



- La revue de Presse de Décembre 2016

## Oise Apicole

### 1. Ce qui se passe en Picardie-Nord-Pas de Calais, et près de chez nous et dans notre association

Nous avons notre assemblée générale le 26 Février à 09h00 à la Maison de la chasse à AGNETZ



### 2. Réglementaires et juridiques

Le faux miel envahit les rayons des supermarchés de **Marie Astier (Reporterre)**



*« Les Français consomment quatre fois plus de miel que n'en produit le pays. Mais cet aliment est souvent l'objet de fraudes qui le dénaturent, notamment par ajout de sucre. Les miels importés d'Asie sont le plus souvent en cause. »*

*Sa couleur de soleil aux reflets d'or souligne sa valeur, sa transparence est symbole de pureté. Sucré et subtilement parfumé, nourrissant et antiseptique, il fait figure d'aliment miracle. Quoi de plus beau et bon que le miel, franchement ?*

*Pourtant, il arrive qu'il ne soit pas si immaculé qu'il y paraît. D'après une série de tests menés par l'Union européenne, et dont les résultats préliminaires ont été livrés en décembre 2015, 32 % des miels analysés présentaient une non-conformité soupçonnée ou avérée. En particulier, 6 % avaient été dilués avec du sirop de sucre, et 11 % avaient possiblement subi le même traitement. Pourtant, dans l'Union européenne, pas d'ambiguïté, le miel désigne un produit issu de la ruche, sans aucun ajout ou retrait de quoi que ce soit. Tout ajout de sirop de sucre est donc bien une fraude.*

*Les tests européens viennent confirmer des analyses réalisées en France par le magazine Que Choisir en septembre 2014 : sur 20 miels « premier prix » achetés dans diverses enseignes de la grande distribution, six présentaient des ajouts de sucre. Soit presque un tiers des produits. Fin 2013, la DGCCRF (la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), constatait de son côté après enquête que plus d'un miel sur dix avait « subi l'addition de sucres exogènes issus de la canne ou du maïs (jusqu'à une teneur de 44 %), ou d'eau ».*

*« L'ajout de sirop de sucre est la fraude la plus classique, car la plus rentable », confirme Éric Jamin, responsable de l'unité authenticité au sein du groupe Eurofins, un des principaux laboratoires effectuant des analyses de miel en France.*

### **La Chine est le principal exportateur de miel dans le monde, et elle propose les prix les plus bas**

*Dans le milieu, la pratique est connue de tous. Et on sait très bien que ce « faux » miel, ou miel adultéré, vient principalement de Chine. « À première vue, seul un maximum de 15 % du miel chinois correspond à notre définition du miel, estime Étienne Bruneau, responsable de la commission qualité au sein d'Apimondia, la fédération des syndicats d'apiculteurs dans le monde. On sait que les miels à moins de 1,30 euro, 1,50 euro le kilo, ne passeront pas aux analyses. Si on veut des miels qui "passent" les tests les plus récents, il faut le payer au moins 2,35 euros le kilo. Et là on peut avoir du vrai miel, produit en Europe. »*

*La Chine est le principal exportateur de miel dans le monde, et elle propose les prix les plus bas. Selon les chiffres rassemblés par Norberto Garcia, président de l'Organisation internationale des exportateurs de miel, depuis 2007, les exportations de miel d'Asie auraient augmenté de 196 %, alors que dans le même temps le nombre de ruches n'aurait grimpé que de 13 %. À moins que les abeilles asiatiques, et en particulier chinoises, soient devenues très productives, la différence est probablement « couverte par la dilution avec des sirops », explique le professeur argentin à Reporterre.*

*Ce miel adultéré est consommé par les Chinois, mais se retrouve aussi dans les rayons de nos supermarchés. En France, la production en 2016 n'a été que d'environ 10.000 tonnes, soit au moins trois fois moins qu'il y a trente ans. Reporterre vous a déjà raconté les raisons de ce déclin. La consommation, elle, se maintient aux alentours de 40.000 tonnes. La différence a été comblée par le doublement des importations de miel depuis 2004. La proportion de la*

*Chine dans les volumes importés n'a fait que croître elle aussi, et a atteint 22 % du miel importé en France en 2015.*

*« Les importateurs savent très bien qu'il s'agit de faux miel »*

*Les miels de différents pays sont ensuite mélangés par les importateurs pour assurer un goût et une couleur stable au produit, conditionnés, puis vendus à la grande distribution. Le plus souvent, ce sont les miels bas de gamme des marques distributeurs. Sur l'étiquette, aucune indication florale à part « toutes fleurs » ni d'origine géographique. La mention la plus courante est « mélange de miels originaires de l'UE et hors UE »... Difficile de faire moins précis.*

*« Quand ils achètent en dessous d'un certain prix, les importateurs savent très bien qu'il s'agit de faux miel », assure Étienne Bruneau. Ils jouent avec les défaillances des tests officiels de qualité, qui n'arrivent pas à détecter toutes les fraudes. « En Chine, des usines sont capables de fabriquer des produits qui s'approchent de très près de la composition du vrai miel. Ils vont sortir conformes, et respecter les critères légaux », indique Paul Schweitzer, qui dirige un laboratoire d'analyses appelé le Cetam (Centre d'études techniques apicoles Moselle-Lorraine). Pendant la saison creuse pour son labo, il s'amuse parfois à acheter des miels dans le commerce et à les tester : « On trouve 10 à 15 % de miels présentant une adultération, et c'est probablement sous-estimé. »*



*En raison du déclin des populations d'abeilles, la production française de miel en 2016 n'a été que d'environ 10.000 tonnes, soit au moins trois fois moins qu'il y a trente ans.*

*Et encore, tout comme les laboratoires publics, il ne dispose pas de la technique la plus performante aujourd'hui, la RMN (résonance magnétique nucléaire). Eurofins, en revanche, a investi. Son matériel dernier cri permet à Eric Jamin de détecter « environ 25 % de non-conformités. On ne peut pas garantir que les miels que nos clients nous demandent d'analyser sont représentatifs du marché. Mais c'est un chiffre élevé. » Par ailleurs, on peut espérer que quand ces tests sont faits avant l'achat, le conditionneur décide de ne pas acheter le miel défectueux...*

*Reste qu'il est facile pour un importateur de faire venir du faux miel sans qu'il soit détecté. Qui le fait en France ? Le plus gros conditionneur français, Famille Michaud, n'a pas pris le temps de répondre aux sollicitations de Reporterre. Il travaille avec la Chine, mais s'est*

aussi doté d'un laboratoire avec test RMN pour vérifier ses miels. Le deuxième, Naturalim, n'a en revanche pas hésité à répondre à nos questions. Sans doute parce que « cela fait très très longtemps, depuis l'an 2000 environ, que nous n'importons plus de miel asiatique », indique son directeur, Xavier Turlin. Ils préfèrent les miels d'Amérique latine, dans lesquels il assure n'avoir jamais trouvé le moindre ajout de sucre.

En fait, « tout dépend du sérieux du conditionneur et de la grande surface », résume Étienne Bruneau. « Mais si on compare la France au Royaume-Uni, vous êtes plutôt bien protégés, chez vous on fait des analyses », souligne-t-il.

### Un étiquetage plus précis de l'origine du miel

Reste que dans un certain nombre de cas, le consommateur est abusé. Mais surtout, le faux miel déstabilise le marché et nuit aux producteurs de vrai miel, les apiculteurs. « Si un importateur achète en Chine, il n'achètera pas le vrai miel d'Argentine », souligne Joël Schiro, président du Syndicat des producteurs de miel de France. Le miel vendu en fûts (plutôt qu'en direct) est le principal touché : « Les conditionneurs vertueux sont trop chers, n'arrivent pas à vendre leur miel, et donc n'en achètent pas non plus aux apiculteurs. Ceux-ci sont en danger, car non seulement ils produisent moins de miel, mais en plus ils n'arrivent plus à le vendre ! »

Une concurrence que l'on retrouve aussi dans les rayons des supermarchés. « Dans le rayon, l'apiculteur local sert d'alibi. 90 % des références sont constituées d'importations au prix de 10 à 15 euros le kilo, et le reste, c'est du français entre 15 et 30 euros », regrette Joël Schiro. « Pourtant, on trouve du miel chez le producteur à 5 euros le kilo, donc il pourrait arriver à 10, 12 euros en supermarché. Il y a une surmarge ! »

Chez Naturalim, Xavier Turlin parle plutôt d'une « distorsion » de concurrence. « Le consommateur a de quoi être interpellé sur le prix du miel en France. Et il risque de se détourner des produits français », craint-il.

Il est donc favorable à un étiquetage plus précis de l'origine du miel. C'est d'ailleurs ce que demandent les représentants des apiculteurs : une traçabilité totale de l'origine des miels mélangés dans notre pot, avec une indication sur l'étiquette, ou via un code QR qu'il suffirait de scanner avec un smartphone. « Aujourd'hui, même quand on achète du miel en Ukraine ou en Espagne, on ne peut pas savoir s'il a d'abord été importé de Chine », précise Étienne Bruneau. La proposition a été faite à la Commission européenne, « mais le sujet a été reporté. La Commission est en général opposée à toute démarche administrative supplémentaire », regrette le spécialiste. Pour les gourmands, la seule solution reste donc pour l'instant de se méfier des miels aux étiquettes imprécises »

### Programme apicole Européen 2017/2019

Période d'application : du 1er septembre 2016 au 31 juillet 2019

Aide cofinancée (communautaire et nationale) : définie pour le programme apicole triennal 2016/2017 (du 1er septembre 2016 au 31 juillet 2017).

La filière apicole bénéficie d'un soutien financier dans le cadre d'un programme communautaire, régi par le règlement (UE) 1308/2013 (OCM unique), les règlements (UE) 1366/2015 et 1368/2015 et la décision du Directeur général de FranceAgriMer

Son objectif est la mise en place d'actions visant à l'amélioration de la production et de la commercialisation des produits de la ruche.

Le programme français comporte des actions relatives à :

- ✓ des programmes d'assistance technique et de formation,
- ✓ la rationalisation de la transhumance,
- ✓ la lutte contre le varroa,
- ✓ l'aide au maintien et développement du cheptel ,
- ✓ des programmes de recherche appliquée,

Dans le cadre de ce programme, des aides sont notamment attribuées par FranceAgriMer aux bénéficiaires.

**Bénéficiaires** : se référer à chaque dispositif décrit sur une page ad hoc.

**Montant de l'aide** : se référer à chaque dispositif décrit sur une page ad hoc.

**Dépôt des dossiers avant le** : 31/07/2019

### 3. La santé de nos abeilles

Information par le *ministère de l'agriculture* sur le Varroa



The slide features a red background. On the left, there is a vertical bar with the French flag and the text 'LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE, DE LA RÊQUE ET DE LA PÊCHE'. Below this, it says 'agriculture' and 'alimentation'. The main title is 'Elaboration d'une stratégie nationale de prévention, surveillance et lutte contre Varroa destructor pour les prochaines années'. In the center, there is a close-up photograph of a Varroa destructor mite. At the bottom, it reads 'Réunion du comité d'experts apicoles du CNOPSAV du 30 septembre 2016' and includes a row of small red icons representing various agricultural and food-related elements.



### Actions proposées pour être inscrites dans la stratégie nationale de prévention, surveillance et lutte contre *Varroa destructor*

#### ➤ Actions faisant l'objet d'un consensus au sein du GT Varroa:

1. Communiquer pour favoriser les déclarations de ruches
2. Sensibiliser/informer/former collectivement les apiculteurs aux bonnes pratiques de lutte contre Varroa
3. Conseiller individuellement les apiculteurs en ce qui concerne la stratégie de lutte contre Varroa la plus adaptée au contexte de l'exploitation
4. Surveiller le niveau d'infestation par Varroa
5. Améliorer la gestion des ruchers abandonnés
6. Orienter la sélection apicole vers l'obtention de souches résistantes/tolérantes à Varroa
7. Encourager les projets de recherche en faveur de l'obtention de nouveaux moyens de lutte

#### ➤ Actions faisant l'objet d'un débat au sein du GT Varroa :

8. Favoriser l'accès aux médicaments anti-Varroa disposant d'une AMM
9. Soutenir le déploiement des sections apicoles des OVS.

*La Santé de l'abeille* compare différents traitements contre le Varroa

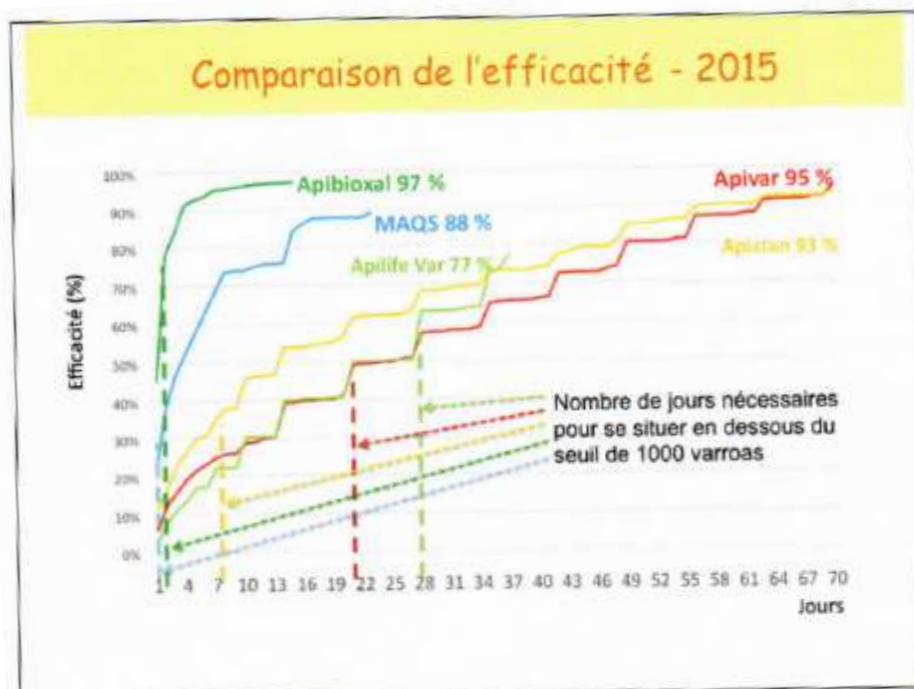


Illustration 8 : Cinétique de chute des varroas et pourcentage d'efficacité pour les cinq médicaments testés en 2015.

Les Préfectures devraient pouvoir ordonner la destruction de nids .....*(L'Abeille de France)*

#### 4. Les fleurs

Un article complet sur le *Camellia sasanqua* » qui est une fleur très parfumée du mois de Décembre *(L'Abeille de France)*



Tandis que *Abeilles et Fleurs* propose un article sur la Salsepareille ou liseron épineux



## 5. La conduite du rucher



*Die Bienen* s'intéresse à l'apiculture de Ville qui fait en Allemagne de nombreux émules

Un grand dossier a téléchargé sur la maladie de Lyme à laquelle nous, apiculteurs sommes tous exposés.



## 6. La ruche et ses techniques

Un article sur les floraisons à favoriser près de chez vous *Abeilles et Fleurs*



# Un jardin plein d'abeilles !

Le « bol alimentaire » de nos chères abeilles ne cesse de diminuer. Tout comme pour la santé humaine, varier les aliments de qualité permet d'être en bonne santé. Il en est de même pour nos abeilles qui, dans certaines régions, n'ont que des champs cultivés de colza ou de tournesol à se mettre sous la langue à des périodes très précises. Entre ces floraisons de culture, elles trouvent de moins en moins de fleurs suite à l'utilisation de plus en plus fréquente des herbicides et l'arrachage des haies. N'hésitez pas à semer et planter des essences mellifères et pollinifères, et surtout à le faire savoir autour de vous. De plus en plus de communes s'engagent à ne désherber que mécaniquement, faisons en sorte que cela soit une pratique normale.

**Gilles Fert**, auteur de *L'élevage des reines* aux Editions Rustica, [gilles.fert@wanadoo.fr](mailto:gilles.fert@wanadoo.fr), [www.apiculturesquitaine.fr](http://www.apiculturesquitaine.fr)



**1** Tout apiculteur pense spontanément au nectar, à cette manne qui lui donnera une belle récolte de miel. Mais pour que vos abeilles soient en bonne santé, le pollen varié et de qualité est indispensable. Source de protéines bien sûr, mais également de vitamines, d'acides aminés, de minéraux... il servira à l'alimentation du couvain et au stockage de lipides en vue de l'hivernage. Pour maintenir une continuité dans ces apports, vous pouvez remplir votre jardin de plantes riches et attractives pour vos abeilles.

## Rappel

En plus d'un jardin fleuri, n'oubliez pas l'eau. Un abreuvoir d'eau propre et renouvelée évite aux abeilles d'aller s'abreuver dans un marigot pollué ou sur les plantes en pleine guttation.



**2** Les dites « mauvaises herbes », comme ce chardon, sont bien souvent une source de pollen et de nectar importante pour nos abeilles. Elles sont trop souvent détruites à coups d'herbicides, parfois sélectifs comme pour les pissenlits dans les prairies et bien d'autres. Le chardon fait partie de ces indésirables pour l'agriculture. L'arrivée du « ray grass » fut une catastrophe pour la biodiversité de nos prairies qui sont devenues de véritables déserts verts.

## Le saviez-vous ?

Plusieurs travaux démontrent que les butineuses ne vont en moyenne qu'à 800 m de leur ruche pour récolter le pollen et à 1,5 km pour trouver du nectar.



Que c'est bon !!!!! de *L'Abeille de France*



**Tartare de saumon aux pommes et chou rouge et au vinaigrette au miel, sur gelée de pamplemousse au miel**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour la gelée de pamplemousse :**

- 2 pamplemousses
- 2 feuilles de gélatine
- 3 cuillerées à soupe de miel

**Pour le tartare de saumon :**

- 6 tranches de saumon fumé
- 5 pommes
- quelques feuilles de chou rouge
- le jus d'un citron

**Pour la vinaigrette au miel :**

- 12 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillerées à soupe de miel
- fleur de sel
- poivre du moulin

**Préparation :**

- Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Pressez les pamplemousses et faites légèrement chauffer le jus dans une casserole sur feu moyen puis filtrez pour ne garder que le jus, sans le pulpe. Mélangez avec le miel. Ajoutez ensuite le gélatine essorée dans le jus tiède (faites attention à ce qu'il ne soit pas trop chaud, cela empêcherait l'action de la gélatine) et mélangez bien pour la dissoudre. Versez dans des empreintes en silicone pour un démoulage facile et réservez au réfrigérateur pour au minimum 3 heures afin que la gelée durcisse.
- Détaillez en fins morceaux le saumon, les pommes pelées et épinées et des feuilles de chou rouge. Mélangez le tout et arrosez du jus de citron. Réservez au frais.
- Mélangez ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
- Dans chaque assiette, déposez une part de gelée de pamplemousse sur laquelle vous disposerez un peu de tartare de saumon aux pommes et au chou rouge. Ajoutez à côté quelques feuilles de salade verte et du tartare supplémentaire. Agrémentez de vinaigrette au miel.



**Truffles chocolat/miel**

**Ingrédients pour une vingtaine de truffles :**

- 60 g de cacao en poudre
- 160 g de crème fleurette
- 25 g de miel

**Préparation :**

- Faites chauffer le miel et incorporez-le à la crème au chocolat. Incorporez enfin le beurre pomme coupé en petits morceaux.
- Réservez pendant 30 minutes au réfrigérateur le ganache ainsi obtenue afin qu'elle se raffermisse.
- Formez des boules de ganache à la main et disposez-les sur du papier sulfurisé. Réservez de nouveau au frais pendant 2 heures.
- Roulez les boules de ganache dans le cacao en poudre. Conservez dans une boîte au sec et à l'abri de la chaleur.

[www.unabeillecuisine.com](http://www.unabeillecuisine.com)

**Et d'Abeilles et Fleurs :**

# Gambas au miel, gingembre frais et orange

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 15 minutes



## Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 oignons
- 32 grosses gambas crues, sauvages de préférence
- 4 oranges bio
- 4 cuillerées à soupe de miel toutes fleurs
- 2 cuillerées à café de gingembre frais râpé
- Un bon filet d'huile d'olive vierge



1. Epluchez, puis émincez les oignons en tranches fines.
2. Décortiquez les gambas en gardant la queue. Rafraîchissez-les en les passant rapidement sous un filet d'eau froide. Essuyez-les dans une feuille de papier essuie-tout.
3. A l'aide d'une râpe, prélevez le zeste de deux oranges. Pressez les quatre oranges pour en obtenir le jus.
4. Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle et laissez blondir les oignons durant deux à trois minutes.
5. Ajoutez les gambas dans l'huile très chaude pour les saisir. Incorporez ensuite le jus et le zeste, le miel et le gingembre. Laissez cuire jusqu'à ce que les gambas prennent une belle couleur rose.
6. Retirez-les aussitôt et laissez réduire à petit feu. Puis servez bien chaud en nappant les gambas avec le jus restant.



*Ce plat délicieux et facile à réaliser séduira vos convives. Il peut être servi comme entrée ou comme plat principal mais, dans ce cas, vous pouvez l'accompagner de riz blanc de Camargue, de riz noir ou d'une simple*

# Gâteau de Noël au miel

**Préparation :** 10 minutes  
**Cuisson :** 40 minutes



## Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 200 g de farine • 1/2 paquet de levure
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de gingembre en poudre • 1 pincée de muscade
- 60 g de sucre roux • 175 g de miel de montagne • 10 cl d'eau
- 140 g de beurre • 1 c. à café de sucre glace pour la décoration



1. Dans une casserole, mélangez le miel, l'eau et le beurre. Chauffez à feu doux.
2. Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients secs.
3. Lorsque le beurre est fondu, ajoutez la préparation aux ingrédients secs en mélangeant bien. Versez le tout dans un moule à cake et laissez cuire environ 40 mn à 150 °C (th. 5).
4. Laissez refroidir le gâteau avant de le saupoudrer de sucre glace et de le couper en carrés.

*On peut décorer chaque morceau d'un petit dé de gingembre confit et accompagner le gâteau avec une boule de glace à la vanille. Une sorte de pain d'épices excellent qui séduira vos convives !*

## 8. Le BUZZ et les news insolites

Il semble que le père Noël a eu quelques difficultés ....(Abeilles et Fleurs)



Et quelques photographies de concours de cette année + la couverture de **Die Bienen**



