition. Merci également à M. Crabecq, qui s'est occupé de l'exposition de timbres, et qui a pris tous les contacts avec La Poste, qui nous a fait l'honneur de l'oblitération d'un jour, ici à COULEUR MIEL 97. Nous la remercions.

Si cette exposition a pu avoir lieu, a pu être organisée, elle le doit à une équipe extrêmement dynamique. Les apiculteurs de l'Union Royale des Ruchers Wallons de la section de Fosses-la-Ville, et plus particulièrement à Guy Greer, qui en a été la locomotive depuis maintenant quinze mois. Equipe composée de Messieurs Michel Bierlaire, Camille Chabot, Jules Dubois, André Janssens, Claude Barthélemy, Raoul Lefèvre,



Edmond Quertinmont, et autres abeilles fossaises.

Grâce aussi à des sections voisines de l'Union Royale des Ruchers Wallons. Celle de Gembloux principalement, Yves Adam et Emmanuel Haubruge, Mme et M. Misson. Celle de Ligny avec M. Félicien Gérard. Celle de Louvain-la-Neuve avec Claude Englebert, Jaap Appels et André Delhez. Celle de Rixensart avec Anne-Christine et son père Christian Gouder de Beauregard, Robert Michiels et Marie-Claude Depauw. Celle d'Andenne avec André Poncin, Pol Petit, Maurice Carpen, Laurent Miguel et Willy Paulus. Celle de Noville-les-Bois avec Joseph Ducrot et la famille Grégoire. Merci au CARI pour l'aide précieuse apportée lors des préparatifs de la



fête, et pour l'organisation du concours miels ainsi que pour leur stand. Je pense ainsi à Etienne Bruneau, son administrateur-délégué, à Evelyne Jacob, sa secrétaire et pour les analyses à Christine Delcourt et Béatrice Perat. Nous pensons aussi à Mme Sosson et à M. Robert Lequeux.

Il me faut encore remercier M. Arques et la famille Willy Moreau qui nous ont aidés à chaque stade de COULEUR MIEL.

Merci aussi à M. Monjoie, représentant de l'Union des Fédérations Apicoles de Wallonie et de Bruxelles pour son stand.

Une bonne publicité a été possible grâce à la firme lacarma qui s'est occupée gracieusement de la publicité Affiche, et nos remerciements vont aussi à la firme Effinier qui nous a fait don de mille litres de mazout, nous permettant ainsi d'avoir bien chaud.

Et enfin merci à M. Alexandre, gérant du Moulin-Brasserie, et responsable des bâtiments, de nous avoir aidés et conseillés pour le côté pratique de notre fête.

Et non, nous ne les avons pas oubliés; merci à toutes nos épouses qui depuis maintenant quinze mois supportent nos départs perpétuels, nos dizaines de pas pas dire nos centaines d'heures hors du foyer. Vous voudrez bien pardonner notre humeur qui devenait de plus en plus exécrable à mesure que la fête COULEUR MIEL approchait.

Grand merci Mesdames. Nous allons rattraper tout ce temps et vous câliner tout particulièrement. On vous embrasse déjà toutes.

Et enfin un grand merci à ceux qui de près ou de loin ont oeuvré pour la réussite de la fête, mais que leur discrétion a fait oublier à nos regards, nous les apprécions beaucoup, et nous regrettons de ne pouvoir les citer aujourd'hui.

Et vive COULEUR MIEL 1997.

Concours miels Florefe, le 24 octobre 1997

Malgré des récoltes plutôt maigres, en particulier au nord du sillon Sambre-et-Meuse, le nombre d'échantillons présentés au concours miel était relativement important. Malheureusement, nombreux furent les miels refusés à cause de leur teneur en eau supérieure à 18%. En définitive, il restait vingt-et-un miels à départager.

lat en proportion importante (catégorie «Miellat» et «Nectar & miellat»). Le jury composé d'apiculteurs et de consommateurs a pris place autour de deux tables dans le Moulin de l'Abbaye de Florefe. Par table, 10 et 11 pots de miels identifiés uniquement par un numéro étaient à départager. Pour ce faire, chaque membre du jury

table a sélectionné ses trois meilleurs miels. Ces miels retenus pour les médailles ont ensuite été jugés par la table voisine pour définir la catégorie de médaille qui leur serait attribuée. Les autres catégories, comportant moins de miels, ont été jugées plus rapidement. Pour rappel, une médaille d'or est attribuée à un miel irréprochable pour les membres du jury, que ce soit d'un point de vue organoleptique ou par rapport à la catégorie dans laquelle il est présenté. Une médaille d'argent est attribuée à un miel tout aussi



bon, mais qui présente peut-être un très léger défaut (manque d'originalité, de consistance...). Une médaille de bronze est attribuée à un miel présentant un défaut, ou simplement plus commun. À un tel niveau, le moindre défaut risque d'être fatal. La saveur du miel est souvent l'élément qui départagera deux miels sans défauts. Sachant cela, le caractère subjectif du choix est évident car les goûts personnels des membres du jury influencent le choix final.

ETIENNE BRUNEAU

FICHE DE COTATION POUR LES MIELS		
Catégorie	Table	Dégustateur
		Miel n°
		Commentaires
		COTE
EXAMEN VISUEL	Aspect Couleur Prognostic	0 à 5
EXAMEN OLFACTIF	Intensité Typicité	0 à 4
EXAMEN TACTILE	Consistance Granulation	0 à 3
EXAMEN GUSTATIF	Aromes Typicité Saveur et sensation	0 à 8
JUGEMENT GLOBAL		0 à 20

Comme chaque année, plusieurs tables ont été constituées en fonction des catégories de miels à juger. Cette fois par contre, les miels «Toutes fleurs» n'ont pas pu être répartis en fonction de leur période de récolte ou de leur couleur (miels clairs et miels foncés). Seule la présence de nectar de pissenlit dans les miels a permis de répartir les douze miels de cette catégorie en deux tables.

À côté de ces miels, quatre étaient dominés par la présence de phacélie (catégorie «Phacélie»), les cinq autres contenaient du miel-

disposait d'une fiche par miel (voir modèle), de verres ballons pour faciliter l'examen des odeurs, de morceaux de pommes acides et d'eau pour leur permettre de conserver leur capacité de dégustation. Pour commencer, un examen individuel de chaque miel permet à chaque membre du jury d'établir son classement personnel dans le calme. Vient ensuite une mise en commun des résultats avec le choix des médailles à attribuer. Pour la catégorie des «Toutes fleurs», il a fallu ajouter une étape. Dans un premier temps, chaque

Voici les résultats du concours miel 1997 :

Catégorie «Toutes fleurs»

Médaille d'or Philippe-A. Roberti
Médaille d'argent Vincent Pierrard
Médaille de bronze Philippe-A. Roberti
Jean-Pierre Servotte

Catégorie «Phacélie»

Médaille d'argent Philippe-A. Roberti
Médaille de bronze Philippe-A. Roberti

Catégorie «Miellat» et «Nectar & Miellat»

Médaille d'or Danielle Wéry
Médaille d'argent Philippe-A. Roberti
Médaille de bronze Paul Gee
Eddy Sartori

Jean-Pierre Wylock, apiculteur professionnel

L'apiculture belge est une apiculture de loisir, c'est un fait. Pourtant, dans la région de Charleroi, un apiculteur a choisi de devenir professionnel. Sa démarche est très intéressante et innovante dans de nombreux domaines. Nous l'avons rencontré pour vous.



La ferme, côté logis et magasin

ture s'était effondrée par endroits. Depuis, elle a été refaite entièrement, des portes et fenêtres ont été repercées, le sol a été remis à niveau... La pièce consacrée à l'accueil des visiteurs a pris sa physionomie actuelle en trois semaines. Cette restauration menée tambour battant nous donne une image de la force tranquille de cet homme déterminé.

Côté apiculture, c'est la même détermination qui l'a conduit, voici cinq ans, à abandonner son travail administratif pour se consacrer entièrement à sa passion. Dès son plus jeune âge, il est plongé dans le monde des abeilles. C'est avec une pointe de nostalgie qu'il nous montre une photo sur laquelle il visite une ru-



Jean-Pierre Wylock

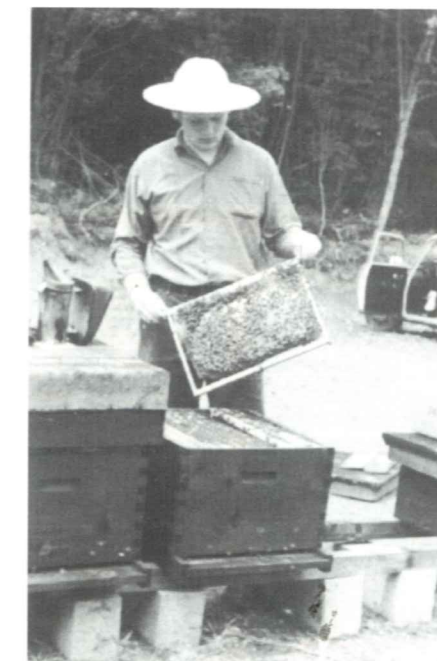
che à quatorze ans et qu'il évoque ses retours de ruchers, à moitié endormi sur des corps de ruches. Sa passion, il la tient de son père. Infatigable, à septante ans, celui-ci conduit encore un cheptel d'une cinquantaine de ruches de production et d'un nombre équivalent de ruchettes en plus de son travail à Bruxelles.

Profil de l'exploitation

Le travail assidu de Jean-Pierre l'a conduit à gérer aujourd'hui une exploitation de 300 ruches et 200 ruchettes. Il travaille principalement avec des ruchers sédentaires, au nombre de 7. Un seul rucher est situé à proximité de sa ferme en bordure d'une réserve naturelle, les autres se répartissent sur un axe allant de Mariembourg à Chimay. Le déplacement moyen est de 120 km

Des grandes cultures à perte de vue sur le plateau, et puis on descend vers une petite vallée verdoyante qu'emprunte le canal de Charleroi à Bruxelles. Nous sommes à Viesville, petit village de l'entité de Pont-à-Celles situé au nord de Charleroi. À l'entrée de ce petit bourg, un panneau «Ferme apicole» placé sur le pignon d'une vieille grange nous indique que nous sommes arrivés à destination.

Dans la cour intérieure de ce très vieux bâtiment (du XVIe siècle établi sur des fondations féodales), Jean-Pierre Wylock nous accueille et nous conduit sans plus attendre dans la salle réservée aux visiteurs. On a peine à imaginer que lorsqu'il a repris ce bâtiment, c'était une ruine. La toi-



Jean-Pierre, adolescent déjà passionné

aller-retour. Dans de telles conditions, il n'est pas question d'oublier quelque chose. Les ruchers sont tous situés dans des zones particulièrement riches d'un point de vue mellifère. «Le choix des emplacements est fondamental, il vaut mieux faire quelques kilomètres de plus pour s'assurer un meilleur rendement. L'orientation des ruches est



40 ruches et 50 Mini-Plus

moins importante. Ce qu'il faut éviter, ce sont des vents du nord qui chassent dans les trous d'envol». Pour l'instant, il évite les zones de production du colza car il n'a pas assez de clientèle pour ce type de miel.

Il travaille principalement avec des ruches Dadant Blatt mais il lui reste cependant quelques ruches Warrée et des WBC. Au départ, il a racheté des ruches Layens (ruche horizontale très répandue en Entre-Sambre-et-Meuse) mais il a dû s'en défaire rapidement. Actuellement, toutes ses ruches sont encirées à chaud. «C'est beaucoup plus facile et plus rapide. Tous les trois ans, elles rentrent pour être nettoyées. Un simple passage



au «Kärcher» et elles sont pratiquement comme neuves. Avec de la peinture, c'est tout différent».

Pour les abeilles, il préfère travailler avec la Buckfast, particulièrement douce et productive. Son rucher d'élevage est dans la cour de sa ferme. Il travaille beaucoup avec les Mini Plus dont il a rabaisé le plancher pour éviter les fausses bâtisses. Il produit quelque deux cents reines par an. L'objectif est de renouveler les reines tous les ans. C'est un des meilleurs moyens pour lutter contre l'essaimage. Cette abeille est performante mais il faut naturellement la suivre. Il n'hésite donc pas en fin de saison à lui donner si nécessaire deux grands nourrisseurs couvrecadres (\pm 14 litres). Un container de 1200 litres de sirop est placé dans sa camionnette. Les jeunes reines doivent faire l'objet d'une surveillance particulière car elles pondent assez tard en saison et consomment ainsi une bonne part du premier apport. La production par ruche doit dépasser les 35 kg s'il ne veut pas perdre d'argent. Une année comme celle-ci est assez catastrophique sur le plan de la production. Heureusement, il restait pas mal de miel en réserve.

Récolte et conditionnement

Pour la récolte, il utilise une soufflerie. Arrivé au rucher situé à 80 kilomètres de la ferme, il chasse les dernières abeilles de sa camionnette. Un petit quai de déchargement lui permet d'accéder facilement au lieu d'extraction. La désoperculation se fait avec une brosse rotative. C'est rapide mais ce n'est pas parfait. «Les particules de cire sont fort petites et ralentissent la décantation du miel. On en retrouve parfois de très petites dans le miel». L'investissement en matériel de miellerie est minimum. C'est toujours un vieil extracteur radiaire 24 cadres Thomas qui



Wylock, père et fils

extrait sa tonne par jour. Un second viendrait cependant bien à point. Les bacs à opercules sont en plastique alimentaire. Le miel est stocké en seaux de 30 kg. Il n'a pas le matériel de manutention nécessaire pour travailler avec des fûts de 300 kg. Pour le défigeage, les seaux sont beaucoup plus faciles. Un simple caisson avec un petit réchaud peut servir d'étuve. Il dispose cependant d'une résistance chauffante pour accélérer la refonte si nécessaire. Un seul grand maturateur inoxydable à double paroi (2000 kg) lui permet d'homogénéiser son miel. Une partie d'une ancienne grange a été aménagée en chambre froide avec un investissement minimum. Le groupe frigo est bien là mais la porte est simplement constituée d'un panneau de matériau isolant qui coulisse dans des rainures en bois. Cela marche, c'est le principal. Sauf pendant les très fortes chaleurs (38°C sous toiture), les 14°C étaient maintenus sans difficulté. Jean-Pierre n'accorde pas trop d'importance au travail de son miel. «Je n'ai pas le temps de travailler davantage mon miel et de toute façon, comme je le vends bien ainsi, je ne gagnerais rien à le faire». Après la récolte, les hausses sont ramenées aux ruchers où elles sont stockées en n'oubliant naturellement pas de les fermer avec des grilles à reines. L'objectif à terme est d'avoir une remise sur chaque emplacement et un lieu pour passer la nuit dans la zone de production. Cela limiterait les déplacements. De même, il envisage de placer une série de ruchettes dans chaque rucher pour permettre un renouvellement direct des reines indésirables ou disparues.

Vendre, tout un art

Le choix de Viesville est plus commercial qu'apicole. Après réflexion, il a vite compris qu'il valait mieux être proche de ses acheteurs (Bruxelles, Brabant wallon et Charleroi) que de ses colonies. Cela limite fortement les frais de déplacement. Dès le début, il a fait un maximum de marchés (Nivelles, Uccle, Soignies, Enghien, Joli-Bois) et

a prospecté plus particulièrement les boulangeries, les épiceries et les boucheries. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, ce sont ces dernières qui sont les plus intéressantes. Il commercialise actuellement plus de trois tonnes de son miel directement (à la ferme et sur les marchés). Son prix de vente est de 300 BEF/kg et de 320 BEF en magasin. Son réseau de revente prend de plus en plus d'importance et chaque fois qu'il dispose d'un peu de temps, il recherche de nouveaux points de vente. Depuis peu, il propose également un parrainage de ruche sur une ou trois années aux clients qui le désirent.

La ferme apicole

À côté de ces démarches commerciales courantes, sa femme, qui est institutrice, développe de plus en plus un projet pédagogique qui a pour thème l'apiculture. Pour ce faire, elle propose aux enseignants de prendre en charge



Une expérience inoubliable pour madame l'institut !

pendant une demi-journée un groupe d'élèves (par classe) pour faire découvrir aux enfants le monde de l'abeille (voir programme). Cette année, les Wylock ont reçu quelque 3000 enfants durant les mois d'avril, mai, juin, septembre et octobre. Cette activité leur assure un revenu complémentaire sans compter l'aspect promotionnel des produits. Contre une participation des enfants, on leur remet un pot de miel et des bonbons. Lors de l'annonce de la visite, les parents reçoivent un bon de commande. L'enfant recevra la commande de ses parents en fin de visite. Naturellement, cela prend beaucoup de temps et il faut être deux lorsque des groupes importants arrivent. Il emmène un groupe au rucher pendant que son épouse fait découvrir l'abeille. Ses atouts sont nombreux car, dans le prolongement de son rucher, il dispose d'un jardin didactique «biodiversité» et d'une réserve naturelle de 46 ha à visiter sur simple demande. Commercialement, il faut pouvoir présenter une palette de produits aux clients ou aux visiteurs. C'est pourquoi



Le magasin à la ferme

Jean-Pierre ne se contente pas de présenter plusieurs de ses miels (aubépine, pissenlit, ronce...) ainsi



Ce jour-là, 102 élèves étaient présents

qu'une série de bougies de sa fabrication. Il va plus loin car il n'hésite pas à commercialiser de la propolis brute, en poudre et en crème (réalisée avec sa cire d'opercules). Il ne comprend pas comment les apiculteurs peuvent jeter un produit aussi intéressant et de plus en plus demandé par le public. Dans le domaine des cosmétiques, il fabrique un stick à lèvres également à base de cire d'opercules et aromatisé avec des essences florales. Comme il ne peut pas tout faire, il fait fabriquer à façon au départ de son miel, des bonbons au miel (deuxième cheval de bataille après le miel), du choco au miel (nouveau produit) et de l'hydromel. Pour compléter sa gamme de produits, il s'approvisionne également chez d'autres producteurs : bière, savons au miel... Les produits d'importation sont également présents : pollen et gelée royale de France (produits haut de gamme), pollen d'Espagne, (en 1998, Jean-Pierre prévoit de récolter son propre

pollen), gelée royale de Chine (produits standard). Un magasin situé dans le corps de logis présente très avantageusement ces divers produits.

Apiculture belge

Mais qu'est-ce qui caractérise l'apiculture professionnelle belge ? À cette question, la réponse ne se fait pas attendre. «Le climat. Ici, on ne peut jamais programmer un travail longtemps à

l'avance, le temps change trop vite. Il faut pouvoir réagir très rapidement. De ce fait, il est impossible de conduire un cheptel très important si l'on ne dispose pas d'un personnel en conséquence».

Il ressort de notre rencontre, qu'avec de bons emplacements et une bonne abeille, on peut atteindre des productions moyennes similaires à celles réalisées plus au sud. Le travail demandé sera cependant plus important et il faudra avoir une organisation du travail très souple. Cependant, il vaut mieux chercher à ne pas produire du volume (colza...) que l'on aura du mal à commercialiser à un bon prix. Il est préférable de valoriser au maximum son travail en diversifiant les productions, en n'hésitant pas à développer des produits dérivés. Le concept de "Ferme apicole", développé par la famille Wylock est à ce titre des plus intéressants, surtout qu'il y associe directement les enfants et donc le futur. Si vous désirez lui rendre visite, sachez qu'il organise le deuxième samedi du mois à 16 h une visite de son exploitation.

ETIENNE BRUNEAU

Programme

- 1) Présentation d'un film vidéo sur le travail aux ruches et la récolte du miel (22 min.).
- 2) Étude de l'insecte (très grande maquette).
- 3) Ruche didactique à l'intérieur de la miellerie. D'où observation des abeilles en plein travail (reine, ouvrières, faux-bourdons).
- 4) Découverte du matériel moderne d'extraction du miel.
- 5) Dégustation des produits apicoles.
Amener les enfants à respecter mais aussi à apprécier le travail effectué par les abeilles. (Chasser la peur).

Possibilité de pique-nique dans notre salle.

Ensuite 2 propositions pour l'après-midi :

- Visite du rucher et retour par le sentier didactique.
- Visite de la réserve naturelle R.N.O.B. de 46 ha en passant par le jardin biodiversité, voisin du rucher.

"Sur demande et moyennant un supplément de 80 F par personne, vous pouvez profiter de la compétence d'un guide nature".

Les accompagnateurs recevront une valise didactique comprenant : 1 dossier pédagogique, 1 cadre de ruche, 1 rayon de miel, du pollen, de la propolis, des bonbons au miel, des fiches didactiques du Dr Yves Donadieu.

Chaque enfant recevra un cadeau savoureux!

La P.A.F. est de 200 F par élève, gratuite aux accompagnateurs.

Ce programme est accessible gratuitement le 2ème samedi du mois aux particuliers et aux familles à 16 heures précises.

Vous êtes intéressés ! Ayez, comme notre audacieuse exploitation, une ardeur d'avance en appelant l'apiculteur Jean-Pierre Wylock et sa famille au 071 35 14 67 pour réserver une journée.

A très bientôt



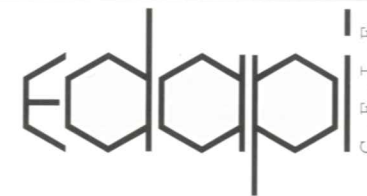
B J SHERRIFF

MYLOR DOWNS FALMOUTH CORNWALL - TR115UN - ANGLETERRE
TÉL : 00 44 1872 863304 - FAX : 00 44 1872 865267
E-mail : sherriff.int@btinternet.com Homepage : http://www.btinternet.com/~sherriff.int/

S36 Combinaison intégrale
Blanc-Kaki Polyester coton de haute qualité
Taille : Petite, Moyenne, Grande, *XL +10 %
(indiquer la grandeur de la personne)
Prix : 4600 BEF franco de port

Correspondant :
CARI asbl
Place Croix du Sud 4
B-1348 LOUVAIN-LA-NEUVE
Tél : 010/47 34 16
Fax : 010/47 34 94

Le Carnet Européen



EUROPEAN DOCUMENTATION
IN APICULTURE
FOR PRESS AND INFORMATION
Contact : Etienne Bruneau
4 Place Croix du Sud
B - 1348 Louvain-la-Neuve
Tél. : 32 (0) 10 47 34 16
Fax : 32 (0) 10 47 34 94
EMAIL : Bruneau@ecolop.ucl.ac.be

Le groupe MIEL du COPA-COGECA

COPA

COGECA

Mettre en relation les autorités communautaires et les représentants du monde apicole, tel est l'objectif du groupe de travail Miel du COPA/COGECA. C'est notre interlocuteur privilégié dans toutes les matières apicoles régies par l'Union européenne. Mais quel est son rôle exact, comment fonctionne-t-il, quels y sont nos représentants..., voilà quelques questions auxquelles nous allons tenter de répondre.

À côté du vin, des céréales, des fruits et légumes, de la viande bovine, des oeufs et volailles, de l'environnement, des questions vétérinaires... , le miel fait l'objet d'un des trente-huit groupes de travail constitués en commun par le COPA et le COGECA. Il aborde les aspects liés spécifiquement à la production apicole. Pour mieux comprendre son rôle, un petit retour en 1957 s'impose.

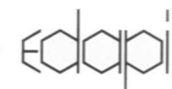
Naissance du COPA

Le 25 mars 1957, lors de la signature du Traité de la CEE (Traité de Rome), les grandes lignes de la Politique Agricole Commune (PAC) étaient tracées. La Commission européenne a rapidement manifesté le souhait d'une coopération étroite avec les représentants des organisations agricoles. Les agriculteurs, convaincus de l'importance de la Communauté européenne pour leur secteur, ont créé

le 6 septembre 1958 le Comité des Organisations Professionnelles Agricoles de l'Union Européenne (C.O.P.A.). C'était la première organisation européenne représentative (voir encart COPA). Un an plus tard, le 24 septembre 1959, les coopératives agricoles de la Communauté européenne faisaient de même en créant le Comité Général de la Coopération Agricole de l'Union Européenne (CO.GE.C.A.). Le secrétariat du COPA a fusionné avec celui du COGECA le 1er décembre 1962. Il est établi à Bruxelles depuis le 1er avril 1959.

Le groupe MIEL

Si le miel est un produit agricole à part entière (repris dans la liste des produits agricoles du traité de Rome), le secteur apicole se différencie des autres secteurs agricoles. Le miel n'est pas véritablement intégré dans la Politique Agricole Commune dans la mesure



Le COPA

Le COPA compte actuellement 29 organisations membres. La Belgique est représentée par l'Alliance Agricole Belge (AAB), le Boerenbond (BB) et Agriculture Wallonie - Entente Syndicale (UPA - UDEF).

Le grand nombre de ses membres lui permet de représenter les intérêts à la fois généraux et spécifiques des agriculteurs des États membres de l'Union Européenne. Depuis sa création, le COPA a été reconnu par les autorités communautaires comme le porte-parole de l'ensemble du secteur agricole.

Objectifs

Le COPA poursuit une série d'objectifs, parmi lesquels :

- l'examen de toutes les matières relatives à l'évolution de la politique agricole commune;
- la défense des intérêts de l'ensemble du secteur agricole;
- la recherche des solutions

qui sont dans l'intérêt commun et

- le maintien et développement des contacts avec les autorités communautaires et toute autre organisation représentative au niveau communautaire.

Structures

Les structures de travail du COPA sont inspirées par trois idées fondamentales :

(i) permettre aux représentants des différents secteurs de production et des différents domaines d'aborder les problèmes qui touchent leurs secteurs et domaines et de proposer des solutions aux questions posées;

(ii) assurer la coordination des activités dans le contexte global de l'agriculture et de la politique agricole en général;

(iii) assurer la représentation de tous les secteurs et domaines.

Ces idées ont débouché sur les structures suivantes:

- L'Assemblée qui fixe les orientations de politique générale du COPA.
- Le Praesidium qui représente le COPA et arrête toutes les décisions nécessaires dans le cadre des orientations générales énoncées par l'Assemblée.
- La Présidence assurée actuellement par monsieur L. GUYAU.
- Le Groupe des Experts Généraux qui prépare les travaux du Praesidium du COPA.
- Les Groupes de travail et sections spécialisées, dont le groupe de travail MIEL
- Le Secrétariat qui reçoit des informations des organisations membres et les informe à son tour de toutes les questions qui les intéressent. Il reste en contact permanent avec les instances communautaires de même qu'avec toutes les autres organisations concernées.

où il ne dispose pas d'une organisation commune de marché spécifique comme les autres grandes productions agricoles européennes. En outre, le secteur apicole compte peu d'apiculteurs professionnels par rapport au nombre d'apiculteurs amateurs. Cette structure quelque peu singulière se retrouve dans la composition du groupe de travail Miel. Et, comme le fait remarquer Costa GOLFIDIS, secrétaire du groupe Miel, le P (Professionnel) du COPA ne veut pas dire pour autant que les amateurs n'ont rien à dire. Les organisations membres du COPA et du COGECA y délèguent donc tant les représentants des syndicats professionnels que des groupements d'apiculteurs majoritairement amateurs ou encore les représentants des coopératives apicoles. L'objectif de ce groupe a toujours été d'arriver à un consensus général dans le respect des spécificités et des intérêts de chacun, qu'il soit amateur ou professionnel. Présidé pendant de nombreuses années par Raymond BORNECK, le groupe est actuellement présidé par Lucio CAVAZZONI, du Consorzio Nazionale Apicoltori en Italie (voir encart Groupe de travail :

élection et rôle du bureau). En son absence, c'est le vice-président, Ged MARSHALL de la Bee Farmer Association en Grande-Bretagne qui assure ce travail.

ACTIONS DU GROUPE MIEL

Le groupe Miel s'est fait l'écho de la situation difficile que traverse l'apiculture européenne depuis le début des années '80 (chute du prix du miel sous la pression des miels importés). Mais avant l'entrée des pays du sud de l'Europe (la Grèce suivie par l'Espagne et le Portugal) dans l'Union européenne, les problèmes apicoles n'avaient pas beaucoup de poids pour l'Union européenne.

Dans un premier temps, la réalisation d'un mémorandum sur l'apiculture dans la C.E.E. a apporté un tableau détaillé et chiffré de la situation générale du secteur et a permis de faire le point. Sur cette base, en juillet 1990, les Praesidia du COPA et du COGECA proposaient une série de mesures concrètes pour la défense du secteur apicole :

- prime permettant de conserver un cheptel apicole suffisant pour assurer la pollinisation de l'ensemble des plantes entomophiles en Europe,
- aide compensatoire pour les pertes de revenus des apiculteurs professionnels confrontés à la concurrence des miels importés,
- mise en place d'une réglementation européenne relative à des normes de commercialisation communes pour le miel, permettant de mieux valoriser les miels répondant à des critères spécifiques de qualité...

Début 1992, le Parlement Européen est sensibilisé aux problèmes des apiculteurs et adopte, avec l'appui de tous les groupes politiques, un rapport sur l'apiculture européenne qui demande que des mesures de soutien soient prises en faveur des apiculteurs de la Communauté.

Les choses n'ont cependant réellement bougé qu'à partir de la manifestation de Bruxelles fin janvier 1994. Organisée par le COPA COGECA à l'occasion d'un Conseil des Ministres de l'Agriculture sous présidence grecque, une délégation a été reçue. Suite à

Groupe de Travail : élection et rôle du bureau

Le rôle du président est de préparer, de convoquer et de présider les réunions en collaboration avec le secrétariat. De plus, après accord des instances supérieures du COPA et du COGECA, le Président du groupe, en collaboration avec le secrétariat, présente les positions du COPA et du COGECA concernant son "groupe" au sein du Comité consultatif et aux services compétents des Institutions européennes ainsi qu'à d'autres organisations européennes concernées par le sujet. Le président et le vice-président du groupe, accompagnés du secrétaire du groupe de travail, constituent le bureau. Le "groupe" élit parmi ses membres un président et un vice-président pour une durée de 2 ans.

cette démarche, une étude a été finalisée par la Commission en juin 1994. Plusieurs propositions y sont émises (voir encart). En octobre de la même année, elle débouche sur une demande du Conseil à la Commission, d'élaborer un Règlement cadre. Malgré de nombreuses interventions directes (basées sur des prises de position commune pour l'ensemble de l'Union par le COPA/COGECA) et indirectes (contacts au niveau national entre les organisations membres du COPA et du COGECA, et les ministres nationaux ou leurs services et les interventions du Parlement Européen), il a fallu attendre le



Manifestation des apiculteurs européens à Bruxelles le 24 janvier 1994

25 juin 1997 pour voir l'adoption par le Conseil du texte officiel de ce Règlement. Les modalités d'application viennent d'être publiées (20 novembre 1997). Ce programme sera opérationnel dès le 1er janvier 1998. Ce Règlement, bien qu'insuffisant par rapport aux attentes de l'apiculture européenne, constitue une reconnaissance de l'apiculture comme un secteur à part entière. Il s'agit donc là, incontestablement, d'une victoire de l'apiculture et de l'action syndicale du COPA COGECA.

Directive MIEL

L'autre dossier sur lequel le COPA COGECA s'est toujours battu est celui de la mise en place d'une réglementation européenne relative à des normes de commercialisation communes pour le miel permettant de mieux valoriser les miels répondant à des critères spécifiques de qualité... Concrètement, le COPA COGECA veut une amélioration de la directive 74/409/CEE (relative à l'harmonisation des États membres concernant le miel) en vue d'une meilleure transparence du marché du miel dans l'Union européenne.

Comme vous le savez probablement, la législation concernant le miel est européenne. C'est donc la Commission qui élabore de nouvelles propositions. Par la suite, celles-ci sont présentées au Conseil pour adoption, et au Parlement Européen pour avis. Lors du sommet d'Édimbourg, les ministres ont demandé, dans le domaine des denrées alimentaires, de ramener les textes législatifs, jugés extrêmement détaillés, aux seules dispositions essentielles nécessaires pour assurer la libre circulation des marchandises à l'intérieur de la Communauté. Sur cette base, la Commission a rédigé une proposition relative à certains sucres, au miel, aux jus de fruits, à certains laits de conserve, aux confitures, gelées et marmela-

des de fruits ainsi qu'à la crème de marrons. L'ancienne directive miel (74/409/CEE) sera ainsi abrogée dès publication du nouveau texte de loi. Dans ce contexte, le groupe miel du COPA/COGECA s'est réuni à de nombreuses reprises pour attirer l'attention de la Commission sur des points aussi importants que :

- le danger de réduire et de simplifier la description du produit miel. Les risques de déboucher sur un "miel" - produit manipulé industriellement et fortement appauvri sont réels;
- le miel est avant tout un produit agricole à part entière et à ce titre, il devrait être intégré dans la PAC;
- suite à l'abrogation de la Directive 74/409/CEE, il faut impérativement déboucher sur un texte du Conseil établissant des normes (minimales) de commercialisation et de qualité applicables au miel;
- la mise en place au niveau de l'Union européenne d'un dispositif prévoyant notamment :
 - une description appropriée du miel;
 - l'obligation d'indiquer le pays d'origine sur l'étiquette lorsqu'il s'agit d'un miel provenant d'un pays tiers;

- la définition de critères clairs autorisant l'indication de mentions qualitatives spécifiques;
- la mise au point de méthodes d'analyse harmonisées permettant de garantir le respect des caractéristiques de composition et la véracité de toute indication spécifique supplémentaire pour tout miel commercialisé dans l'Union.

Suite à une sensibilisation des Parlementaires européens, la Commission de l'Environnement, de la Santé publique et de la Protection des consommateurs, dont le rapporteur n'est autre que Paul Lannoïe, soutient la position du COPA COGECA. Ils soulignent ainsi que l'adoption du texte tel que prévu favoriserait l'importation de miels de mauvaise qualité au détriment des miels produits dans l'Union européenne tant les textes sont peu rigoureux (référence à un chauffage "modéré" ou encore que le miel doit "dans la mesure du possible" être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition...) et que l'information du consommateur est souvent lacunaire. Ainsi, la proposition relative au miel notamment en ce qui concerne l'étiquetage des

Propositions de la Commission (juin 1994) et leur concrétisation dans le

Règlement (CE) n°1221/97 du Conseil du 25 juin 1997 portant sur les règles générales d'application pour les actions visant à l'amélioration de la production et de la commercialisation du miel

Deux volets étaient retenus dans la proposition de la Commission de juin 94.

Un premier proposait de mettre en oeuvre un ensemble de mesures visant à l'amélioration de la production et de la commercialisation du miel avec les objectifs de luttés coordonnées contre la varroase et autres maladies associées, de rationalisation de la transhumance, de mise en réseaux de centres régionaux apicoles et des instituts de recherche et développement apicole pour l'amélioration qualitative du miel et l'amélioration génétique des abeilles.

Un second demandait aux États membres d'effectuer une étude sur la structure du secteur tant au niveau du recensement et de la production que de la filière de commercialisation et de la fixation des prix.

Concrétisation dans le règlement

Voici les extraits du Règlement (CE) n°1221/97 qui concernent directement les deux volets ci-dessus.

Article premier

1. Le présent règlement établit les actions visant à améliorer des conditions de la production et de la commercialisation du miel... A cette fin, les États membres peuvent établir des programmes nationaux pour chaque année.

2. Les actions qui peuvent être incluses dans ces programmes sont les suivantes :

- a) assistance technique aux apiculteurs et aux mielleries des groupements d'apiculteurs en vue de l'amélioration des conditions de la production et de l'extraction du miel;
- b) lutte contre la varroase et les ma-

ladies associées; amélioration des conditions de traitement des ruches; c) rationalisation de la transhumance;

d) mesures de soutien des laboratoires d'analyse des caractéristiques physico-chimiques des miels; e) collaboration avec des organismes spécialisés dans la réalisation des programmes de recherche appliquée en matière d'amélioration qualitative du miel

Article 2

Afin de pouvoir bénéficier du cofinancement prévu à l'article 3, les États membres doivent effectuer une étude sur la structure du secteur de l'apiculture dans leur territoire respectif tant au niveau de la production que de la commercialisation, au plus tard le 15 décembre 1997.

Notre miel au quotidien

L'ours Martin - pour ne parler que de lui - se serait purléché les babines, hier à la Commission de l'Environnement, de la Santé publique et de la Protection des consommateurs qui se penchait sur le (pot de) miel dont les députés étaient résolus à défendre la saveur que seuls des produits naturels de haute qualité peuvent garantir.

Au titre de la procédure de consultation, la Commission a modifié cinq propositions de directive fondées sur l'art. 43 (agriculture) du traité CE qui concernent :

- 1) le miel,
- 2) le sucre,
- 3) les jus de fruits,
- 4) le lait,
- 5) les confitures, etc.

M. Paul LANNOÏE (V, B) est rapporteur pour le PE.

La Commission, présidée par M. Ken COLLINS (PSE, RU), a adopté un amendement de portée générale par lequel les États membres sont autorisés à se doter, s'ils le souhaitent, de normes plus sévères que celles arrêtées par la Communauté, à condition que ces dispositions soient compatibles avec le traité CE.

La Commission a adopté d'autres amendements portant sur :

- 1) Le miel : la production et la mise sur le marché du miel, aliment naturel, doivent satisfaire à des normes élevées de qualité et d'étiquetage. Un règlement arrê-

tant des normes minimales s'impose. Il conviendrait de mettre au point des méthodes d'analyse harmonisées permettant d'assurer que le produit présente la composition requise. Le pays d'origine doit être indiqué sur l'étiquette (l'Union importe la moitié du miel qu'elle consomme). Le terme "miel de pâtisserie" ne peut être utilisé pour désigner du "miel d'industrie", un produit au goût ou au parfum différent ayant d'autres caractéristiques.

2)

L'examen des propositions ainsi modifiées est prévu pour la période de session de janvier à Strasbourg.

miels importés présente un laxisme total vu qu'il est laissé à l'appréciation des États membres. Le bref compte-rendu de la position prise par cette commission parlementaire publié dans l'Agri info du 2 décembre est assez rassurante (voir encart : Notre miel quotidien).

Il ne faut cependant pas oublier que l'ensemble du Parlement européen ne s'est pas encore prononcé et que dans ce domaine cette assemblée n'a qu'un rôle consultatif, le Conseil des ministres peut très bien ne pas tenir compte de son avis. La vigilance est donc plus que jamais de rigueur si l'on ne veut pas voir notre miel se banaliser totalement.

Comme vous pouvez le constater, une fois encore, le rôle du groupe de travail Miel du COPA/COGECA est essentiel. C'est le seul moyen de nous faire entendre. Si le bureau de ce groupe constitue l'élément moteur, tous les membres ont un rôle à jouer, principalement en présentant la position prise collectivement par le COPA/COGECA auprès de leurs responsables nationaux et auprès de chaque apiculteur. Ceux-ci pourront ainsi soutenir cette position auprès des personnes chargées d'élaborer et de voter les textes de loi.

Liste des membres belges du groupe de travail Miel

Désignés par l'Alliance Agricole Belge (AAB) :

Étienne Bruneau
Xavier Debongnie
Philippe-Auguste Roberti

Désigné par le Boerenbond :

Josef Cuypers
Adrien De Winne

Travaillant de cette façon, nous devrions éviter qu'à l'avenir, on apprenne que le fonctionnaire représentant la Belgique a demandé à ce que le programme de soutien de l'apiculture ne soit pas rendu obligatoire, ou encore, que les miels importés ne portent pas de mention d'importation. Pour que de telles choses n'arrivent plus dans le futur, nous ferons tout pour vous tenir informés afin qu'à nos côtés, vous puissiez intervenir rapidement auprès de nos représentants publics.

E. BRUNEAU

avec l'aimable collaboration de Costa GOLFFIDIS

Apiculture belge : les chiffres

Depuis de nombreuses années, les statistiques concernant la Belgique faisaient état de cent mille ruches et de dix mille apiculteurs amateurs. Les chiffres de production indigène, les coûts d'exploitation, étaient inconnus.

Afin de clarifier cette situation, à la demande de l'Union européenne, relayée par le Ministère de l'Agriculture, le CARI et l'INFORMATIE CENTRUM ont réactualisé et complété les données dressant un tableau de notre apiculture.

Un grand merci à tous les apiculteurs qui nous ont renvoyé le questionnaire glissé dans notre dernier numéro. Comme vous pourrez le constater, l'analyse de ces données nous apporte certaines surprises...

Les apiculteurs

Plusieurs sources peuvent être utilisées pour déterminer le nombre d'apiculteurs en Belgique.

La méthode la plus simple consiste à totaliser le nombre de membres des associations.

Ces chiffres sont basés sur le nombre de membres déclarés, à l'occasion par exemple du Congrès Apimondia d'Anvers (septembre 1997).

Il faut savoir qu'il s'agit de chiffres enregistrés en début d'année.

FLANDRE		WALLONIE	
K.V.I.B.	4010	U.F.A.W.B.	2900
V.N.I.F.	874	U.R.R.W.	900
P.A.V.I.	550	CARI	500
TOTAL	5434		4300

Ces chiffres sont bien sûr très peu précis puisque les membres étrangers y sont repris (principalement des néerlandais). De plus, un certain nombre d'apiculteurs sont membres et abonnés à plusieurs associations en même temps. C'est pourquoi nous pensons que le chiffre de 9734 est surévalué.

D'après les enquêtes, aussi bien en Flandre (1992) qu'en Wallonie (1993), il ressort que 5 à 15 % des apiculteurs ne sont affiliés à aucune association.

Une autre source de renseignements vient de la participation à la campagne de lutte contre la varroase via le Ministère de l'Agriculture. Tenant compte du fait qu'environ 40 % des apiculteurs collaborent activement, nous arrivons à un total de 8300 apiculteurs en Belgique.

Après concertation, et tenant compte des facteurs cités ci-dessus, nous estimons que le nombre d'apiculteurs actifs, en 1997, est de 4900 en Flandre et de

3600 en Wallonie, ce qui fait un total pour la Belgique de : **8500 apiculteurs**

Le cheptel apicole

POUR LA FLANDRE :

A ce niveau, nous pouvons utiliser plusieurs sources :

- Si nous utilisons les données fournies par la commande de médicaments (sachant que l'on peut commander une boîte pour 5 ruches), nous arrivons pour 1996, à une moyenne de 9,68 ruches de production/apiculteur.

- Si nous utilisons les données de l'enquête, nous arrivons à une moyenne de 9,68 ruches de production, 0,34 paniers et 1,05 ruchettes six cadres.

- Si nous utilisons les données de la petite enquête réalisée dernièrement, nous arrivons au chiffre moyen de 8,5 ruches de production.

Compte tenu des données ci-dessus, et du fait que les apiculteurs déclarent plutôt moins que plus de ruches, nous pensons pouvoir conclure que le nombre moyen de ruches par apiculteur en région flamande est de 10.

POUR LA WALLONIE :

L'estimation du nombre de ruches semble être un sujet délicat. Les apiculteurs restent très vagues. On peut toutefois travailler d'après les sources suivantes :

- L'enquête réalisée en 1993 nous donnait un chiffre moyen de 12 ruches de production/apiculteur.

- Les données relatives à la lutte sanitaire organisée nous donnent pour 1993 : 9 ruches/apiculteur, et pour 1997 : 10,5 ruches/apiculteur.

On constate depuis quelques années une augmentation du nombre de ruches par apiculteur. Elle serait estimée à 15 % (augmentation enregistrée sur la commande de ruban d'Apistan®).

- L'enquête de réactualisation réalisée en 1998 sur base de 60 apiculteurs nous donne un chiffre moyen de 13,8 ruches de production/apiculteur.

Compte tenu des données ci-dessus, nous pensons pouvoir conclure que le nombre moyen de ruches par apiculteur en Wallonie est de 14.

CHIFFRE TOTAL POUR LA BELGIQUE :

4900 apiculteurs qui ont en moyenne 10 ruches en région flamande, et 3600 apiculteurs en ayant 14 de moyenne en région wallonne, nous donnent un total pour la Belgique de : **99.600 ruches**

Apiculteurs professionnels, semi-professionnels ou de loisir

En Flandre, il n'y a pas un seul vrai professionnel. Tout au plus quelques-uns pratiquent l'apiculture en activité complémentaire.

La répartition du nombre d'apiculteurs en fonction du nombre de ruches peut encore servir de base de données.

Pour la Wallonie, on compte que deux-tiers des apiculteurs détiennent moins de 10 ruches. Environ 16 % possèdent plus de 15 ruches. Cependant, ces 16 % s'occupent d'environ 45 % du cheptel apicole. Et seulement trois apiculteurs détiennent plus de 150 colonies. Les trois ensemble s'occupent de 700 ruches de production.

Le marché du miel

Pour commencer, il faut savoir que la famille de l'apiculteur consomme elle-même une vingtaine de kilos de miel.

En outre, il semble y avoir une assez grande différence entre les deux régions.

Pour la Flandre, il ressort des deux enquêtes que le miel est presque exclusivement vendu directement au consommateur.

L'apiculteur produit classiquement un miel "Toutes fleurs". Ce miel provient de la flore proche de ses ruchers (très peu d'apiculteurs transhumant). Les mélanges de miels sont très rares et les mélanges entre miels à faible valeur commerciale (récoltés lors de transhumances sur grandes cultures), comme les pratiquent les Français, n'existent pas. Nous pouvons donc considérer nos miels comme des miels de cru.

La quantité moyenne de miel récoltée par ruche de production varie fortement en fonction des conditions météorologiques et des apiculteurs.

En Flandre, la production varie de 9 à 19 kg/ ruche en fonction de la région, de l'apiculteur et de l'année. On peut estimer que la moyenne est de 13 kg/colonie de production. La production moyenne globale en Flandre est estimée à 637 tonnes/an (de 440 t à 930 tonnes/an)

En Wallonie, nous avons réalisé une analyse plus fine

sur les années de 1987 à 1992 et entre 1994 et 1997. Sur cette base, la production moyenne d'un apiculteur en mauvaise année est de 10,91 kg/ruche (en 1997) alors qu'en bonne année, elle est plus de deux fois supérieure : 27,36 kg. La moyenne de production sur plusieurs années s'établit à un niveau de ± 17 kg. Les apiculteurs performants et les professionnels produisent entre 35 et 50 kg/ruche. La production régionale varie donc de 500 t/an à plus de 1.000 tonnes les bonnes années.

Sans tenir compte des excédents et de la consommation personnelle, les apiculteurs wallons vendent 70 % de leur production en vente directe. Près de 30 % sont vendus dans les petits magasins (dépôts et reventes). Cette tendance à l'utilisation de circuits de vente plus longs semble se renforcer de plus en plus (85 % de ventes directes en 1993). Par contre les reventes à des grossistes ou à des industriels restent marginales (max. 20 t/an).

Pour les deux régions, il s'avère que la vente via le commerce ambulant est plutôt sporadique.

En ce qui concerne l'importation et l'exportation du miel indigène, on peut dire que cela ne s'applique pas à notre production, puisque nous arrivons seulement à produire 15 à 20 % de la consommation moyenne du miel (selon N.I.S.).

Les prix

Le prix de vente conseillé du miel en Flandre est d'environ 280 frs/kg. Après dépouillement de la récente enquête, il semble que le prix moyen soit de 265 BEF/kg, avec des valeurs extrêmes de 240 BEF et de 320 BEF.

Le prix du miel le plus répandu en Wallonie oscille entre 250 et 280 BEF/kg.

Les calculs provenant de l'enquête (1997) indiquent une moyenne de 266 BEF/kg avec des valeurs extrêmes de 200 et de 320 BEF/kg.

Le prix de revente aux petits magasins se situe entre 160 et 280 BEF/kg (moyenne de 210 BEF/kg sans tenir compte des dépôts).

Les prix de revente à l'industrie varient entre 55 et 75 BEF/kg.

Les apiculteurs qui vendent leur miel sous label demande un prix minimum de 280 BEF/kg.

Coût de l'apiculture

Les chiffres ci-dessous sont tirés de l'enquête que vous avez reçue dans notre dernier numéro d'*Abeilles & Cie*.

FRAIS FIXES

Ces frais ne dépendent pas de la production ou de l'évolution de votre nombre de colonies.

Ils recouvrent principalement l'amortissement des investissements réalisés :

- **durant les 20 dernières années pour les bâtiments** (rucher et miellerie) : 48 938 BEF avec un maximum de 500 000 BEF ou un coût par ruche et par an de 199 BEF (écart-type de 356 BEF)

- **durant les 10 dernières années pour le matériel** (miellerie, ruches, ...) : 86 158 BEF avec un maximum de 350 000 BEF ou un coût par ruche et par an de 778 BEF (écart-type de 885 BEF)

- **durant les 5 dernières années pour le matériel roulant et petit matériel** : 17 996 BEF avec un maximum de 150 000 BEF ou un coût par ruche et par an de 307 BEF (écart-type de 427 BEF)

Rem. : Les apiculteurs transhumants sont très rares, ce qui explique ces faibles investissements.

- **Assurances, location d'emplacements...** : 1502 BEF avec un maximum de 50 000 BEF ou un coût par ruche et par an de 77 BEF (écart-type de 341 BEF)

- **Cotisations diverses ...** : 3 425 BEF avec un maximum de 12 500 BEF ou un coût par ruche et par an de 466 BEF (écart-type de 797 BEF)

Sur cette base et en tenant compte des amortissements, le coût fixe moyen par ruche s'élève à 1827 BEF/an, compris entre 293 et 13 429 BEF (écart-type de plus de 2000 BEF).

FRAIS VARIABLES

Ces frais sont directement liés à l'importance du cheptel (ruches de production et autres). Ils dépendent également en partie de la production et des conditions climatiques (nourrissement). Pour faciliter les calculs, les moyennes sont établies sur base du nombre de ruches de production.

- **Frais de lutte contre la varroase** : 2 903 BEF /an, varient si l'on utilise des produits enregistrés entre 185 et 240 BEF/ruche, moyenne de 201 BEF/ruche en pratique.

- **Alimentation hivernale** : 8090 BEF /an, moyenne de 624 BEF/ruche en pratique.

- **Emballages (récipients) et étiquetage (+ analyses)** : 5690 BEF /an, moyenne de 423 BEF/ruche en pratique. Le coût de mise en pots est d'environ 12,5 BEF/pot de 500 g.

- **Transhumance et transports** : 1700 BEF /an, moyenne de 71 BEF/ruche en pratique.

- **Achat de matériel biologique (reines, abeilles...)** : 1560 BEF /an, moyenne de 256 BEF/ruche en pratique.

- **Achat de matériel consommable** (cires gaufrées...) : 1982 BEF /an, moyenne de 218 BEF/ruche en pratique.

Sur cette base, le coût variable moyen par ruche s'élève à 1793 BEF/an.

Le coût total par ruche sans tenir compte des frais de personnel s'élève à 3620 BEF/an.

La qualité du miel**WALLONIE**

Une série d'initiatives existent en Région wallonne pour valoriser au mieux les productions.

Analyse des miels et valorisation

- Plusieurs apiculteurs wallons (de 5 à 12 % en fonction des années) font analyser leur miel au CARI. Cette analyse précise l'origine du miel, son niveau de qualité et ses conditions de conservation. Elle donne à l'apiculteur un instrument de valorisation de son produit. Elle lui permet d'identifier son produit avec une étiquette de scellement «Miel de qualité CARI» et une étiquette d'identification.

- Un concours de miels est organisé tous les ans.
- Depuis cette année, l'ORPAH (Office Régional de Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture) propose aux apiculteurs des étiquettes de scellement à condition que leur miel présente une humidité inférieure à 18 %. Il est trop tôt pour se prononcer sur cette toute nouvelle démarche. Elle traduit cependant un souci de qualité de la part des apiculteurs. Un folio de promotion leur a été distribué.

Labellisation et demande d'AOP

Une association (PROMIEL) réunissant un petit groupe de dix apiculteurs a lancé un miel sous label wallon. Un cahier de charges très sélectif a ainsi été défini. Ce miel sous label est certifié par PROMAG (organisme certificateur agréé par la Région wallonne). La quantité de miel commercialisée par ce biais reste très marginale pour l'instant (± 10 tonnes/an).

Le cahier des charges est actuellement présenté à la Commission des labels en vue de l'obtention d'une Appellation d'Origine Protégée «Miel tartinable de Wallonie». Ce dossier est en cours d'étude. Le dossier est présenté en annexe.

FLANDRE

En Flandre, depuis 1990, un pot (verre de type Cogeveer) et une étiquette unique avec bande de scellement ont été diffusés et une promotion a été réalisée sur cette base.

Une brochure de présentation a été réalisée ainsi qu'un poster de promotion du miel de Flandre avec le slogan «Honing, een (h)eerlijk product».

De plus, des concours de miel ont été organisés. Tous les miels présentés ont été analysés par l'Université de Gand.

Etienne BRUNEAU pour le CARI
Prof. Frans JACOBS pour l'INFORMATIE CENTRUM

COTISATIONS 1998**Comme en 1997, vous avez le choix...****Membre CARI Cotisation 750 BEF (125 FF)**

- Abonnement 6 numéros Abeilles & Cie
- Analyse de miel à tarif réduit
- Service "Etiquettes" de valorisation
- Accès à la bibliothèque
- Accès au voyage apicole
- Accès au prêt de matériel didactique
- Entrée gratuite - à la conférence de Keld Brandstrup
- aux après-midi d'informations sanitaires

Membre CARIPASS Cotisation 3500 BEF (585 FF) 2500 BEF (415 FF) la 2ème année**En plus des services Membre CARI, les CARIPASS ont des avantages exclusifs :**

- 2 analyses d'identification GRATUITES (valeur 1500 BEF)
- Réduction de 1500 BEF sur le voyage apicole 1998 (Pays-Bas)
- Entrée gratuite à toutes les activités organisées par le CARI (cours...)
- Après-midi techniques, tables rondes...
- Revue trimestrielle (APIPASS) - informations spécifiques aux CARIPASS
- Prêt gratuit de matériel didactique
- Annuaire CARIPASS
- Achats groupés (réduction de prix)
- Service pollinisation
- Assurance RC

Tout membre CARIPASS qui paiera sa cotisation avant le
15 janvier 1998
recevra un bon pour
deux bandes APIVAR[®] gratuites
pour le traitement de printemps.

Et s'ils avaient raison ?

En matière de génie maritime, d'innovation technique, de libéralisation des mœurs, de tolérance, de protection de l'environnement, de prise de conscience et de lutte pour la qualité de la vie, la Hollande a toujours été la figure de proue de l'Europe, innovant sans cesse et posant des choix de société courageux. Cette fois, un autre bouleversement s'annonce, profond et sans doute irréversible, né de huit années d'observation minutieuse et de patients comptages : l'abandon pur et simple de la lutte chimique en apiculture.

Un projet ambitieux se trame à deux pas de nos frontières, il mérite certainement notre attention et notre respect.

A l'origine du "Texel Model", le nom officiel du projet, quatre générations d'apiculteurs et un choix philosophique : le refus de combattre *Varroa* fraîchement débarqué par la chimie envahissante.

Fortmond

Petit village au bord de l'IJssel, quelque part au milieu de la Hollande. C'est ici que va se dérouler une expérience osée :

Monsieur Lijftogt est apiculteur et a un beau jardin. Dix ans d'amour et de patience ont fait de cet hectare et demi une formidable réserve mellifère. Taillis, futaies, buissons et fleurs, toutes les conditions sont réunies pour y faire prospérer quelques générations d'abeilles.

Depuis 1983, année de l'arrivée en Hollande de *Varroa*, les affirmations les plus inquiétantes circulent, prédisant la perte certaine des colonies non traitées au bout de trois à quatre ans. Et les Lijftogt décident de ne pas traiter, intimement convaincus qu'une abeille vigoureuse doit pouvoir se défendre sans aide extérieure.



par la suite.

Si par malheur une colonie présente un seuil d'infestation critique, irremédiable, elle est simplement détruite. Mais cela n'arrive pas à Fortmond et les quatre à huit colonies en moyenne, issues de trois reines, franchissent vaillamment que vaillent les cap des années.

On accuse Fortmond de constituer un cas d'exception. Non ! répondent les Lijftogt, la cohabitation entre l'abeille et son ennemi n° 1 est possible. Mais attention, pas dans n'importe quelles conditions ! Voici les règles de base qui permettent un meilleur entendement :

- un environnement mellifère en équilibre offrant à profusion des sources de nectar, de propolis et, très important, de pollen variées tout au long de la saison de ponte. La surabondance devrait être la règle, incluant même une zone de flore de réserve, de secours, en cas de disette.
- Aucune concurrence ne peut être tolérée. Il faut limiter strictement le nombre de colonies en fonction de l'approvisionnement possible : au grand maximum dix ruches par ru-

Pendant huit ans, de 1986 à 1993, ils observent et il comptent. Tous les jours, systématiquement, pendant la saison de ponte, il comptent les varroas tombés sur les tiroirs. De début mai à fin novembre, sans relâche, ils comptent. Nettement moins de 50 varroas par jour en moyenne, un pic d'un jour à 187, nullement inquiétant car suivi d'un retour à la normale dès le lendemain. Dans les premiers temps, ils observent le virus des ailes difformes (DWV), qui disparaîtra complètement

cher, de quatre à six à l'hectare.

- Les colonies doivent être saines et fortes, cela va de soi.
- Le stress infligé aux abeilles doit être réduit au strict minimum. Les interventions se limitent à deux ou trois par saison. L'essaimage n'est pas réprimé.

En démontrant qu'une cohabitation entre l'abeille et *Varroa* est réalisable par une gestion intelligente de l'apiculture, les Lijftogt ont contribué à alimenter une polémique qui, depuis longtemps, se nourrissait d'avis contradictoires : entre les premières réactions "Ce que vous faites est impossible, cela n'existe pas dans la littérature !" et une approche résolument scientifique privilégiant la sélection comme facteur de résistance aux parasites, que de chemin parcouru...

De Fortmond à Texel

En 1991, la fondation SIF voit le jour : la "Stichting Imkerij Fortmond" se donne les moyens de continuer ses investigations sur l'apiculture "bio". En 1995, elle s'adjoint un bureau de conseil en management apicole écologique, dont l'objectif est de promouvoir une apiculture saine, consciente de l'équilibre indispensable entre la flore naturelle et ses pollinisateurs. Le département "apiculture écologique" de la SIF s'occupe plus particulièrement du projet "Texel Model".

Texel

La plus méridionale des îles frisonnes n'est éloignée du continent que de 2,5 km. Illusoire donc de prétendre échapper aux influences extérieures. Et pourtant... Une sorte d'équilibre écologique semble régner sur ce microcosme.

Plantons le décor : 23 km de long, 8 de large, tout le cordon littoral ouvert sur l'océan est réserve naturelle. Oiseaux et phoques se partagent ce

paradis retrouvé. De nombreux campings, fréquentés assidûment par les vacanciers d'outre-Rhin. Des dunes à perte de vue, des polders. Une petite capitale, quelques villages et hameaux, un petit aérodrome même. La lumière est déjà celle du nord, et les jours sont plus longs que chez nous (ou plus courts, diront les pessimistes).

Sur ce coin d'éternité règne une petite trentaine d'apiculteurs, amateurs bien entendu (La Hollande n'abrite qu'un seul apiculteur professionnel. Cela rappelle étrangement un pays voisin...).

Ils vendent leur production aux touristes; aucun problème pour l'écouler à un prix plus que correct.

C'est ici qu'intervient la SIF, dont l'ambition est de faire produire par tous ces apiculteurs, groupés en coopérative, un miel bio de qualité irréprochable. Impossible d'allécher ces individualistes, réputés réactionnaires (conservateurs, dirons-nous pour rester polis) comme leurs voisins du nord ?

La solution est évidente et bien hollandaise : il faut un aiguillon financier. Et G. Lijftogt l'a trouvé : des pourparlers très près d'aboutir sont en cours pour la vente du miel aux hôpitaux, en vue du traitement des grands brûlés. La conclusion de ce contrat représenterait une manne pour les apiculteurs insulaires.

Aujourd'hui, la SIF est sur le point de récolter les fruits de sa patiente quête de subsides. Elle a réussi à intéresser non seulement les autorités locales, le patrimoine national et la conservation des sites, mais également une compagnie d'assurances et une banque. Un financement important est attendu de la part du gouvernement dans le cadre du plan de restauration des paysages.

Décision le 18 décembre. Souhaitons bon vent à nos amis hollandais pour ce projet ambitieux qui devrait s'étaler sur cinq années pendant lesquelles s'enchaîneront petit à petit les maillons écologiques, entre autres l'acquisition de six hectares supplémentaires pour la plantation d'espèces mellifères, et les maillons humains, à savoir les premiers pas de la coopérative.

M.-C. DEPAUW

Stichting Imkerij Fortmond
Tél. +31 0570 56 36 14
Fax +31 0570 56 46 42
Ing. G. Lijftogt
NL - 6903 BN 6 NEDERLAND
Tél. +31 0316 34 25 34

Test : Évaluez la qualité de votre miel

STOCKAGE DES CADRES DE HAUSSES : MAX. 58 POINTS

POINTS VOTRE COTE

1. Léchage des cadres			
Les cadres ne sont pas reléchés		2	
Les hausses avec les cadres à relécher sont placées à tous vents pour pillage		0	
Les hausses sont mises en piles avec une ouverture en bas (type plancher)		1	<input type="checkbox"/>
Les hausses sont remises sur les ruches du rucher d'origine pour reléchage		5	
2. Réalisez-vous un tri avant le stockage ?	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
3. Les cadres contenant du pollen sont éliminés du circuit des hausses	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
4. Les cadres contenant du couvain sont éliminés du circuit des hausses	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
5. Les cadres contenant du miel cristallisé sont éliminés du circuit des hausses	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
6. Les cadres avec présence de fausse-teigne sont éliminés du circuit des hausses	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
7. Les cadres trop bruns sont éliminés du circuit des hausses	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
8. Le lieu de stockage assure une protection efficace contre les souris	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
9. Le lieu de stockage assure une protection efficace contre la fausse-teigne	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
10. Quel traitement utilisez-vous contre la fausse-teigne ?			
Bonne ventilation à l'air libre sans accès des abeilles		5	
Congélation		5	
Stockage dans une enceinte contenant du CO2		5	
B 401		4	
Soufre		3	<input type="checkbox"/>
Bonne ventilation à l'air libre avec accès possible par les abeilles		2	
Tétrachlorure, naphthaline...		0	
Essence de mirbane		0	
Pastilles de chlore		0	
Acide acétique		2	
11. Les cadres de hausses sont stockés dans une ambiance exempte de produits chimiques	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
12. Les cadres de hausses sont stockés dans une ambiance exempte de fumées	OUI	4	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
13. Les cadres de hausses sont stockés dans une ambiance exempte de poussières	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
14. Les cadres de hausses n'ont jamais été en contact avec un produit de traitement	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	

Total de vos points

PLACEMENT DES HAUSSES : MAX. 14 POINTS

POINTS VOTRE COTE

15. Renouvelez-vous vos cadres de hausses en moyenne au moins tous les trois ans ?	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
16. Vos cires gaufrées de hausses proviennent de cires non traitées	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
17. Vous vérifiez les réserves disponibles avant la pose des hausses	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
18. Vous enlevez les cadres de réserves excédentaires dans le corps	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
19. Vous utilisez une grille à reine	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	

Total de vos points

RETRAIT DES HAUSSES : MAX. 21 POINTS

POINTS VOTRE COTE

20. En cas de miellée de printemps			
Vous enlevez vos hausses à date fixe		0	
Vous enlevez vos hausses lorsque votre miel est operculé aux trois-quarts		3	<input type="checkbox"/>
Vous enlevez vos hausses 2 jours après la miellée (4 jours si miellée intense)		5	
Vous attendez que l'humidité du miel soit < 18 % s'il n'y a plus d'apports (contrôle)		5	
21. En fin de miellée monoflorale			
Vous récoltez vos hausses dès la fin de floraison		2	
Vous enlevez vos hausses 2 à 4 jours après la miellée s'il n'y a pas d'autre miellée		4	<input type="checkbox"/>
Vous attendez que l'humidité du miel soit < 18 % s'il n'y a plus d'apports (contrôle)		4	
Vous attendez que le miel soit au moins operculé aux trois-quarts		0	
22. Sur colza, vous enlevez les hausses dès qu'une période de froid s'installe	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
23. En cas de miellée d'été			
Vous enlevez vos hausses à date fixe		0	
Vous attendez que votre miel soit operculé aux trois-quarts		3	<input type="checkbox"/>
Vous attendez 2 jours après la miellée (4 si miellée intense)		5	
Vous attendez que l'humidité du miel soit < 18 % (contrôle)		5	
24. Pour enlever les abeilles des hausses, vous utilisez			
un chasse-abeilles, une soufflerie		5	
un répulsif chimique		0	<input type="checkbox"/>
de la fumée		2	
une brosse		3	

Total de vos points

EXTRACTION ET TRAVAIL DU MIEL : MAX. 72 POINTS

POINTS VOTRE COTE

25. Avant la récolte, vous nettoyez le(s) local (locaux) qui sera (seront) utilisé(s)	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	

AUDIT

26. Avant la récolte, vous nettoyez tout le matériel qui sera utilisé	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
27. Une semaine avant la récolte, vous déshumidifiez les locaux	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
28. Tout le matériel qui entre en contact avec le miel est de qualité alimentaire	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
29. Vous utilisez un matériel de déshumidification pour les hausses si nécessaire	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
30. Pour la désoperculation, vous utilisez	un couteau ou une fourchette à désoperculer	2	<input type="checkbox"/>
	une désoperculeuse automatique à chaînes, à lame...	2	
	une désoperculeuse automatique à brosses	1	
	un décapeur thermique	0	
31. Pour le filtrage, vous utilisez	un double filtre dont un à mailles très fines calibrées (type manchon nylon)	5	<input type="checkbox"/>
	un filtre cône ou hémisphérique à mailles fines (type chinois)	4	
	un bas nylon	3	
	un filtre plat à grosses mailles	2	
	rien	0	
32. Pour la maturation du miel, le maturateur est placé dans un local	à moins de 18°C	0	<input type="checkbox"/>
	compris entre 18°C et 22°C	1	
	à plus de 22°C	3	
33. La maturation du miel dure	moins de 2 jours ou plus de 5 jours	0	<input type="checkbox"/>
	de 2 à 3 jours	3	
	de 3 à 5 jours	2	
34. Vous écumez votre miel	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
35. Vousensemencez votre miel s'il risque de cristalliser lentement	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
35bis. Si vousensemencez votre miel, vous utilisez	n'importe quel miel cristallisé	0	<input type="checkbox"/>
	votre dernier miel de printemps	2	
	un miel dont les cristaux sont imperceptibles	4	
	un miel à cristaux imperceptibles et dont le goût et la couleur sont peu marqués	5	
36. La température du local de cristallisation est	comprise entre 12 et 16°C	5	<input type="checkbox"/>
	comprise entre 17 et 21°C	3	
	de plus de 21°C	0	
	de moins de 12°C	1	
37. Vous mélangez votre miel	NON	0	<input type="checkbox"/>
	avec un instrument manuel (type manche)	2	
	avec une vrille à rotation rapide (> 400 tours/min)	2	
	avec une vrille à rotation lente (± 100 tours/min)	4	
	avec un malaxeur (± 15 tours/min)	5	
38. L'humidité relative de la pièce dans laquelle se fait la cristallisation	n'est pas contrôlée	2	<input type="checkbox"/>
	est inférieure à 60 %	5	
	est supérieure à 80 %	0	

AUDIT

39. Un stockage intermédiaire se fait en vue d'un défigeage ultérieur	NON	5	<input type="checkbox"/>
	OUI, en seaux de ± 40 kg	3	
	OUI, en maturateur de ± 100 kg	1	
	OUI, en fût de 300 kg	0	
40. Le défigeage	n'est jamais pratiqué	5	<input type="checkbox"/>
	se réalise toujours à froid	5	
	se réalise en étuve à température maximum de 35°C	3	
	se réalise en étuve à température maximum de 60°C	2	
	se réalise en étuve à température dépassant 60°C	0	
	se pratique en maturateur à fond chauffant	1	
	se réalise avec un défigeur à résistance	1	
se pratique avec un Mélitherm	3		
Total de vos points			
MISE EN POTS ET STOCKAGE : MAX. 18 POINTS			
		POINTS	VOTRE COTE
41. Vous lavez les bocaux (même neufs) avant leur utilisation	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
42. Vous lavez les couvercles avant leur utilisation	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
43. Lors de la mise en pots, les pots et le miel sont à une température	de plus de 22°C	2	<input type="checkbox"/>
	comprise entre 17 et 21°C	1	
	de moins de 17°C	0	
44. Vos couvercles sont de type	à poser	0	<input type="checkbox"/>
	à visser en plastique	2	
	à visser métalliques (twist-off)	3	
45. La température du local de stockage	est toujours inférieure à 16°C	5	<input type="checkbox"/>
	est généralement inférieure à 16°C	4	
	est inférieure à 20°C	2	
	est celle de l'habitation	0	
Total de vos points			
PRÉSENTATION - ÉTIQUETAGE : MAX. 17 POINTS			
		POINTS	VOTRE COTE
46. L'étiquette présente les critères légaux (nom, adresse, poids, date de péremption ou n° de lot)	OUI	5	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
47. Vos pots ont une bande de scellement	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
48. Un commentaire détaillé complète l'étiquetage (origine...)	OUI	2	<input type="checkbox"/>
	NON	0	
49. Des conseils de conservation et une date limite de consommation sont présents	OUI	3	<input type="checkbox"/>
	NON	0	

50. Vous faites analyser votre miel	NON	0	<input type="checkbox"/>
pour connaître son humidité		2	<input type="checkbox"/>
pour connaître son humidité et ses conditions de conservation		4	<input type="checkbox"/>
pour connaître son humidité, ses conditions de conservation et son origine		5	<input type="checkbox"/>

Total de vos points



TOTAL GÉNÉRAL

200 /

Vos résultats

Vous avez de plus de 180 points

Votre miel est certainement de toute première qualité. BRAVO, continuez !

Vous avez de 150 à 180 points

Votre miel est de bonne qualité, vous pouvez en être fier.

Vous avez de 120 à 150 points

Plusieurs éléments sont à améliorer, étudiez les améliorations possibles.

Vous avez de 80 à 120 points

Beaucoup de choses sont à revoir mais quelques petites modifications vous permettront d'arriver rapidement à un bon niveau de qualité.

Vous avez moins de 80 points

Il faut fondamentalement remettre en question votre manière de travailler.

Les questions de cet audit vous donnent des pistes pour y parvenir. Ne perdez pas courage !

Évaluez la qualité de votre miel

Voilà, vous venez de prendre connaissance du deuxième auto-audit que nous avons eu l'occasion de concevoir lors de notre dernière rencontre CARIPASS. Ce document résulte d'une longue discussion à laquelle chaque apiculteur présent a participé activement. La première étape a été de définir l'ensemble du circuit emprunté par le miel et toutes les opérations à incidence sur la qualité du miel. Vous aurez probablement été surpris de constater que la première partie des questions concerne le stockage des cadres. Nous avons considéré que cela constituait la première étape pour arriver à un miel de qualité. De même, la sortie du pot dans le circuit commercial constitue le point final du circuit. Il est trop difficile à notre niveau de pouvoir imposer des conditions de conservation et/ou de vente.

Les points affectés aux différentes questions donnent une idée de l'importance relative qu'il faut donner aux divers paramètres. Une question donnant une réponse allant de 0 à 5 est souvent

fondamentale (par ex. nettoyage du matériel avant extraction), ou fait état d'un sens aigu de la recherche de qualité (par ex. cire de hausses provenant de cires non traitées). Une question sur deux points représente un petit plus vers la qualité (par exemple penser à vérifier les réserves disponibles avant la pose des hausses afin d'éviter des remontées éventuelles de réserves dans les hausses).

Comme vous pouvez le constater, cet audit est conçu comme un petit jeu qui vous permet de vous situer. Il n'a aucune valeur contraignante, mais il peut vous aider à mieux définir vos points faibles. C'est surtout important si vous commercialisez le miel en dehors de votre domicile.

ETIENNE BRUNEAU,
EN COLLABORATION AVEC JEAN HAQUIN, ALBERT BLESER,
JAN KUPPENS, WILLY MOREAU, MARIE-REINE SOSSON, M.
SCHMIDT, ANDRÉ BISSOT, MARCEL HIGNY, NADINE DEPUE,
MARIE-CLAUDE DEPAUW, GEORGES BREUER, GUY COLLIN,
CLAUDE ENGLEBERT ET ROBERT LEQUEUX

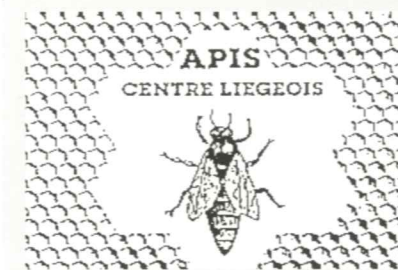
Stimulez maintenant vos abeilles
et enrichissez l'eau de l'abreuvoir avec

APIVIT

Prémélange de VITAMINES et d'OLIGO-ELEMENTS
Contient des éléments essentiels pour l'abeille

COLONIES FORTES = COLONIES SAINES

En vente chez les négociants en matériel apicole



APIS - Centre liégeois

Ets Henri RENSON

176 rue Sabarée

4602 VISE (CHERATTE)

Tél. 04/362 31 26

Centre d'élevage, de sélection et d'insémination

Reines élevées sur souches sélectionnées prolifères, abeilles douces, actives, rustiques qui s'acclimatent partout

Reines fécondées naturellement : 600 BeF

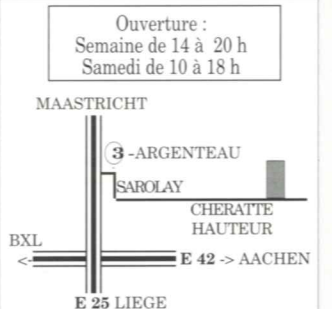
Reines sélectionnées inséminées : 1400 BeF

Fabricant d'appareils à inséminer

Différents modèles à prix intéressants

Vente de matériel apicole

Ruches, extracteurs, matériel d'élevage, cire gaufrée, miel, librairie...



BIJENHOF

S.P.R.L.
MORAVIESTRAAT 30 - B-8501 BISSEGEM-KORTRIJK
(en face de l'aéroport de Wevelgem)

Tél. : 056/ 35 33 67 - Fax : 056/ 37 17 77

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12 h et de 13 h à 18h30 - Samedi de 9 h à 12 h. Fermé le dimanche

**LE SEUL FABRICANT DE MATÉRIEL APICOLE DE QUALITÉ DANS LE BENELUX AUX PRIX LES PLUS AVANTAGEUX****NOS FABRICATIONS :**

- + CIRE GAUFRÉE : 100 % pure, laminée ou coulée - refonte de vieux rayons
- + MATÉRIEL EN ACIER INOX 18/10 (soude argon)
 - Extracteurs tangentiels, radiaires, réversibles
 - Maturateurs, machines à désoperculer, mélangeur
 - Fondeuse de sucre ou de cire, chevalet, enfumoirs
- + RUCHES de première qualité en sapin rouge à tenons - toutes les dimensions standard
- + COLONIES SUR CADRES

NOUS SOMMES AUSSI SPÉCIALISÉS :
dans tous les matériaux / dans l'élevage des reines

- + NOURRISEMENT : sucre cristallisé Nektapol, Trim-o-Bee, Apisuc, sirop Api Invert, Api Poudre, Apifonda
- + TOUT POUR FABRIQUER VOS BOUGIES EN CIRE : demandez notre catalogue présentant nos différents moules
- + MAGASIN spécialisé dans tous les produits de la ruche et dérivés
- + LIBRAIRIE APICOLE

LIVRAISON A DOMICILE QUEL QUE SOIT LE POIDS ET LE VOLUME (sucre - bocaux - type Cogevet)

POUR MIEUX VOUS SERVIR**BIJENHOF est partout****20 succursales en Belgique + 1 en France**

- LA FERME AUX CHIENS - rue des Fermes 3 - 5081 Bovesse (La Bruyère) - 081/ 56 84 83
- HEINEN Joseph - rue du Moulin 24 - 4950 WAIMES - 080/ 67 95 99
- BERNARD PYCKHOUT - Cobreville 45 - 6640 Vaux-sur-Sûre - 061/ 26 66 64
- Dépôt Bruxelles - AUTREMENT - rue de Bruxelles 44 - 7850 Enghien - 02/ 395 47 60

FRANCE : □ LAPI - rue de Cassel 93 - 59940 Neuf-Berquin - (00 33) 28 42 83 08