

Août - septembre - octobre



Le choix de Dublin, capitale de l'Irlande, pour l'organisation de ce 39^e congrès international est à première vue assez étonnant. Cette île riche d'une flore naturelle mellifère (bruyères...) mais battue des vents et à l'humidité peu propice à l'apiculture, ne compte que peu d'apiculteurs. L'organisation générale du congrès était pourtant tout à fait à la hauteur, avec une importante équipe de bénévoles omniprésente durant toute la durée de l'événement. 3500 visiteurs provenant de 101 pays ont participé à un ou plusieurs jours de ce congrès.

Pourtant les prix d'inscription assez dissuasifs, surtout à la journée (125 € avec les conférences et 85 € pour l'expo seule), ont découragé plus d'un apiculteur, sans parler du coût prohibitif de la vie sur place.



Apimondia 2005

L'EXPO

Dès l'entrée, on pénètre dans le grand hall de l'Apiexpo qui regroupe 120 stands de 31 pays. Au fil des congrès, on voit que les opérateurs présents sur le marché du miel (conditionneurs, coopératives, représentations nationales, laboratoires d'analyses) occupent autant d'espace que les marchands de matériel apicole. Il est vrai que, vu les frais de transport par bateau, les grandes firmes du continent se sont limitées au matériel minimum. Seul Thorne (GB) offrait aux apiculteurs un stand avec une gamme complète de produits. Les fabricants hors Europe étaient tout simplement absents. Dans ce contexte, il est assez normal qu'on ne signale pas beaucoup de nouveautés dans le secteur du matériel. Il faut également mentionner la présence de firmes asiatiques et d'Europe de l'Est qui proposent des produits dérivés à base de produits de la ruche. Beaucoup d'apiculteurs étaient déçus d'avoir payé un tel prix pour une exposition qui ne les concernait que fort peu. Un second hall était ouvert gratuitement au grand public. C'est là qu'on retrouvait les petits articles apicoles, les revues, les livres, les combinaisons, les produits dérivés (Propolia...).



LE CONOURS

C'est également dans ce hall qu'étaient exposés le matériel et les ouvrages présentés aux différents concours. Pour la première fois, un concours international des miels était organisé (organisation similaire au Honey show qui se déroule tous les ans à Londres). Les miels sont classés par couleur, liquides ou cristallisés. Les miels présentés en section (carrée, ronde) et en cadre de hausse sont également évalués, de même que la cire brute, façonnée et coulée et les différents types d'hydromels. En tout, cela fait 22 catégories. Dans le concours classique, la firme Swienty a obtenu une médaille d'or pour son extracteur centrifuge permettant d'extraire n'importe quel rayon de miel (destiné principalement aux pays qui travaillent sans cadres). Dans la catégorie des revues, Die Biene a reçu la médaille d'or, Bee World la médaille d'argent et notre revue Abeilles & Cie la médaille de bronze.





LES CONFÉRENCES

Le programme des conférences était fort chargé avec quatre sessions en parallèle le matin et deux l'après-midi. Chaque conférencier avait vingt minutes pour présenter ses travaux. Seule la grande salle offrait une traduction simultanée vers les langues officielles du congrès (la traduction vers le français laissait à désirer). Pratiquement toutes les conférences se donnaient en anglais. Le plus souvent, les sujets étaient très pointus pour les apiculteurs. L'intérêt des différentes sessions dépendait directement du scientifique chargé de l'encadrer et des chercheurs que les organisateurs avaient pu recruter pour présenter leurs travaux. Voici quelques points forts de ces conférences.

PATHOLOGIE

Pour la loque américaine, nous avons retenu que *Paenibacillus larvae pulvifaciens* a un développement plus rapide des larves que *Paenibacillus larvae larvae*, ce qui permet aux abeilles de le détecter plus facilement et d'éliminer la majorité des larves atteintes avant l'operculation. Ces deux bactéries sont dorénavant considérées comme des maladies à déclaration obligatoire. Pour les traitements, la priorité est accordée à la méthode de passage par essaims nus. Un seul passage est suffisant si l'environnement est bien désinfecté. En ce qui concerne la varroase, l'expérimentation de champignons pathogènes pour le varroa avance à grands pas, mais nous n'en sommes pas encore à un stade de commercialisation. Nanetti a montré que le pH avait une grande influence sur l'efficacité du traitement aux acides. Si le pH est inférieur à 1, le traitement est efficace. Cela correspond à une concentration d'acide oxalique de $\pm 3\%$. Le saccharose dans le sirop de traitement évite la cristallisation de l'acide.

On a noté la mise en place en Allemagne d'un grand programme de suivi qui va tenter de mieux cerner les problèmes de dépérissement. Ceux-ci ont dépassé 60% des colonies dans certaines régions en 2002-2003.

TECHNOLOGIE

La situation en matière de résidus dans les miels évolue favorablement (50% de diminution). Certains antibiotiques bien

détectés ne sont pratiquement plus présents. Par contre, on retrouve de nouvelles molécules non autorisées dans les miels. Les méthodes de dépistage des antibiotiques ont occupé une place dominante. Elles deviennent de plus en plus performantes.

FLORE MELLIFÈRE ET POLLINISATION

On retient principalement une matinée assez complète sur les OGM qui a mis en évidence l'influence de l'environnement local sur l'impact potentiel des OGM sur les insectes pollinisateurs locaux. Celui-ci semble le plus souvent réduit. Attention aux pâtes de nourrissage, certaines contiennent du soja transgénique : en Allemagne, on en retrouve ainsi dans 4% des miels.

APITHÉRAPIE

Les résultats des études menées dans de nombreux pays (Cuba, Russie, Roumanie, Afrique du Nord) sur l'utilisation thérapeutique du miel, du venin et de la propolis sont extrêmement encourageants. Mais il est urgent de mettre en place une grille de standardisation des produits de la ruche (seul le miel, par le Codex alimentarius, a une grille bien définie à l'heure actuelle) qui permette de définir les critères de qualité des produits à destination alimentaire, et encore plus à destination thérapeutique.

Sur la galerie de la grande salle, de nombreux posters étaient exposés. Malheureusement, la qualité de l'information laissait parfois à désirer.



Etienne BRUNEAU



Philip McCabe

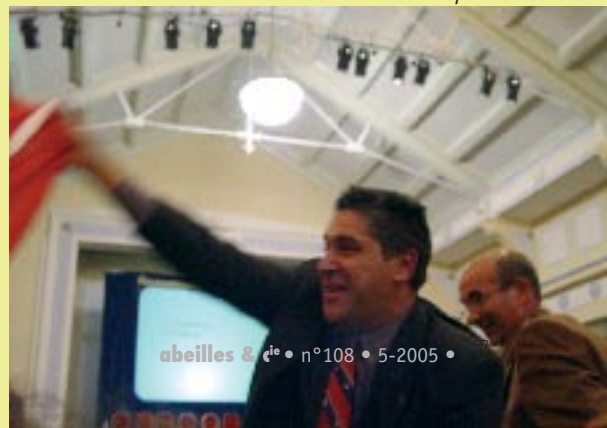


Asger Sogaard Jørgensen

L'ORGANISATION GÉNÉRALE

En marge de l'Apiexpo et des conférences, plusieurs animations étaient organisées. Les Irlandais, dont Philip McCabe, président du congrès, ont un vrai sens de la fête et la musique était omniprésente. Le président d'Apimondia, Asger Sogaard Jørgensen, a supervisé l'ensemble de l'organisation. Le point le plus marquant a été sans nul doute la préparation du vote pour le pays organisateur en 2009. La Région Languedoc-Roussillon qui présentait la candidature de Montpellier avait un stand très animé et convivial. L'énergie dépensée par l'équipe française (Henri Clément, Stéphane Libéri, Gilles Ratia et de nombreux supporters bénévoles) a été récompensée après une lutte serrée avec l'Argentine qui totalisait un bel avantage de voix au premier tour : au second tour, la victoire de Montpellier était indiscutable.

Stéphane Libéri



AOÛT - septembre - octobre

Couleur Miel 2005, les abeilles dans Bruxelles

L'initiative de l'organisation de cette manifestation directement orientée vers le grand public a été prise par la Société Royale d'Apiculture de Bruxelles et ses Environs. Le site prestigieux de l'abbaye de Forest avait été choisi pour cette grande fête de l'abeille. Ce week-end du 24 et du 25 septembre, le temps était de la partie : c'est sous le soleil que se sont déroulées ces deux journées destinées aux apiculteurs et au public.

UN THÈME ORIGINAL

Des abeilles en ville, on en parle de plus en plus. Les zones urbaines, contrairement aux apparences, accueillent bon nombre de petits ruchers dont les récoltes font souvent pâler les apiculteurs des zones plus agricoles. Combien sont-ils à Bruxelles ? Les chiffres sont difficiles à établir car on n'aime pas trop chanter sur tous les toits que l'on a par exemple quelques ruches non déclarées dans son grenier. D'autres membres de la fédération de Bruxelles ont leurs colonies en dehors de la Région et parfois à près de 100 km de là. Lors de la fête, tous les apiculteurs qui voulaient se signaler ont été repris sur une grande carte de la capitale. On trouvait également une carte avec un échantillon des miels récoltés dans les différentes communes bruxelloises.

L'IBGE (Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement) avait aussi réalisé une série de panneaux très intéressants en relation directe avec les abeilles dans la ville. Les espaces verts et leur gestion y étaient mis en avant.





Etienne BRUNEAU



CINQUANTE MIELS

Malgré la date précoce de cette fête, une cinquantaine de miels ont participé au concours organisé tous les ans. Le vendredi 9 septembre, 25 personnes (apiculteurs et consommateurs) réparties en 5 tables ont sélectionné les miels pour leur attribuer les 4 médailles d'or, les 7 médailles d'argent et les 6 médailles de bronze (voir tableau des résultats). Pour la première fois, les représentants de la presse ont pu primer leur miel préféré dans les futurs miels médaillés (prix de la presse). Cette année, on ne trouvait pas de miellats. Les miels étaient le plus souvent clairs et beaucoup étaient présentés à l'état liquide (une table). Les miels récoltés en juillet présentaient souvent une acidité importante.

UNE EXPOSITION PARTICULIÈREMENT COMPLÈTE

Pour sa onzième édition, Couleur Miel présentait certainement une des expositions les plus complètes que l'on ait rencontrées jusqu'ici. A côté des panneaux maintenant bien connus « de la fleur au miel », dont les jeux attirent toujours autant les enfants et les adultes, et de « l'apiculture au fil des saisons » qui étaient ici richement entourés de matériel apicole, on trouvait plusieurs nouveaux modules dont « l'apiculture de jadis à nos jours » réalisé par la SRABE et « abeilles solitaires et pollinisation » animé par la Société royale belge d'Entomologie. Une salle était consacrée à l'apiculture à Bruxelles et à son rôle de bio-indicateur. À l'étage, on retrouvait au premier niveau de très belles collections de pots à miel, de ruches anciennes, d'enfums...

UNE ÉQUIPE

La principale réussite de ce Couleur Miel, c'est certainement cette équipe très dynamique présente pendant près de 6 jours en permanence pour préparer et monter l'exposition, puis recevoir et informer les 700 visiteurs... C'est très encourageant de voir un tel potentiel qui œuvre pour le bien de l'abeille et de l'apiculture. Ce signal a d'ailleurs été compris par les responsables politiques bruxellois présents lors de l'inauguration le vendredi soir, qui ont largement soutenu cette édition de Couleur Miel.

L'AN PROCHAIN

Couleur Miel retourne en province de Liège et, pour l'occasion, cette fête « Abeille, mon amie » s'ouvrira aux arboriculteurs, aux horticulteurs, aux agriculteurs et aux écoles. Elle se tiendra le 8 octobre 2006 à l'Institut St-Luc à Liège.

Résultats Concours Miels 2005

50 miels inscrits, 47 miels participants
(3 ne répondaient pas aux normes)

18 miels médaillés

PRIX DE LA PRESSE

Toutes fleurs	Maudoux	6514
---------------	---------	------

4 MÉDAILLES D'OR

Miel de colza	Fabry-Illing	6494
Miel d'acacia	Bartholomeus	6622
Toutes fleurs liquide	Sahli	6609
Toutes fleurs	Fabry	6495

7 MÉDAILLES D'ARGENT

Miel d'acacia	Demonceau	6504
Toutes fleurs liquide	Hanuse	6613
Toutes fleurs liquide	Roberti	6633
Toutes fleurs	Keppens	6647
Toutes fleurs	Tondeur	6530
Toutes fleurs	Lionnet	6623
Toutes fleurs	Keppens	6511

6 MÉDAILLES DE BRONZE

Miel de phacélie	Salmon	6662
Toutes fleurs liquide	Prevost	6578
Toutes fleurs liquide	Tondeur	6532
Toutes fleurs	Haquin	6597
Toutes fleurs	Keppens	6512
Toutes fleurs	Hanuse	6500

LES ENFANTS

Comme lors de chaque fête Couleur miel, les enfants des écoles ont eu la chance de visiter deux jours durant cette exposition, guidés par une série de bénévoles. Le millier d'enfants est ressorti avec en cadeau un petit pot de miel et un feuillet de promotion sur le miel.

DES PRODUITS DE PLUS EN PLUS DIVERSIFIÉS

Au second étage, l'ensemble des associations et des marchands étaient présents. D'année en année, on perçoit une réelle évolution dans le choix des produits proposés aux consommateurs. Le miel est encore bien présent, mais il est maintenant dépassé par tous les produits dérivés : pain d'épices, hydromel, bougies, cosmétiques à base de miel... Pour la première fois, vous pouviez vous refaire une beauté sur le stand au départ de produits de la ruche.



Le Prince Laurent en visite

Août - septembre - octobre

Université d'automne de L'UNAF à Nantes, 7 et 8 septembre 2005

Marie-Claude DEPAUW
Izabela FREYTAG

Une organisation réussie pour ces journées d'étude organisées cette année au Parc des Expositions de Nantes, sur les rives de l'Erdre où il faisait bon prendre l'air entre deux conférences par ce superbe week-end d'arrière-saison. L'espace des associations et des marchands était complété par quelques stands de produits régionaux. Celui des galettes bretonnes fit fureur à l'heure du déjeuner.

Luc Belzunces de l'INRA d'Avignon et **Jean-Marc Bonmatin**, chercheur au CNRS d'Orléans, nous ont fait un bilan de la toxicité de l'imidaclopride et du fipronil et de leur impact préoccupant sur l'apiculture. Le Dr Belzunces a commencé par définir quels sont les effets d'une molécule qu'il faut surveiller chez l'abeille. La mortalité en est un mais les effets nerveux, comportementaux et biochimiques doivent également être suivis. Après avoir caractérisé les deux pesticides, site d'action, propriétés, mode d'action, il a montré les résultats de toxicité obtenus sur l'abeille et sur l'homme. Ces résultats ont alors été croisés avec les résultats du Dr Bonmatin sur les résidus qui contaminent les pollens et persistent dans l'environnement (sols, plantes, fleurs, pollens). Les résidus mesurés en plein champ (conditions réelles d'utilisation) sont souvent supérieurs aux concentrations toxiques pour les pollinisateurs.

Jean-Marie Barbançon, docteur vétérinaire et apiculteur dans la Drôme, nous a fait part des conclusions d'une étude sur les résidus de produits de traitement dans la cire. La situation est alarmante puisqu'on a détecté jusqu'à 0,8 mg de coumaphos par kilo de cire. Cet organochloré est extrêmement stable, contrairement aux autres molécules de la même famille. Le Dr Barbançon a mis au point une fiche technique sur l'emploi de l'acide oxalique qui sera bientôt disponible.

Henri Clément, président de l'UNAF, nous a annoncé une nouvelle plutôt rassurante : des analyses effectuées en France ont amené à la conclusion que les sirops de nourrissement ne contiennent pas, à l'heure actuelle, de résidus d'imidaclopride ni de fipronil à des seuils détectables.

Suite au procès de Saint-Gaudens (Haute-Garonne) où des apiculteurs avaient porté plainte contre les distributeurs de semences (mise en vente du REGENT®, produit sans AMM et nuisible à la santé de l'homme et de l'animal), Bayer a été condamné à une amende de 2 millions d'euros. Cette somme, actuellement consignée chez le juge, devrait être récupérée en vue d'autres analyses.

Martine Laniau nous a présenté son rapport sur l'audit de la filière miel. L'Union européenne a demandé que les chiffres de 1997 soient réactualisés pour suivre les filières apicoles dans les Etats membres et voir l'impact des mesures prises dans le cadre du règlement miel. La France compte près de 1.400.000 ruches (nombre stable) pour près de 70.000 apiculteurs, soit une diminution de près de 15.000 apiculteurs. Cette diminution concerne essentiellement les apiculteurs ayant moins de 70 ruches.

Les apiculteurs professionnels (2,5 %) exploitent près de 45 % du cheptel. Ils ont dû augmenter leur cheptel, principalement pour compenser les problèmes de fragilité et de mortalité et pour maintenir la rentabilité de l'exploitation. La production de miel a baissé (estimée à 25.700 tonnes) mais l'importation est en forte croissance (17.000 t). Le prix moyen de vente du miel a également augmenté mais c'est essentiellement la marge de la grande distribution qui a augmenté.

Une enquête plus détaillée a été réalisée chez 40 apiculteurs, leur production et leurs coûts d'exploitation ont été analysés.

Il en ressort de très grandes variations mais en moyenne les coûts de transport représentent 30 % des coûts totaux.

Les cours du miel au détail sont globalement en hausse. Certains monofloraux comme le châtaignier, le sarrasin ou l'arbousier sont de plus en plus prisés mais un gros effort de valorisation reste à faire pour les polyfloraux, qui représentent en France plus de 50 % des miels vendus au détail.

Henri Clément a insisté sur l'importance d'un étiquetage qui mette en valeur l'origine géographique. Les producteurs ont tout intérêt à jouer la carte « terroir ».

Une campagne de promotion du miel soutenue par l'Union européenne va être lancée en collaboration avec la Belgique et le Luxembourg.

Sur le marché mondial, la remontée des cours de 10 à 15 % qui semble s'amorcer s'explique par la hausse du dollar et par les mauvaises récoltes 2005. Les cours avaient chuté depuis 2004 suite aux rumeurs de réouverture du marché chinois et à l'arrivée massive de miels d'Amérique du Sud.

Les conditionneurs français payent actuellement le miel en fûts de 1,20 à 1,30 €/kg à l'apiculteur.

Le Dr **Henri Joyeux**, professeur de cancérologie et de chirurgie digestive à la Faculté de médecine de Montpellier, a animé une conférence débat sur l'intérêt pour la santé humaine d'une agriculture sans pesticides. Dans un discours très sarcastique mais parfaitement clair, il a exposé tous les comportements alimentaires à adopter pour développer un cancer. La malnutrition est en effet responsable de 50 % des cancers : le tabac, les alcools forts, les boissons brûlantes, les produits laitiers (protéines de lait de vache), les boissons sucrées ont été pointées du doigt.

