



L'EFFONDREMENT DE L'OR DES RUCHES

Par Élisabeth Lerminier

LE MIEL, TRÉSOR EN DANGER?

Les abeilles disparaissent. Les ruches se vident. Le miel se fait rare. Mais on en consomme toujours autant! Résultat: ce nectar des dieux aussi délicieux qu'utile à notre santé est de plus en plus frelaté. Et les étiquettes ne nous protègent pas des importations massives de faux miels.



Cuisine Naturelle a mené l'enquête pour vous aider à déjouer les pièges, retrouver les traces de bons miels parfumés de terroir et d'apiculteurs rigoureux. Et aussi comment participer à la survie des abeilles. Car le miel est un trésor mi-animal mi-végétal que l'homme, malgré toute sa science, ne sait pas fabriquer!



LES ABEILLES DISPARAISSENT

et les apiculteurs aussi!



Selon le musée de l'Abeille,
produire 1 kg de miel nécessite
6 000 abeilles qui parcourront
150 000 kilomètres pour butiner plus
de 5 millions de fleurs!

De 1970 à 1995, nous étions les champions d'Europe. Aujourd'hui, le miel français disparaît! Nous sommes devancés par l'Espagne. En 2014, la production est inférieure de 50 à 80%, selon les régions, par rapport à 2013, déjà en baisse. De 32 000 tonnes en 1995, nous sommes passés à 15 000 en 2013 et nous serons sans doute à moins de 10 000 en 2014.

Un constat alarmant

Le nombre d'abeilles diminue depuis près de cinquante ans, mais le phénomène s'est accéléré ces dernières années et concerne le monde entier : - 30% d'abeilles aux États-Unis, - 20% en Europe. Le constat est aussi alarmant en Chine, premier producteur mondial, où l'on en est réduit à pratiquer une pollinisation manuelle des arbres fruitiers, fleur par fleur!

«Syndrome d'effondrement des colonies d'abeilles» (mortalité anormale et récurrente), ruches dévastées, abeilles retrouvées mortes par terre ou désorientées, souffrant de troubles alimentaires... Des milliers d'études tentent de cerner les causes de cette catastrophe : pesticides, pollutions, maladies, parasites, champignons, raréfaction des fleurs mellifères du fait des monocultures intensives et de la perte de la biodiversité, virus, changement climatique, OGM et leurs insecticides, ondes électromagnétiques et même, depuis une récente découverte, le diesel!

L'accusé n° 1 ce sont les insecticides de la famille des néonicotinoïdes, lesquels interviendraient à hauteur de 30%



selon l'Union nationale des apiculteurs français. Les premiers incriminés ont été interdits par la Commission européenne pendant deux ans, fin 2013, malgré les protestations des lobbies de l'agrochimie, qui estiment que ce sont les agriculteurs qui ne respectent pas les modes d'emploi! Mais, selon Jean-François Odoux, entomologue à l'INRA et ancien apiculteur: « Il y a trop de dérogations, et les autres produits sont de plus en plus puissants. » Autres ennemis ravageurs: le frelon asiatique et le varroa, un acarien parasite de l'abeille quasi indestructible. Tout cela sur fond de régression de la biodiversité, de changement climatique qui favorise les extrêmes et d'une mondialisation incontrôlée qui accroît la circulation de virus. À l'heure où, par exemple, les importations d'essaims et de reines se font par simple colis postal en provenance de pays aux conditions sanitaires douteuses!

40 % d'apiculteurs en moins

En France, les conséquences de ces mauvaises récoltes de miel sont dramatiques pour les apiculteurs, dont le nombre a diminué de 40% ces dernières années - leur production de près d'1/3 et le nombre de ruches de 20%. Un plan de soutien a été mis en place pour les jeunes apiculteurs par le ministère de l'Agriculture, mais il est considéré comme très insuffisant face aux difficultés qui s'accumulent. Autre « caillou dans la chaussure » des apiculteurs paysans (par opposition aux industriels), la décision de la Commission européenne, en juin dernier, de considérer le pollen comme un constituant naturel du miel et non comme un ingrédient.

Trop de dérogations pour des pesticides de plus en plus puissants.

Un détail? Pas vraiment. Cela signifie pas d'indication obligatoire de la présence d'OGM sur les pots de miel, alors que cette mention aurait bénéficié aux producteurs hexagonaux puisqu'ils sont interdits en France. Les lobbies de la filière industrielle et des pays exportateurs, qui fournissent 40% du miel européen, ont gagné: pas de signalisation gênante sur un produit apprécié pour ses qualités naturelles. Même si son cahier des charges fait débat, Jean-François Odoux estime que la filière bio est insuffisante en France et qu'il faudrait 3000 apiculteurs et 1 million de ruches pour satisfaire la demande avec du miel de qualité.

Des prix de gros exponentiels

Conséquences pour le consommateur? Dans les grandes surfaces, un miel pas cher dont on est en droit de se méfier, qui n'est peut-être même plus du miel! Et, chez les apiculteurs, un miel dont le prix ne cesse d'augmenter du fait de sa raréfaction et de son coût de revient, afin de préserver les abeilles de tous les maux qui les assaillent: le prix de gros du kilo de miel était de 1 euro il y a quinze ans, 3 euros il y a deux ans et 6 euros aujourd'hui. Les apiculteurs ne vivent pas mieux, et on comprend pourquoi il est de plus en plus rentable de vendre du miel frelaté!



YOGA DES ABEILLES

- Dans la communauté Ballot-Flurin (initée par Catherine Flurin en 1976), au cœur des Pyrénées, on pratique depuis près de quarante ans l'apiculture douce, avec 5 millions d'abeilles dans 80 ruches bio (respect des abeilles et de leur biorythme naturel). Une formation unique au monde : le Yoga des abeilles. Pendant cinq jours, «immersion dans le monde sensitif des abeilles pour les approcher sans crainte et accepter de les laisser se poser sur soi, afin de développer la confiance en soi et l'ouverture aux autres et à la nature».
- Vente de miels de chêne vert, châtaignier, tournesol... et de miel en rayon, à l'état brut, conservé à l'ancienne dans ses alvéoles de cire. Sans oublier des produits d'apithérapie.
- Très nombreux points de vente en France.
- ballot-flurin.com

Pendant ce temps, la consommation ne faiblit pas et tourne actuellement autour de 40 000 tonnes par an, ce qui «fait le miel» de l'industrie et des importations, alors que 70% du miel vendu en grande surface est importé sans véritable traçabilité : la porte ouverte à toutes les tricheries. Paul Schweitzer, surnommé le «Sherlock Holmes» du miel, analyse environ 3 000 miels par an pour le Centre d'études techniques apicoles de Moselle : «La moitié des miels vendus en grande surface contient du miel chinois, dans lequel on trouve de tout : de la farine de soja, du blanc d'œuf lyophilisé... et des tapis de levures mortes qui témoignent de fûts mal lavés.»

Des étiquettes trop floues

Les 25 000 tonnes de miel importées en 2013 pour satisfaire la demande proviennent principalement d'Espagne et de Belgique. Ces deux pays l'importent majoritairement de Chine, où les méthodes de production sont beaucoup moins réglementées qu'en Europe et où les OGM sont autorisés. Tout ce trafic est facilité par l'inanité de l'étiquetage : la seule mention obligatoire est «Mélange de miels originaires ou non originaires de la Communauté européenne» ! Résultat : malgré les importations en masse on

ne lit quasiment jamais «Origine Chine» sur un pot - tout simplement parce qu'il suffit d'ajouter un miel d'une autre provenance et la mention devient «Origine monde» ! Aux États-Unis, la revue *American Bee* estime à un tiers la consommation de miel de contrebande venu de Chine, pollué avec des métaux lourds et des antibiotiques interdits. Et même les importations en provenance d'Inde seraient en réalité chinoises. Là-bas, si les usines sont modernes, les petits revendeurs utilisent des bidons soudés au plomb. En Europe, ils ont été interdits de façon temporaire au début des années 2000 pour usage d'un antibiotique dangereux. Depuis, la surveillance s'est accrue et on ne peut pas parler de problème sanitaire. Mais la Chine réserve ses bons miels... au Japon !

L'absence de transparence des étiquettes du miel favorise également les tricheries et notamment l'ajout de sirop sucré industriel ! Dans une enquête récente sur des miels premier prix de la grande distribution, *Que Choisir* commentait ainsi le résultat de ses tests : «Si les chances de gagner au Loto étaient aussi élevées que celles d'acheter un pot de miel frelaté, on y jouerait plus souvent !» Hélène Binet, de «La Ruche qui dit oui !», cite Paul Schweitzer dans sa tribune «Le gros enfumage de l'industrie du miel» : «La législation est obsolète. Il y a une

trentaine d'années, les sirops étaient issus de la canne à sucre ou de la betterave et contenaient essentiellement du saccharose. Le décret fixant à 5% maxi le taux de saccharose dans le miel, tout ajout de sirop était inévitablement remarqué. Aujourd'hui, le marché mondial a changé. Les sirops industriels proviennent d'amidon hydrolysé qui ne contient pas une goutte de saccharose. Les industriels peuvent en abuser sans être démasqués.» Jean-François Odoux constate même que la chimie a tellement progressé «qu'il existe des sirops qui imitent le miel à la perfection!»

Le documentaire de Sunset Presse, *Le miel dans tous ses états*, montre comment, en laboratoire, on retrouve des algues qui ont permis de filtrer les pollens du miel chinois avec lequel a été coupé un miel d'origine. Et parfois ce sont les abeilles elles-mêmes qui sont «gavées» avec du sirop pour provoquer une récolte supplémentaire...

Quelques sources d'espoir...

L'abeille a le vent en poupe! Ce n'était pas gagné, car l'insecte fait un peu peur. Mais ses déboires, une meilleure connaissance de son rôle, le goût d'enfance du miel, des films et des documentaires spectaculaires ont créé un élan qui se traduit notamment par la multiplication de ruches en ville, avec des abeilles en bonne santé (on est loin des champs pleins de pesticides) et une production de miel apparemment pas trop plombée par la pollution atmosphérique, analyses à la clé. Ainsi, du toit du restaurant La Tour

d'argent à la place des Fêtes (19^e arrondissement de Paris), de la Défense à la piscine municipale d'Aubervilliers (93), sans oublier l'Opéra, le Grand Palais et Notre-Dame, Paris et sa région abritent des centaines de ruches. Et il en va de même dans d'autres grandes villes qui se veulent «vertes». On ne compte plus, d'autre part, les entreprises qui font appel à des sociétés opportunistes afin d'installer des ruches sur leur toit et bénéficier ainsi du label HQE, Haute qualité environnementale (sic). Ces initiatives ne convainquent pas forcément les vrais écologistes car certains slogans prêtent à sourire: avec nos ruches, «Fédérez vos équipes! Valorisez votre image de marque»...

En revanche, une nouvelle génération d'apiculteurs plus militants apparaît, des «chercheurs de miel» se sont mis en quête de miels authentiques dans des contrées encore préservées, encore peu touchées par l'agro-industrie, parfois par simple opportunisme, parfois aussi dans de vrais partenariats - avec des pays d'Afrique notamment. Mais gare aux excès de CO₂...

En Aquitaine, prenant conscience qu'ils ont besoin les uns des autres, un groupement de producteurs de fruits et légumes a décidé de travailler main dans la main avec des apiculteurs (Demain la terre). Et, surtout, on peut imaginer que les vertus médicinales du miel, sa capacité à transmettre de façon gourmande les bienfaits des plantes, trouvent un écho dans la montée en puissance de l'argument «santé» de notre alimentation. Même chose avec l'apithérapie, qui se développe: on évoque même d'éventuels tubes de miel bientôt vendus en pharmacie!

Le miel bio, un concept un peu flou...

Pour obtenir le label bio, les abeilles doivent butiner dans un rayon de 3 km maximum autour de la ruche, dans une zone en agriculture bio ou sauvage, donc exempte de toute pollution. «Incontrôlable», assure la majorité des apiculteurs... dans notre pays envahi de pesticides! Cette critique a été confortée par une étude de 60 millions de consommateurs qui, dans un test, a retrouvé jusqu'à 91 molécules indésirables: 56 pesticides et 35 antibiotiques, même dans des miels bio. En revanche, le même magazine a mis à jour récemment une nouvelle pollution à laquelle les miels bio échappent en partie: les microplastiques. Douze pots d'origines diverses, testés en laboratoire - dont deux

bio - contenaient fibres, granules, fragments de plastique, certes en quantité un peu moins importante dans les pots bio. La majorité des autres producteurs de miel non industriel appliquent assez naturellement les consignes du «bio», notamment la limitation du chauffage du miel à 40° pour le mettre en pot, puisque, de toute façon, il perd ses vertus à 35°! Pas d'antibiotiques en cas de maladie, des ruches en matériaux naturels, pas de mélanges de miel de différentes provenances et aucun produit chimique pour le récolter. Le label **Biocoherence** ajoute

l'interdiction de ruches en zone urbaine (malgré la mode) et industrielle. La fédération **Nature et Progrès** est encore plus radicale: priorité à l'abeille locale et interdiction de l'élevage artificiel de reines.



COMMENT SAUVER LES ABEILLES?

Quelques associations qui encouragent toutes les bonnes volontés.

**ADOPTER
UNE RUCHE**
monmiel.fr



Adopter ou parrainer une ruche – à partir de 24 euros par an –, c'est participer à la défense de la biodiversité, recevoir le miel de sa ruche et suivre, au fil des saisons, la vie des abeilles. Ces dernières sont installées en Auvergne dans des endroits « préservés », riches en biodiversité végétale. Les ruchers en bois sont fabriqués localement et sédentaires (pas de transhumance), afin de respecter le rythme naturel des abeilles.

**SENSIBILISER
ET AGIR**
pollinis.org

POLLINIS

Mouvement citoyen formé en 2012, Pollinis œuvre pour informer, sensibiliser et éduquer aux enjeux de la biodiversité. On leur doit de belles victoires politiques contre les pesticides, des programmes de recherche et des manifestations pédagogiques.

**DEVENIR
HAPPYCULTEUR**
bee-happy.asso.fr



Si vous avez envie de vous lancer dans l'élevage des abeilles ou si, tout simplement, vous souhaitez accueillir une ruche dans votre jardin, cette association est faite pour vous. Vous pouvez aussi vous initier, grâce à un jeu interactif, et devenir l'apiculteur de demain!

**ALLER SUR LE SITE
DE GREENPEACE**
greenpeace.fr/guetteur/



Grâce à son site Le Guetteur, qui recense les marques n'utilisant pas de pesticides « tueurs d'abeilles », vous ne pourrez plus dire « je ne savais pas ».

PLANTER DES PLANTES MELLIFÈRES, y compris sur un balcon. Et initier ou soutenir des projets locaux de plantation de fleurs sauvages au bord des routes, dans les parcs ou autres endroits non cultivés.

SOUTENIR LES 15 CONSERVATOIRES DE L'ABEILLE NOIRE, celle qui produit le miel français, face aux importations d'abeilles étrangères, moins adaptées à notre environnement. En Val de Loire, Limousin, Île-de-France, Brenne, Ouessant...

CHERCHER LE LABEL EUROPÉEN BEE FRIENDLY, lancé début 2015, qui distingue les fruits, légumes et produits laitiers dont la fabrication ne nuit pas à la vitalité des abeilles.





POURQUOI LES **VEGAN** NE MANGENT PAS DE **MIEL** ?

Non-respect du bien être des abeilles

On les chasse de leurs ruches en les enfumant ou avec des répulsifs. Certaines sont intoxiquées ou écrasées. Les reines ont souvent les ailes coupées. Pour se nourrir en hiver, privées de leur miel, elles n'ont plus droit qu'à du sirop de glucose, pauvre en nutriments. Elles sont même parfois carrément détruites pour que l'on ait pas à les entretenir, en attendant le rachat de ruches d'importation moins coûteuses.

Inutilité du miel

Mieux vaut privilégier le sirop d'érable et le sirop d'agave, à valeur nutritive égale, à la texture et au goût souvent équivalents. Avec un meilleur pouvoir sucrant.

Élevage d'abeilles domestiques

Non seulement ces élevages déséquilibrent la biodiversité, en entrant en compétition avec les abeilles sauvages et solitaires qui ont un rayon d'action plus limité mais sont indispensables à l'écosystème et au maintien de la biodiversité... Mais en plus, dans des pays comme les États Unis, des milliers de ruches louées aux grands propriétaires sillonnent les routes en camion, et les abeilles sont dopées aux produits chimiques pour supporter ces road trips infernaux. Cette utilisation industrielle participe à l'effondrement des colonies d'abeilles, comme le montre le très beau documentaire *Des abeilles et des hommes*, de Markus Imhoof (*lire ci-contre*).



À lire

Grand Traité des miels,

Isabelle Avisse (Le Sureau, 34,50 €). Une anthologie du miel, ses origines, ses propriétés, ses usages, et une époustouflante bibliographie et sélection de sites web, à télécharger gratuitement sur le site de l'éditeur (adverbum.fr).



À voir

Des abeilles et des hommes,

Markus Imhoof (DVD, 25 €). Superbe documentaire sous forme de road movie autour de la planète, pour comprendre la disparition des abeilles.

Répertoire
d'apiculteurs

<https://apiculteurs.info>, avec une liste d'une vingtaine d'apiculteurs labellisés Nature et Progrès. Et une centaine labellisée bio. On peut aussi faire des recherches par type de miel.

Les miels naturels



En France, le climat 2014 a été particulièrement fatal au miel d'acacia, le préféré des Français. L'occasion de vous proposer une sélection de miels au goût un peu inhabituel et de découvrir de nouveaux parfums, de nouvelles textures, de nouvelles vertus. Et de se faire du bien grâce à des apiculteurs et à des distributeurs passionnés et passionnants. Ceux-ci proposent des miels de terroir à la manière du vin et du fromage. Faites vite des provisions car, compte tenu des mauvaises récoltes 2014, ils sont nombreux à annoncer de fortes hausses de prix pour 2015.

ASPHODÈLE

Miel de printemps du maquis corse, à l'odeur puissante mais au goût subtil, légèrement fumé. Réputé diurétique. 6 euros les 250 g. Anne Mella, apicultrice de Haute-Savoie, distribue aussi des miels d'eucalyptus, de menthe, de coriandre, d'avocatier..., du vinaigre de miel Nature et Progrès et un puissant miellat corse recommandé en cas d'asthénie.
lecomptoirdumiel.com

BRUYÈRE DES LANDES DE GASCogne

Tout le goût de la forêt dans ce miel de fleurs de bruyère Erica des Landes de Gascogne. Saveur sucrée et puissante. Diurétique. 8 euros les 500 g. Nicolas Sarthou, La Ruche bio.
laruchebio.free.fr

BUPLÈVRE

Miel au parfum de pain d'épice, grâce à cette plante des Corbières méditerranéennes aux vertus décontractantes et antinévralgiques. 4,80 euros les 250 g. Rémy et Bruno vendent aussi le produit de leurs ruches parisiennes, dont le miel de la place des Fêtes, dans le 19^e.
miel-paris.com

CONSEILS D'ACHAT

Achetez de préférence en direct à un apiculteur. Chez lui, sur son site, sur les marchés, via une Amap. Sur les marchés, vérifier la mention «Produit et mis en pot par...». S'il n'y a que la mise en pot, il n'est pas forcément le producteur. Questionnez le vendeur de miel sur ses ruches, ses méthodes... Selon la qualité des réponses, vous saurez s'il est apiculteur ou simple revendeur.

Évitez les grandes surfaces où prolifèrent des miels étiquetés «provenance UE» ou «non UE» sans signification précise, si ce n'est «fabriqué sur Terre»! Et surtout «miel pouvant être coupé avec des miels douteux»! Recherchez l'origine la plus précise. Et, pour les miels importés, privilégiez le bio, tous les pays n'ayant pas les mêmes réglementations.

Oubliez les pots en plastique (risque de bisphénol A), vive les emballages en verre ou en carton!

Boycottez les marques distributeurs repérées récemment par Que Choisir (Auchan, Cora, Leclerc, Leader Price): un peu de miel européen dans beaucoup de miel chinois.

Privilégiez les miels solides, difficiles à trafiquer, et les miels monofloraux plus faciles à contrôler. La majorité des miels n'est pas liquide. Évitez tout miel présentant à la fois des parties liquides et cristallisées (liquide dessus, cristallisé en dessous, ou arborescence cristallisée dans une masse liquide): cela veut dire que le miel a été refondu.

Vérifiez la date limite de consommation. Le miel perd ses qualités organoleptiques en moyenne dans les trois ans. Plus le miel est consommé juste après sa récolte, meilleur il est.



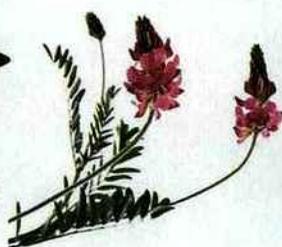
CALLUNE

Cette fausse bruyère donne un miel marron foncé à l'odeur et à l'arôme persistants, qui se présente souvent sous forme d'une gelée difficile à extraire. 7,50 euros les 250 g. Produit au pied du mont Lozère par des apiculteurs bio, qui proposent de personnaliser votre pot avec un message ou une image. Et aussi un coffret de trois miels : 20 euros. Miellerie de Vielvic. miel-lozere.com



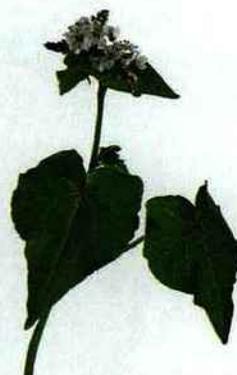
**RHODO-
DENDRON**

Un miel de fleurs de rhododendron sauvages de haute montagne, rare car très dépendant de la météo. Tout en transparence, doux et fruité, aux vertus diurétiques. Confectionné par Jérôme Sarre, de la Miellerie du Bousquet, aux confins de l'Aude et de l'Ariège. 14,50 euros les 500 g. En bio depuis 1978. Également : bruyère, romarin, tilleul et acacia. mielbio.fr



SAINFOIN

Une plante quasi rayée de la carte par le maïs. Un miel très rare donc, léger, parfumé, idéal pour sucrer les infusions. Distribué par Julien Henry et sa Maison du miel, 5,70 euros les 250 g. Une superbe boutique plus que centenaire, à plus de 70% en bio, avec contrôle en laboratoire. 45 variétés selon les saisons. Pots en carton au kilo. Une dizaine de revendeurs en France. maisondumiel.fr



SARRASIN

Le miel breton qui a bien failli disparaître ! Ruches installées le long des champs de sarrasin – le blé noir –, cultivé sur des sols pauvres, sans engrais ni pesticides. Saveur très prononcée, riche en fer. Gwenaelle Delamarche, Ruchers Delamarche, dans le Morbihan, entre Pipriac et Josselin. Vente dans les réseaux locaux. Également gelée royale de Bretagne. ruchers.delamarche.free.fr



THYM

Philippe Rouquette produit le miel de thym qu'il utilise avec succès, depuis plus de trente ans, le CHU de Limoges pour accélérer la cicatrisation des plaies. Rare en France, très aromatique et apaisant. 8 euros les 250 g. Petit pot de 50 g à 2 euros. Et d'autres miels des plantes du Sud : lavande, chardon, bruyère blanche, etc. miel-rouquette.fr

Et aussi...

**BONBONS
AU MIEL**

Tous les fameux bonbons au miel au goût d'enfance 100% bio. Fourrés, en pastilles, au miel et propolis, menthe, verveine, cassis... Environ 5,80 euros le pot de 250 g. Et aussi du pain d'épice au miel bio et à la farine de sarrasin, nature, à l'orange ou aux noix (8 euros). Plus du miel d'acacia et un miel de chêne au goût de caramel. miel-des-abeilles-bio.com



GELÉE ROYALE

Attention : 2% seulement de production en France ! Importation massive de Chine grâce à un coût de main-d'œuvre 30 fois inférieur. Privilégier absolument le bio. Famille Mary, 90 ans d'apiculture en Anjou. Gelée royale bio produite en Isère : 32,50 euros les 10 g. Et aussi, moins chère, importée de Mongolie et certifiée bio Ecocert. 14,90 euros les 10 g. 23 magasins en France et vente en ligne. famillemary.fr



HYDROMEL

Il s'agit d'un vin de miel, obtenu à partir de miel et d'eau auxquels on ajoute des levures pour activer la fermentation. Évidemment, la qualité de l'hydromel repose sur celle du miel utilisé et du savoir-faire de l'apiculteur. On peut en faire du vinaigre. En Bretagne, on y ajoute du jus de pomme pour obtenir le chouchen. Boisson des dieux de l'Olympe, l'hydromel est sans doute la première boisson alcoolisée bue par l'homme. Et serait à l'origine de l'expression « lune de miel » ! Alain et Sabine Merit, Miellerie de Salvetat-sur-Agoût, dans l'Heyraut. Un hydromel vieilli 4 à 5 ans en fût de chêne. Et aussi du miel. miel-vivant.fr