

DÉCRYPTAGE

5 IDÉES REÇUES SUR L'APICULTURE

www.unaf-apiculture.info



1 - LES APICULTEURS « ENLÈVENT LE PAIN DE LA BOUCHE AUX ABEILLES » EN RÉCOLTANT TOUTE LEUR PRODUCTION DE MIEL !

De toutes les idées reçues sur l'apiculture, celle-ci est sans nul doute la plus surprenante !

La récolte du miel se fait une à deux fois par an, parfois plus selon les floraisons, à des périodes bien précises. Une ruche se compose d'une partie basse, le corps, réservé à la vie de la colonie et qui abrite la reine, les ouvrières, la ponte, le pollen et les réserves de miel, et d'une partie haute, la hausse, où les abeilles emmagasinent uniquement le miel en surplus. Au cours de la saison, l'apiculteur peut poser plusieurs hausses. Elles constituent le « grenier à miel » de l'apiculteur. La récolte ne s'effectue que sur les cadres de cette partie supérieure de la ruche.

Lorsque les conditions sont favorables, au printemps et en été, les abeilles butinent le nectar des fleurs à partir duquel elles élaborent le miel qu'elles stockent bien au-delà de leurs besoins. Lors de la récolte du miel, les abeilles ne sont pas chassées de la ruche et l'apiculteur ne prélève que les cadres des hausses. Il retire donc uniquement le surplus de miel de la colonie. Le corps de la ruche ou partie inférieure abrite donc des réserves de miel et de pollen en quantité suffisante pour permettre à la colonie de vivre tout au long de l'année y compris durant la saison hivernale. Pendant l'hiver, par manque de fleurs et en raison des températures trop basses, les abeilles ne peuvent pas sortir pour se nourrir. Elles doivent donc disposer au minimum d'une bonne douzaine de kilos de miel pour survivre à ces longues périodes de disette.



L'apiculteur ne prélève que les cadres des hausses. Il retire donc uniquement le surplus de miel de la colonie.



2 - MALTRAITANCE DES ABEILLES ?

Répulsifs, mutilation des reines...Qu'en est-il vraiment ? Les apiculteurs utiliseraient pour récolter les hausses des répulsifs qui sont toxiques pour les abeilles et qui se retrouveraient dans le miel récolté et vendu ? Cette idée reçue totalement erronée et particulièrement nocive pour la profession reviendrait à dire que les apiculteurs empoisonnent sciemment leurs abeilles et les consommateurs de miel !

En réalité, pour récolter le miel, les apiculteurs utilisent différentes techniques. Ils sont de plus en plus nombreux à employer ce que l'on appelle communément un « chasse-abeilles » : il s'agit d'un système mécanique avec deux accès permettant aux abeilles de descendre dans le corps de la ruche mais sans qu'elles puissent remonter. Posés la veille, le lendemain les hausses désertées par les abeilles qui sont descendues dans le corps de la ruche sont récoltées sans déranger la colonie.

Traditionnellement les apiculteurs utilisent un enfumoir pour apaiser les abeilles. L'utilisation de la fumée est parcimonieuse et cette dernière, produite à base de végétaux, doit rester froide car une fumée chaude rendrait les abeilles agressives.

La technique du « souffleur » est également employée. Elle consiste à envoyer un courant d'air entre chaque cadre de hausse, ce qui propulse les abeilles hors des cadres qui reviennent alors en volant à l'entrée de la ruche. Cette technique, non déstabilisante pour les abeilles, a l'inconvénient d'être impossible par grand froid ou temps humide.

**Pour récolter le miel,
les apiculteurs
n'utilisent donc pas
de répulsifs.
Ils emploient l'enfumoir,
le « chasse-abeilles »
ou le souffleur.**



Durant un certain temps, quelques apiculteurs pratiquaient une technique appelée « clippage des reines » qui consistait à couper une aile de la reine afin de s'assurer que cette dernière ne puisse quitter la ruche empêchant la colonie d'essaimer. Aujourd'hui, cette méthode est tombée en désuétude. L'essaimage est le moyen de reproduction de la colonie. Au printemps, la moitié de la colonie s'envole avec la vieille reine pour créer une nouvelle colonie.

L'apiculteur est un « éleveur d'abeilles » passionné et a pour priorité la bonne santé de ses colonies. Il agit avec minutie, doigté, sans déranger le plus possible ses abeilles : visites de ruche réduites au strict nécessaire afin de laisser les abeilles le plus tranquilles possible, une surveillance régulière de l'état sanitaire des ruches et un suivi des colonies au plus près de la saison.

3 - L'ESSENTIEL DU MIEL EN FRANCE EST PRODUIT PAR DE GRANDS GROUPES INDUSTRIELS

Sur les 70 000 apiculteurs recensés en France, les professionnels représentent 3% soit environ 2 000 apiculteurs. Et plus de 80% des apiculteurs sont des apiculteurs amateurs qui entretiennent en moyenne une dizaine de ruches.

L'apiculture française n'est pas intensive. Loin s'en faut ! Elle reste artisanale. La majorité des apiculteurs professionnels entretiennent entre 200 et 400 ruches alors que les apiculteurs américains ou australiens gèrent chacun plusieurs milliers voire dizaine de milliers de ruches ... Sur les 70 000 apiculteurs recensés en France, les professionnels représentent 3% soit environ 2 000 apiculteurs. Et plus de 80% des apiculteurs sont des apiculteurs amateurs qui entretiennent en moyenne une dizaine de ruches.

En fait on distingue trois grandes catégories : les producteurs familiaux qui essaient de produire du miel pour leurs amis ou leur famille, les apiculteurs pluriactifs (entre 30 et 100 ruches en moyenne) pour qui l'apiculture est un complément et enfin les apiculteurs

professionnels pour qui c'est leur métier. La moitié de la production de miel en France est ainsi assurée par les petits producteurs ou pluriactifs et l'autre par les professionnels.

Le métier d'apiculteur nécessite de nombreuses connaissances : biologie de l'abeille, flore, climatologie, sanitaire... C'est aussi un observateur privilégié de la nature et à ce titre un lanceur d'alerte. La passion reste le maître mot de l'apiculteur, familial ou professionnel.

C'est la passion qui pousse un apiculteur familial à devenir professionnel et c'est aussi la passion qui lui permet de surmonter toutes les embûches et toutes les épreuves qui l'attendent. Et elles sont de plus en plus nombreuses... Un apiculteur qui s'installe et compte vivre de sa production doit faire preuve, en effet, d'une grande ténacité pour maintenir son cheptel. Il doit affronter les problèmes récurrents de mortalité de colonies (30% en moyenne chaque année) liés aux pratiques agricoles intensives (pesticides, monoculture, appauvrissement des ressources...) aux prédateurs et aux maladies. Sans négliger le bouleversement climatique, brutal et rapide, qui rend les récoltes de plus en plus aléatoires.



DÉCRYPTAGE 5 IDÉES REÇUES SUR L'APICULTURE

4 - STÉVIA, SIROP D'AGAVE, SIROP D'ÉRABLE... POURQUOI PRIVILÉGIER LE MIEL ?

La stévia, plante d'Amérique du Sud et centrale, le sirop d'agave originaire du Mexique ou encore le sirop d'érable constituent des alternatives au sucre blanc. Bien qu'intéressants d'un point de vue gustatif avec des textures et des couleurs qui peuvent se rapprocher du miel, ils sont loin de pouvoir le remplacer complètement...

Si les Aztèques utilisaient déjà le sirop d'agave et l'appelaient « eau de miel » en référence à sa texture plus liquide que le miel, le sirop d'agave est aujourd'hui un produit raffiné. Le jus d'agave est riche en fer, potassium, magnésium et calcium mais son raffinage à haute température lui fait perdre une grande partie de ses nutriments...

Le miel reste un produit naturel, non transformé. Celui contenu dans le pot est absolument identique à celui de la ruche : on n'y ajoute rien et on ne retire rien !

En plus de sucres multiples et complexes, bien assimilés par l'organisme, il recèle de nombreux éléments issus des végétaux que seules les abeilles savent enrichir et concentrer. La richesse énergétique du miel, apportée par les sucres (glucose et fructose) et ses apports en vitamines, minéraux et oligoéléments (magnésium, calcium, phosphore, fer...) font du miel un aliment par-

Le miel reste un produit naturel, non transformé. Il n'est pas un produit standard et il n'existe pas deux miels identiques !

ticulièrement bénéfique pour notre bien-être et notre santé. Ses propriétés antimicrobiennes, anti-inflammatoires et antioxydantes sont reconnues et continuent à faire l'objet de recherches par des scientifiques dans le monde entier. Le miel est également un excellent agent anti-infectieux stimulant la cicatrisation des plaies et brûlures.

Les arômes, le goût ou la texture d'un miel dépendent des plantes dont il est issu. Du fait de son exceptionnelle diversité géographique et botanique, la France permet la production d'une gamme de miels variés des plus doux au plus corsés, des plus clairs aux plus foncés ! On compte en France pas moins d'une cinquantaine de miels monofloraux issus majoritairement d'une seule plante comme les miels de lavande, de sapin ou de châtaignier... Sans compter tous les miels polyfloraux liés à un territoire spécifique comme les miels de montagne, de garrigue, ou de forêts qui sont le fruit d'une parfaite alchimie réalisée par les abeilles à partir du nectar de nombreuses fleurs souvent sauvages.



5 - LES ABEILLES DOMESTIQUES ET LES ABEILLES SAUVAGES SONT EN CONCURRENCE !

Abeilles domestiques et sauvages : les mêmes causes produisent les mêmes effets

Si l'importance des abeilles et des pollinisateurs pour la préservation des plantes à fleurs n'est plus à démontrer, on constate depuis la fin des années 90 un déclin de l'ensemble des espèces de pollinisateurs invertébrés (abeilles domestiques et sauvages, papillons, bourdons, etc...). Les abeilles domestiques (abeille mellifère ou *Apis mellifera*), comme les espèces sauvages, sont confrontées à des menaces communes résultant des activités humaines : destruction de leurs habitats avec l'intensification des pratiques agricoles et de la monoculture entraînant la raréfaction des fleurs sauvages et réduisant ainsi la quantité et la diversité alimentaire disponible, artificialisation des sols, propagation d'espèces envahissantes comme le frelon asiatique, bouleversement climatique, toxicité de l'environnement avec la contamination chimique des plantes, des eaux et des sols par les pesticides.... Les apiculteurs ont été de vrais lanceurs d'alerte pour ces derniers qui à l'image des trop fameux néonicotinoïdes empoisonnent durablement l'ensemble du vivant !

Abeille domestique : une concurrente déloyale ?

En raison du développement de l'installation de ruches en milieu urbain notamment, quelques publications relayent l'idée d'une possible concurrence entre abeilles domestiques et abeilles sauvages sur les ressources alimentaires. C'est oublier que les villes ne sont pas des lieux bienveillants pour les pollinisateurs sauvages. 70% des abeilles sauvages sont des abeilles terricoles qui ont beaucoup de difficultés à trouver en ville des sols accueillants pour pouvoir se reproduire... D'autre part, **la quantité et la qualité des ressources pour les pollinisateurs varient suivant les espaces urbains et les politiques locales mises en œuvre en faveur des pollinisateurs. La dégradation rapide de la qualité de notre environnement reste, et de loin, la première cause du déclin des abeilles sauvages et domestiques.**

La dégradation rapide de la qualité de notre environnement reste, et de loin, la première cause du déclin des abeilles sauvages et domestiques.

Abeilles domestiques et sauvages : un même combat !

Plutôt que d'opposer abeilles domestiques et sauvages, il est souhaitable d'encourager les plans ambitieux de revégétalisation de nos paysages avec des végétaux pollinifères et nectarifères. Les arbres, les haies, les prairies naturelles jouent un rôle fondamental pour nourrir les insectes et permettent de lutter efficacement contre l'impact du bouleversement climatique. Face à la crise qui affecte la biodiversité dans sa globalité et de manière ultrarapide, il est urgent de mettre en œuvre des politiques adéquates pour protéger les abeilles domestiques et sauvages. Agriculteurs, apiculteurs, naturalistes et pouvoirs publics doivent travailler ensemble à une réorientation de l'agriculture.

