Le commerce du miel Bourgeon suisse *est en pleine floraison*

En Thurgovie, Esther Rewitz s'active telle une abeille, produit du miel et s'occupe de la commercialisation. La demande est forte et la Coop cherche de nouveaux apiculteurs bio.

En ce jour d'été pluvieux et frisquet, Esther Rewitz profite de l'arrêt du vol de ses abeilles pour liquider quelques piles de paperasses. C'est dans un banal bâtiment industriel que cette apicultrice cogite sur l'étiquetage correct des ses produits apicoles. Ingénieure diplômée qui certifiait des textiles bio et apicultrice professionnelle depuis trois ans, elle prend l'assurance-qualité au sérieux: «Quand on livre à un grand distributeur, on doit être sûr à 99,9 pourcents que la qualité est irréprochable» – vu qu'une certitude à 100 pourcents est impossible pour un produit naturel. Les miels Mayr sont à l'assortiment de la Coop depuis 2016, et maintenant la société s'occupe aussi de plus petites quantités de miels certifiés d'autres apiculteurs suisses pour la Coop.

Le nom Mayr vient du fondateur de la société, Robert Mayr, qui prendra sa retraite dans deux bonnes années et est en train de former Esther Rewitz pour lui succéder. Robert Mayr a commencé l'apiculture comme hobby en 1988 avec trois ruches, et aujourd'hui près de 250 colonies produisent chez lui de grandes quantités de miel quand les années sont bonnes. Cela est possible parce que ce thurgovien a aussi des sites au Tessin et dans les Grisons. Robert Mayr s'est reconverti au bio Bourgeon en 2016 avec la collaboration du FiBL; le déclencheur avait été une inondation qui l'avait forcé à tout reprendre à zéro.

Les exigences du Bourgeon pour l'apiculture sont élevées, explique Esther Rewitz. Cela commence par l'élevage: «Nous formons sans cesse beaucoup de jeunes colonies et nous ne gardons que celles qui sont fortes et saines.» La fiche technique du FiBL recommande en effet des «races robustes adaptées aux conditions locales» et une «sélection d'après la vitalité». Il faut si possible utiliser des abeilles indigènes ou en tout cas européennes. La désinfection des installations apicoles doit utiliser exclusivement des substances organiques que le FiBL a enregistrées dans sa Liste des intrants. Et l'alimentation complémentaire des abeilles doit se faire avec du sucre, du sirop de sucre ou du candi de production biologique. Les exigences de ce genre renchérissent le produit final, mais le miel biologique suisse se vend si bien que la Coop et le FiBL cherchent des producteurs supplémentaires (voir encadré).

Esther Rewitz vend son miel à la Coop.

> *«Pour moi, les abeilles et le bio forment un tout cohérent.»*
>
> *Esther Rewitz, Apicultrice*

«La cire, le matériau de construction des abeilles, est aussi d'une importance capitale», ajoute Esther Rewitz. Trouver de la cire bio de bonne qualité est difficile et cher. De nombreux apiculteurs utilisent de la cire bio qui vient d'Afrique. Si elle ne contient bel et bien pas de résidus chimiques, selon Esther Rewitz elle dégage souvent une odeur pénétrante parce que des filtres en jute trempés dans de l'alcool à brûler sont utilisés pendant la fabrication. Par chance, Robert Mayr avait développé depuis plus de vingt ans son propre cycle de cire: La cire produite et utilisée par les abeilles au fil des ans est envoyée à une entreprise qui la nettoie et produit de nouvelles feuilles de cire gaufrée. «Cela nous permet d'être sûrs que notre cire est en ordre et que nous ne devons plus en racheter», se réjouit Esther Rewitz. Acheter de la cire est autorisé, mais elle doit être exempte de résidus – par exemple de thymol, un pesticide qui est couramment utilisé contre le varroa.

Pour le bien de tout l'écosystème

L'emplacement des ruchers et des ruches joue aussi un rôle important en apiculture bio. Il faut par exemple que, dans un rayon de trois kilomètres, au moins la moitié des surfaces soient cultivées en bio ou laissées à la nature. Pour accorder le Bourgeon, les organismes de contrôle vérifient les sites des apiculteurs et leurs méthodes de travail, et il est aussi obligatoire de procéder à des analyses de pollen, de cire et de miel incluant la recherche de résidus, par exemple d'antibiotiques provenant de la lutte contre le feu bactérien.

Esther Rewitz est néanmoins convaincue que la reconversion à la production Bourgeon en vaut la peine malgré les nombreuses directives: «Pour moi, les abeilles et le bio forment un tout cohérent.» Faire de l'apiculture en accord avec la nature favorise la biodiversité parce que les environs doivent être aussi intacts que possible et que la présence d'une flore bourdonnante d'abeilles est utile pour l'ensemble de l'écosystème. Et le renchérissement de la production est compensé par l'augmentation des prix de vente.

Il y a en Suisse quelque 270 apiculteurs bio en activité, ce chiffre venant de l'étude de bachelor «Marktanalyse zur Bio-Imkerei in der Schweiz» réalisée en 2017 par le FiBL et

Une abeille mellifère en plein travail: Pour produire un seul kilo de miel, ces insectes infatigables parcourent 80 000 kilomètres. *Photos: màd*

l'EPFZ. Sur ces 270 apiculteurs bio, 250 suivent les directives de Bio Suisse et/ou de Demeter et 20 celles de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Rapportée à l'ensemble des 18 000 apiculteurs suisses, l'apiculture bio est encore très marginale avec une part de 1,5 pourcent.

Apiculteurs sans terres intéressés par le Bourgeon

La responsable de Bio Suisse pour l'octroi du label Bourgeon aux produits apicoles, Simone Hartong, observe cependant un intérêt grandissant. Rien que l'année passée, plus de 60 apiculteurs ont posé des questions au sujet de la certification Bourgeon. Il s'agissait surtout d'apiculteurs dits sans terres, donc qui n'ont pas de domaine agricole et qui font butiner leurs abeilles par exemple dans des vergers. Les apiculteurs de ce type représentent environ la moitié des apiculteurs Bourgeon, et ils passent aussi par le même processus obligatoire pour la certification, donc ils doivent aussi respecter les directives du Bourgeon pour l'alimentation, la cire, les emplacements, la lutte contre les épizooties etc. Il y a relativement peu de paysans Bourgeon qui ont eux-mêmes des abeilles, et ils ont la possibilité de déléguer l'apiculture à une tierce personne. Il s'agit souvent de membres de la famille ou de connaissances qui ont alors aussi le droit de pratiquer une apiculture conventionnelle.

Le responsable du Centre de Recherches Apicoles d'Agroscope, Jean-Daniel Charrière, explique: «En Suisse nous avons la chance que l'apiculture conventionnelle soit déjà très proche du bio.» La plupart des apiculteurs ont de très petites entreprises apicoles qui comptent le plus souvent à peine plus d'une dizaine de ruches. La grande majorité d'entre eux utilisent contre le varroa, le ravageur apicole le plus répandu, seulement des produits organiques comme le stipulent les directives bio. Jean-Daniel Charrière précise donc que les principales différences entre bio et conventionnel sont la qualité de la cire et du sucre ainsi que le rognage des ailes des reines pour empêcher l'essaimage, une pratique de mise chez certains apiculteurs conventionnels mais qui est formellement interdite en bio. L'apiculture bio suit une approche holistique qui ne considère pas les abeilles seulement comme des usines à miel mais comme une partie importante de l'écosystème. Leur travail est en effet immense: Pour produire un seul kilo de miel, ces insectes infatigables parcourent quelque 80 000 kilomètres en pollinisant d'innombrables plantes. *Beat Grossrieder*

On cherche des apicultrices et apiculteurs bio

Dans le but d'augmenter la production et donc l'offre de miel certifié Bourgeon suisse et même régional dans le commerce de détail, la Coop et le FiBL ont lancé une initiative. Il y a eu ces dernières années des cours spécifiques pour les apiculteurs et d'autres cours pourraient suivre en 2021, informe l'expert apicole du FiBL Salvador Garibay. Les apiculteurs intéressés par la production biologique peuvent en tout temps s'adresser à Raphaël Charles du FiBL, de même pour ceux qui sont déjà certifiés bio et qui souhaitent rejoindre le programme de la Coop. En se basant sur les instructions de la Coop, le FiBL détermine individuellement avec chaque apiculteur la marche à suivre adéquate en identifiant le meilleur canal de commercialisation et en analysant l'ensemble du processus de production. Si un apiculteur remplit toutes les conditions et peut produire au moins 1000 kilos de miel, il reçoit le label Coop «Naturaplan». Ce n'est pas sine qua non: Si sa production est plus petite, l'apiculteur peut être aiguillé vers des programmes régionaux de moins grande ampleur.

→ Raphaël Charles, FiBL
raphael.charles@fibl.org
tél. 062 865 7 25

→ Simone Hartong, Bio Suisse
Octroi du label Lait/Miel
simone.hartong@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 52

Fiche technique «Exigences pour l'apiculture biologique»:
shop.fibl.org > N° comm. 1532

Informations supplémentaires:
www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Miel