

1^{er} producteur de miel en manque d'abeilles

■ Walter Haefeker



Rapport de la China Bee Products Industry Conference CBPIC 2016

En Mars, je fus invité à parler à la China Bee Products Industry Conference par la Chambre chinoise des produits apicoles. L'événement a eu lieu à Chengdu, capitale de la province de Sichuan. La région est connue mondialement pour la pollinisation assurée par les travailleurs migrants plutôt que par les abeilles.

Au cours de mes préparatifs pour le voyage, tous les guides de voyage que j'ai lu mentionnaient que la ville de Chengdu a toujours été appelée « terre de lait et de miel ». C'était donc un site privilégié pour une conférence sur le miel. Chengdu est une ville chinoise typique de 14 millions d'habitants. La qualité de l'air est similaire à celle de Pékin. Les prévisions météo pour la région annonçaient un temps ensoleillé et clair mais la prévision de la qualité de l'air pour la ville était en état d'alerte « rouge » et « malsaine ».

Connaissant déjà la Chine, je pensais savoir à quoi m'attendre. La réalité a dépassé mon imagination. Pendant tout mon séjour je n'ai jamais pu voir le ciel ou le soleil. Pour prendre un souffle d'air frais, il fallait quitter l'extérieur et rentrer dans l'hôtel, où l'air était filtré. Quelqu'un m'a dit que les hommes d'affaires intelligents ont commencé à promouvoir l'air de montagne en provenance de Suisse dans les villes chinoises. Donc, si la récolte de miel est mauvaise dans votre région, il suffit de mettre le couvercle sur le verre vide pour conquérir un marché d'exportation en Chine.

Dans ce désastre environnemental, les présentations commerciales des commerçants chinois ventant les merveilleux produits naturels de la ruche étaient un peu étranges. Mais la Chine est un grand pays où les deux extrêmes sont peut-être possibles. Les principaux acteurs du miel international étaient invités : représentants du commerce du miel, laboratoires allemands, Apimondia et IHEO (Organisation internationale des exportateurs de miel).

J'interrogeais d'autres orateurs sur la façon d'aborder les problèmes des exportations de miels chinois face à ces hôtes très sympathiques et courtois. Il s'est avéré qu'une telle prudence n'était pas attendue. Au contraire, les nombreux participants locaux ont enduré avec patience **une série sans fin de conférences où il a été assez crûment souligné que la production de miel chinois représentait un risque majeur pour la réputation des produits apicoles à travers le monde.**

Dans l'exposition, il y avait aussi différents vendeurs ventant leurs produits apicoles, dont certains apiculteurs avec qui je pouvais parler de leur pratique. On peut s'étonner que les termes « pratique apicole » ou « coopératives apicoles » ne soient pas utilisés pour décrire le système de production. Au contraire, les principaux acteurs ont été décrits comme « apiculteurs » et « usines de production de miel ». Il s'est avéré que ce n'était pas une erreur de traduction. Lorsque vous essayez de mettre le nombre de colonies en Chine en rapport avec la consommation de miel dans le pays et les exportations de miel, le résultat donne des rendements astronomiques par colonie. Par conséquent, **il est très probable que les rendements de miel sont considérablement augmentés par le sirop de riz.** Mais cela ne repré-

sente qu'une partie de la réponse. L'autre est la méthode apicole utilisée.

Après le butinage, les abeilles doivent sécher le nectar. Cela va coûter du temps et de l'énergie à la colonie d'abeilles. Presque partout en Chine ce problème est résolu en remplaçant cette déshydratation animale par un séchage mécanique du produit dans l'usine de miel. Pendant la récolte, la maturation normale du miel prend quelques jours et ensuite les abeilles sont à nouveau libres de retourner à leur récolte.

Ici, **un pourcentage très élevé du miel est extrait rapidement (non mûre) avec une teneur en eau de 30 % et nécessite un traitement spécifique.** Cette méthode laisse trop peu de temps aux abeilles pour ajouter suffisamment d'enzymes. Des substituts synthétiques doivent y être ajoutés.

Le miel non mûre à haute teneur en eau est souvent pauvre en enzymes et a déjà pu débiter une fermentation lorsqu'il arrive à l'usine de miel. Par conséquent, la fermentation doit être arrêtée et les levures doivent être filtrées. Avec un tel matériel brut, ce n'est pas un grand pas d'ajouter du sirop.

Globalement, **c'est une technique très « efficace » pour produire une grande quantité de « miel ».**

Les présentations des laboratoires de miel, sans surprise, ont mis en évidence des traces de ce processus de production dans de nombreux paramètres. Cependant, les méthodes les plus sophistiquées sont toujours recherchées afin de brouiller les pistes. La course entre les producteurs de miel en Chine et les laboratoires, principalement allemands, continue.

De grands espoirs reposent maintenant sur la méthode de RMN (résonance magnétique nucléaire), déjà présentée en 2012 lors de la conférence de



l'Association des apiculteurs professionnels à Donaueschingen par le Prof. Schwarzingger. A cette époque, cela ressemblait plus à de la magie noire mais durant la conférences en Chine il était presque unanimement reconnu qu'avec cette technique les laboratoires prendraient finalement le dessus dans la course avec les usines de miel.

On peut dire presque unanimement, car les Chinois travaillent avec leurs scientifiques pour essayer de souligner ses lacunes. Evidemment, on ne sent pas un grand désir d'établir rapidement de nouvelles normes analytiques, ce qui mettrait le secteur du miel chinois dans une mauvaise passe.

Vu que la méthode de production décrite ci-dessus semble très répandue, l'industrie de miel serait confrontée à une tâche gigantesque pour que le miel soit à nouveau uniquement produit par les abeilles.

Certains intervenants chinois se sont plaints de contrôles stricts de leurs produits, particulièrement en Allemagne. Dans mon exposé sur la situation des

apiculteurs en Europe, j'ai souligné que de plus en plus d'acheteurs chinois se présentent en Europe à la recherche de miels de haute qualité. Vu l'élévation du niveau de vie, de plus en plus de consommateurs chinois exigent des normes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments similaires à celles des consommateurs allemands. J'ai également montré quelques exemples de la façon dont nous pouvons améliorer les conditions de l'apiculture en travaillant avec les agriculteurs. J'ai montré à l'aide d'un de nos projets que la demande croissante des produits alimentaires de qualité ne se limite pas au miel. Une société de négoce chinoise a découvert notre lait bee-friendly (voir www.certifiedbee-friendly.org) certifié équitable lancé il y a deux ans et commence à l'importer en Chine. C'est ce lait qui était servi avec le thé pendant les pauses.

La musique de fond de la conférence était exclusivement notre chanson « Donnez une chance aux abeilles ». Le producteur de musique autrichien Herbert Kefeder a été assez gentil pour

me fournir l'enregistrement en chinois. Les sons ont peut-être été responsables du climat très harmonieux entre les participants malgré les sujets très controversés abordés.

Beaucoup de personnes rencontrées en dehors de la conférence ont demandé mon aide en tant qu'apiculteur pour trouver du vrai miel chinois à Chengdu ; ils ont très peu confiance dans la nourriture chinoise et les contrôles de qualité. J'ai promis que j'essayerais de trouver une source de bon miel naturel dans l'espace de conférence. J'ai cependant dû partir sans avoir pu répondre à cette demande.

MOTS CLÉS :

miel, économie, Chine, autres pays

RÉSUMÉ :

A l'occasion de le CBPIC 2016, des exposés ont permis de mieux comprendre le processus de production des miels chinois basés principalement sur la récolte de miels non matures.