

# L'industrie apicole à le bourdon



Tous les dessins portant une étoile \*  
sont la propriété exclusive de Midnite Bee  
et m'ont été exceptionnellement et gracieusement  
prêtés

[S. Lachire](#)

En l'espace de dix ans, le Québec a perdu 75% de ses apiculteurs. Le Canada dans son ensemble n'est pas dans un meilleur état, les américains se battent sur tous les fronts et les apiculteurs français viennent de découvrir une fraude d'une grande ampleur sur les miels à bas prix. Bref, ça va mal dans de nombreux pays et nous allons chercher à comprendre pourquoi. Nous partirons de la situation québécoise, car en tant que consommateurs québécois, il est important de comprendre ce qui se passe dans notre petit monde apicole: saviez-vous que sans pollinisation par les abeilles, la récolte de bleuets chuterait de 85%? Pas d'abeilles, et la tarte aux bleuets passe au prix du caviar... Mais avec la mondialisation, ce qui se passe au Québec dépend de ce qui arrive dans le reste du monde. Nous verrons que la situation chinoise, américaine ou française a ou peut avoir une influence décisive sur l'activité de nos bestioles rayées pure laine. Parler du Québec c'est forcément parler du monde. Fini le cliché du petit apiculteur de Saint-Glinglin qui vendait ses quelques pots de miel tous les dimanches matin sur les marchés... Aujourd'hui, même les abeilles ont des cellulaires.



\*

**Apiculture québécoise, les causes d'un déclin:** le nombre de ruches est passé de 97000 en 1987 à seulement 30000 en 1997. Pourtant le miel canadien, dont on vante la qualité, ne suffit pas à la demande. Pourtant, les abeilles sont indispensables à la pollinisation des cultures. Moins d'abeilles, ce sont des rendements moindres pour les agriculteurs. Ce sont aussi des prix plus élevés pour les consommateurs de fruits et de légumes. Alors, quelles sont les raisons de l'[affaiblissement](#) de l'apiculture au Québec? Et que nous réserve l'avenir?

## Le déclin de l'apiculture au Québec en quelques chiffres:



En 1987, le Québec comptait 3300 apiculteurs. Ils ne sont plus que 800 en 1997 (on note toutefois une légère remontée par rapport au creux de 1994 où l'on comptait 760 apiculteurs)



En 1987, le Québec comptait 97000 ruches. Il n'en compte plus que 30000 en 1997 (creux de 1994: 28000).



Le Québec produisait 15% du miel canadien




Ruche grecque du 18e siècle



\*

en 1984. En 1994, il n'en produisait plus que 4%.

 Le Québec n'est autosuffisant en miel qu'à 26% (ce qui veut dire que 74% du miel consommé au Québec vient d'ailleurs).

### Les causes de ce déclin sont multiples.

La première et la plus spectaculaire ressemble à ça:



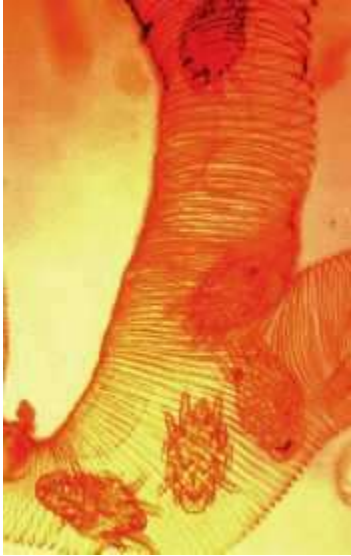
Il s'agit d'un acarien appelé **varroa jacobsoni** qui suce l'hémolymphe des abeilles (l'équivalent de notre sang). Pire, il injecte sa salive contenant des protéases dans le corps de l'abeille, ce qui a pour effet de digérer ses tissus que l'acarien n'a plus qu'à laper goulûment... La varroase (infection par le varroa) peut tuer une ruche complète en l'espace de quelques mois, si elle n'est pas traitée. Heureusement, il existe des traitements, dont le plus célèbre se nomme *Apistan*. Quelques cas de résistance ont été observés, par exemple en Floride, et ils sont principalement dûs à un mauvais usage du produit par certains apiculteurs. Ceci peut constituer une source d'inquiétude supplémentaire, puisqu'on sait depuis quelques années que le varroa développe facilement des résistances aux produits chimiques (revue *Apis*, oct. 1992). Des traitements alternatifs ont déjà été envisagés, comme la vaporisation de certaines huiles essentielles dans les ruches, mais ces huiles peuvent être dangereuses pour les abeilles, et le traitement ne fonctionne que lorsque la température extérieure est assez élevée.

Sur le continent américain, la varroase s'est d'abord répandue au Mexique et aux États-Unis, sa propagation étant facilitée par le transport des ruches, pour polliniser les cultures, ainsi que par le commerce d'abeilles «en paquet» (les apiculteurs ont régulièrement besoin d'acheter de nouvelles abeilles pour faire face à la mortalité des colonies). La maladie est encore peu répandue et bien contrôlée au Québec (comparé aux États-Unis), bien que des cas aient été signalés sur le bord de la frontière américaine (les abeilles ne connaissant évidemment pas de frontières!). Pour éviter le pire, le Canada a décidé d'interdire l'importation de reines et d'abeilles en paquets en provenance des États-Unis (et des pays où sévit la varroase). Les apiculteurs canadiens ne peuvent ainsi se fournir en abeilles saines qu'à Hawaï, en Nouvelle-Zélande et en Australie, qui sont les seuls territoires exempts de varroase. Au Québec, les apiculteurs sont de plus tenus responsables de l'état sanitaire de leurs ruches par la *loi sur les abeilles* (disponible gratuitement sur le site des Publications du Québec) et un apiculteur qui laisserait se développer la varroase dans ses ruches pourrait se les voir confisquer et détruire par Agriculture Québec. Cela dit, l'enregistrement des ruches n'étant pas obligatoire (je peux demain matin m'acheter quelques paquets d'abeilles, des reines, et démarrer quelques ruches sans que personne ne le sache) et les contrôles peu fréquents, on

imagine que la loi est difficile à faire appliquer et que les apiculteurs professionnels s'inquiètent: si mes abeilles sont atteintes de varroase et que je ne les soigne pas correctement, elles peuvent transmettre cette maladie aux abeilles de mon voisin et mettre en péril sa production...

Si la réglementation canadienne interdisant l'importation d'abeilles américaines a pour effet de protéger partiellement l'apiculture québécoise du varroa, elle pourrait avoir d'autres conséquences fâcheuses auxquelles on ne pense pas et que révèle la revue électronique Apis du mois d'octobre 1997. En autorisant uniquement l'importation d'abeilles et de reines d'Hawaï, de Nouvelle-Zélande et d'Australie, il se peut qu'on réduise considérablement le bagage génétique des abeilles. C'est ce qui se passe aux États-Unis où l'on compte que l'ensemble de la population commerciale de reines est le fruit de seulement 500 reines «mères», provoquant ainsi des accouplements consanguins qui peuvent affaiblir les populations d'abeilles. D'ailleurs, les apiculteurs américains remarquent déjà des faiblesses inexplicables de leurs ruches... Le dilemme est réel: vaut-il mieux ouvrir les frontières et courir peut-être le risque de voir le varroa se développer au Canada ou risquer, comme aux États-Unis, de créer un problème de consanguinité peut-être pire que la varroase? En fait, la varroase n'est pas la seule raison pour laquelle la frontière avec les États-Unis a été fermée...

Il y avait une autre raison pour interdire l'importation d'abeilles américaines: les problèmes que nos voisins rencontrent avec les **abeilles africanisées**. Ces charmants insectes ressemblent à nos abeilles domestiques, mais elles ont un sale caractère: même si elles ne piquent que lorsqu'elles se sentent agressées, elles ont tendance à s'estimer beaucoup plus facilement menacées que les abeilles domestiques (se tenir près d'une ruche peut-être suffisant pour les faire réagir), et forment plus souvent qu'elles des essaims pour attaquer. De plus, elles sont moins productives que nos abeilles domestiques et elles ont la capacité de se reproduire avec ces dernières, leur transmettant ainsi leur caractère agressif. L'hybride est une abeille très difficile à distinguer de l'abeille domestique, d'où le risque pour les apiculteurs d'utiliser sans le savoir des abeilles africanisées, avec les conséquences qu'on imagine. Aux États-Unis (dans les états du sud), on met en garde les populations contre ces abeilles qui déjà fait des morts. Et on n'a pas de preuve que ces abeilles ne peuvent pas résister à l'hiver... D'où une seconde raison pour le gouvernement canadien de bloquer l'importation d'abeilles américaines...



source: Scott Bauer, Agricultural Research Service,  
USDA

Dernière raison: outre la varroase, les abeilles font face à d'autres maladies.

*L'Acarapis woodi*, un autre acarien minuscule, se loge dans les trachées des abeilles.

< Vu au microscope, ça donne ceci:

Impressionnant, non? Certains apiculteurs d'Arizona ont perdu jusqu'à 30% de leurs colonies pendant l'hiver à cause de ce parasite. Heureusement, l'infection est pour l'instant confinée au Mexique et aux états du sud des États-Unis (encore une raison pour ne pas ouvrir la frontière) et il existe maintenant des abeilles génétiquement résistantes à l'*acarapis woodi* (abeilles Buckfast et Yugo). Un bémol, toutefois: on ne sait pas encore si cette résistance est stable...

Tout ceci entraîne des coûts supplémentaires pour les apiculteurs: acheter des abeilles revient beaucoup plus cher, puisque les frais de transport pour des abeilles de Nouvelle-Zélande, d'Australie ou d'Hawaï sont importants. Et on doit ajouter à cela le coût des médicaments contre le varroa et surtout le coût de l'hivernage. Auparavant, les apiculteurs québécois ne conservaient pas leurs abeilles pendant l'hiver: il coûtait moins cher d'en acheter des «neuves» (!) au printemps que de bâtir des hangars pour les entreposer à l'abri de notre rigoureux hiver québécois. Et surtout, les apiculteurs n'avaient pas l'expertise nécessaire pour le faire.

**D'autres difficultés.** L'impossibilité d'importer des abeilles américaines et les coûts qui y sont associés ne sont pas les seules raisons des difficultés récentes de l'apiculture québécoise. Au début des années 80, le MAPAQ a octroyé des subventions à l'installation d'apiculteurs, sans que soient proposés au Québec de véritables cours sur l'apiculture et la mise en marché des produits de la ruche. Ceux qui s'étaient lancés dans l'apiculture, souvent comme activité seconde (ils étaient agriculteurs ou avaient une autre activité principale) ont vu les coûts de production monter, le prix du miel stagner, et ils ont dû se retirer. D'après Mme H. Prince de la Fédération des apiculteurs du Québec, il faut au moins 300 ruches pour pouvoir vivre de l'apiculture (Affaires agricoles, sept. 96). Et il faut s'occuper de la mise en marché de son miel: il ne suffit pas de mettre un écriteau indiquant «Miel à vendre» devant sa porte pour faire des affaires! Il faut chercher des distributeurs, proposer des produits intéressants à bon

prix, peut-être songer à ne pas se concentrer uniquement sur le miel. Comme on le verra avec Intermiel, l'une des clefs de la survie en apiculture réside dans la diversification. Donc dans un véritable développement de l'apiculture comme industrie.

D'ailleurs, les principaux apiculteurs québécois ont grossi depuis deux-trois ans. Le miel canadien dans son ensemble est reconnu pour sa qualité, les demandes de pollinisation se sont accrues, les apiculteurs rivalisent d'ingéniosité pour développer tous azimut de nouveaux produits. Si le temps est clément, cela pourrait bien aider la filière apicole (ministère de l'Agriculture et des Pêcheries du Québec) à remplir les objectifs qu'elle s'était fixée dans son plan stratégique en 1996: doubler la production de miel au Québec d'ici l'an 2000 !

---

**Intermiel, une réussite apicole au Québec:** Si l'apiculture québécoise a une bonne pente à remonter, ce n'est pas le cas de tous les apiculteurs. L'entreprise Intermiel, de la famille Macle, est un bel exemple de réussite: ayant démarré il y a plus de 20 ans avec une quinzaine de ruches, ils en possèdent actuellement 2000, qu'ils baladent aux quatre coins de la province à la demande des agriculteurs. Ils semblent avoir trouvé la clef du succès: la diversification. Bien sûr, ils demeurent à la merci des fluctuations imprévisibles du marché, des maladies et de nombreux autres facteurs incontrôlables. Rien n'est jamais gagné et seule une hausse du prix du miel au détail pourrait peut-être constituer le coussin de sécurité dont ils rêvent. Mais les consommateurs, d'après la Fédération des apiculteurs du Québec, ne sont pas prêts à ouvrir leur porte-monnaie. En apprenant ce qui se passe en Europe, ils pourraient l'être encore moins...



\*

**L'adultération du miel:** Le miel est le produit naturel par excellence. On se contente de le récolter et de le filtrer pour enlever les impuretés; la pasteurisation n'est même pas nécessaire puisque le miel constitue un milieu hostile au développement des bactéries. Ne peut d'ailleurs être vendu sous l'appellation «miel», au Canada comme en Europe, que le pur produit de la ruche. Pourtant... pourtant l'arrivée sur le marché mondial d'un nouveau joueur, la Chine, fait planer des soupçons sur la qualité du miel. On raconte que le miel chinois serait parfois exporté dans des fûts ayant contenu des hydrocarbures, qu'il serait coupé avec du sirop de sucre. Quand on sait qu'en 1996, le Canada en a importé plus de 10 millions de tonnes, ça inquiète, forcément. Surtout lorsqu'on apprend qu'en France, près de 35% du «miel» bon marché a été trafiqué...

Vous pensiez savoir ce qu'est le miel. Vous pensiez «du miel, c'est du miel, peu importe le prix ou la provenance, ça n'a pas le même goût mais ça se vaut bien, dans le fond...» Détrompez-vous.

**Qu'est-ce que le miel?** Les réglementations canadiennes et européenne s'entendent là-dessus:

*le Miel est l'aliment récolté par les abeilles sur les plantes (provenant du nectar de fleurs, ou de sécrétions de plantes, comme par exemple le miel de sapin européen) et on ne peut rien y ajouter.*



Ruche Lombarde de  
1805

C'est un aliment 100% naturel, auquel on ne doit rien ajouter, ni additifs, ni conservateurs, ni sirop, etc. Bien souvent, le miel récolté dans les ruches ne subit qu'une étape de filtration (pour le séparer de la cire) suivie ou non d'une pasteurisation. Ensuite, pour vendre ce produit au public canadien, il faut l'étiqueter et indiquer entre autres son lieu de production (le ou les pays où le miel a été récolté), sa qualité (Canada n°1, 2 ou 3), son origine florale (miel de bleuets, de trèfle, etc.), etc.



Voici un exemple d'étiquette de pot de miel qui pourrait être vendu au détail au Canada (à condition qu'on y ajoute l'adresse du commerçant):

🐝 **Canada n°1:** indique la qualité du miel. La catégorie «Canada n°1» constitue la catégorie supérieure. Ce sont des miels qui comportent moins de 17,8% d'eau (18,6 s'il sont pasteurisés), qui ont une saveur caractéristique de leur classe (par exemple, ils doivent avoir le goût de miel de bleuet s'il s'agit de miel de bleuet), qui ne comportent pas de cristaux, etc. Cette mention ne signifie pas que le miel a été produit au Canada!

🐝 **Extra-blanc** constitue l'une des couleurs codifiées du miel. On n'a pas le droit d'inscrire n'importe quoi, les couleurs sont consignées dans le classeur à miel *Pfund* que possèdent les emballeurs de miel.

🐝 On doit indiquer clairement le lieu ou les **lieux de récolte** du miel: si le pot contient un mélange de miels de Chine, de Hongrie et du Canada, il devra porter la mention: «Produit de Chine, de Hongrie et du Canada». Le miel qui porte notre étiquette est fabriqué aux États-Unis.

🐝 On indique également, le cas échéant, si le miel est pasteurisé, s'il est liquide ou «en crème» (consistance granuleuse d'un miel qui a été barraté, comme du beurre), etc.



Bien sûr on doit indiquer également le poids net, le nom de l'entreprise qui commercialise le miel ainsi que son adresse et la marque de commerce, s'il y a lieu...

**Faire respecter la loi:** pour faire observer les réglementations sur le miel, il faut en avoir les moyens. L'agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) possède des inspecteurs qui font régulièrement des contrôles, tant chez les apiculteurs, chez les emballeurs, les détaillants qu'à la douane (en ce qui concerne le miel importé). Vérifier le poids d'un pot de miel est chose aisée: il suffit d'avoir une balance! Mais comment peut-on vérifier que le miel est bien du miel de trèfle et non du miel de fleurs diverses? Comment peut-on vérifier qu'un miel étiqueté «miel du Canada» n'est pas un mélange de miels chinois et argentins? Comment enfin peut-on vérifier que le miel n'a pas été coupé avec du sirop de sucre? Il faut disposer de moyens scientifiques pour contrôler la composition du produit vendu sous l'étiquette «miel». Sinon, la législation ne sert à rien.

**Les moyens scientifiques:** Il existe trois méthodes principales permettant de vérifier la qualité du miel. Les deux premières visent à déterminer s'il n'a pas été coupé avec du sirop de sucre:

- La méthode de **White et Doner**, mise au point en 1978, a permis de déceler des cas d'adultération du miel aux États-Unis dès les années 80. Mais elle n'est pas applicable à tous les miels: par exemple, un miel d'acacia pur peut échouer le test alors qu'un autre miel coupé à 12% de sucre ajouté le réussit!
- En 1989 apparaît la méthode de **White et Winters** qui se fonde sur une analyse des protéines du miel. C'est la méthode officielle de l'*Association of Official Analytical Chemists*, et elle est utilisée dans le monde entier.

La seconde méthode est plus fiable que la première, comme en témoigne le tableau suivant (76 miels sont conformes selon la première méthode et se révèlent non conformes selon la seconde):

Nombre d'échantillons	435
Nombre d'échantillons non conformes	76
Pourcentage	17 %

*Échantillons de miel conformes selon White et Donner - Source: laboratoire Eurofins*

Mais elle n'est pas totalement fiable pour autant: elle ne permet de reconnaître que les fraudes au sucre de canne ou maïs. Il existe d'autres types de sirops de sucre et ceux qui veulent couper le miel avec des sirops s'arrangent pour camoufler leurs traces. C'est un peu comme le jeu de cache-cache entre sportifs de haut-niveau peu scrupuleux et contrôle anti-dopage...

- On peut aussi chercher à vérifier l'origine géographique et florale du miel. Pour ce faire, on pratique l'analyse des pollens présents dans le miel ou «**analyse mellisso-palynologique**» (une méthode mise au point dans les années 50-70). Chaque région a sa «signature florale» qui, si elle est connue (par exemple parce qu'on dispose d'une banque de miels de toutes les origines), permet de déterminer avec une très grande fiabilité si un miel provient de la région du lac Saint-Jean ou de celle de Shangai... Déterminer s'il s'agit d'un miel de bleuets, de tilleul ou de trèfle est un peu plus complexe, car rien n'indique dans la loi combien de grains de pollens de trèfle doivent

se trouver dans le miel pour qu'il mérite cette appellation... Tout est alors affaire d'interprétation. L'analyse mellisso-palynologique est très souvent pratiquée dans les transactions commerciales en Europe (lorsqu'un emballer commande du miel à un producteur, par exemple). Mais elle demande un important savoir-faire et il en existe très peu de spécialistes.

**La découverte de miels adultérés par le SPMF:** le syndicat des producteurs de miel de France a mené il y a quelques semaines une grande enquête avec l'aide de deux laboratoires, EUROFINS et CNEVA, sur les miels «premier prix» (c'est-à-dire les moins chers) offerts aux consommateurs au détail en France. Le SPMF a eu la gentillesse de m'offrir son rapport en primeur pour le Défi Webbi. Et les résultats sont éloquentes: avec les deux méthodes White et Doner et White et Winters, EUROFINS trouve 5 miels frelatés (29 %) et 1 zone grise (5 %) sur 17 miels testés. Le CNEVA trouve 6 «adultérations suspectées» (35 %). Il a utilisé la méthode de méllissopalynologie en s'attachant à déterminer l'origine géographique. Il a également utilisé une nouvelle méthode en recherchant dans le miel des cellules végétales (cane à sucre, blé, maïs, riz, etc) qui sont la preuve d'un ajout de sucres (« méthode Kerkvliet »).

Mieux encore, répétant l'opération avec cinq pots de miel achetés en Europe (Allemagne, Italie et Angleterre), ce sont les cinq pots qui se sont révélés être adultérés selon la nouvelle méthode Kerkvliet, alors que les adultérations n'ont pas été découvertes avec les méthodes classiques... Les cinq miels avaient été coupés avec du sirop de sucre.

La quasi-totalité des miels adultérés provenait de Chine. Et cela ne peut qu'inquiéter les consommateurs du monde entier, la Chine étant devenue il y a quelques années le plus gros exportateur de miel du monde, submergeant le Canada et les États-Unis autant que l'Europe...

**Les abeilles canadiennes, jadis reconnues comme les championnes du monde, peuvent produire jusqu'à 80 kg de miel par ruche. Les abeilles chinoises en produisent...  
150 kg!**

source: Agriculture et Agroalimentaire Canada

**La Chine, un nouvel exportateur:** La Chine a explosé en quelques années au niveau mondial sur le marché de l'exportation de miel en gros. La progression des importations canadiennes de miel chinois de 1990 à 1996 est particulièrement impressionnante: 1092% d'augmentation en six ans!

<b>1990</b>	10
<b>1991</b>	30
<b>1992</b>	119
<b>1993</b>	557
<b>1994</b>	1856
<b>1995</b>	3522
<b>1996</b>	10918

**Quantité de miel chinois importée par le Canada,  
en tonnes**

source: Agriculture et Agroalimentaire Canada



L'Europe et les États-Unis ont également été inondés de miel chinois à bas prix, ce qui a conduit les apiculteurs américains à faire pression sur leur gouvernement, avec succès, pour imposer des quotas d'importation de miel chinois. En 1995, les États-Unis et la Chine ont passé un accord qui a réussi à protéger l'apiculture américaine d'une baisse importante du cours du miel aux États-Unis pendant deux ans (En 1997, entre autres à cause de l'arrivée de l'Argentine sur le marché des exportations, les prix ont chuté de 15%).

Le miel chinois, peu cher, régulièrement coupé avec du sirop de sucre a également d'autres caractéristiques «intéressantes». On a constaté sur certains échantillons:

- la présence de traces terreuses, comme si l'on avait ramassé du miel tombé sur un sol en terre battue;
- la présence d'une grande quantité d'oxyde de fer (ce qui a pour conséquence de noircir le thé, pour ceux - hérétiques! - qui mettent du miel dans leur thé);
- et des résidus de produits chimiques.

Pire, certains importateurs ont eu la surprise de recevoir du miel dans des fûts à bonde ayant contenu... du pétrole!

Si vous faites le tour des supermarchés, vous ne trouverez pas beaucoup de miel étiqueté «produit de Chine» (sauf si vous allez dans le quartier chinois). Pourtant, le Canada en a importé près de 11 000 tonnes en 1996! Où est-il passé? En partie chez nos voisins américains, semble-t-il. Plusieurs sources (dont AgriWorld News et le site Ontarioagriculture) s'entendent pour accuser les emballeurs canadiens de miel chinois d'avoir mélangé celui-ci avec du miel canadien et de l'avoir envoyé aux États-Unis sous la mention frauduleuse de miel canadien! Une façon comme une autre de contourner les quotas américains... Mais cela n'explique pas l'usage des 11 000 tonnes. Selon M. J. Côté de l'ACIA, la majorité du miel chinois est utilisé dans l'industrie agroalimentaire: on le retrouve dans les céréales, les gâteaux, les boissons, le jambon, etc. Cela veut-il dire que je mange des céréales aux hydrocarbures? Qu'après avoir mangé un gâteau au miel je devrais me sentir plus énergique que Popeye avec ses épinards?

**Pas de panique!** Au Canada, l'ACIA surveille le miel chinois de près. Il est arrivé à l'Agence de renvoyer à l'expéditeur chinois ou de détruire des lots de miel non conformes. Ses inspecteurs font régulièrement des contrôles chez les détaillants, les producteurs, les emballeurs ainsi qu'aux douanes afin de dépister les infractions aux régulations sur le miel. L'ACIA avait d'ailleurs émis une alerte à l'importation concernant le miel chinois: ce qui signifie que tous les lots de provenance déjà suspecte étaient systématiquement analysés. Cela dit, 11 000 tonnes de miel chinois sont tout de même entrées au Canada et si l'on ne peut pas penser que tout le miel chinois est dangereux ou même simplement (!) adultéré, il n'y a pas non plus de raison de penser que la Chine nous a gardé tout son bon miel alors qu'ils envoient n'importe quoi aux européens... Quelque part, que ce soit dans vos céréales ou dans des pots de miel, il y a du miel chinois adultéré. Pas dangereux pour la santé, mais ça ternit tout de même l'aura que cet aliment «100% naturel», «pur produit des abeilles» confère à ces produits...

**Le problème se corse...** En fait ce n'est pas tout. En fait il y a pire. En faisant mes recherches sur l'adultération du miel, je suis tombée sur le problème ô combien plus dommageable (si c'est possible) de l'**ultrafiltration** du miel qu'autorise le Canada. C'est un procédé qui consiste, comme son nom l'indique, à filtrer le miel avec des filtres très puissants, qui enlèvent

les particules minuscules qu'il contient. Dont... une bonne partie de ses grains de pollen! Cela ne change rien à son goût, mais ça facilite la tricherie: impossible d'appliquer la méthode d'analyse mellisso-palynologique, donc impossible de vérifier l'origine géographique ou l'appellation florale du miel. On peut encore déterminer si le miel a été coupé au sirop de sucre, avec la nouvelle méthode Kerkvliet. Mais on ne peut plus être certains qu'un miel du Canada ne provient pas de Chine et qu'un miel de bleuets n'est pas un miel toutes-fleurs... C'est un peu comme si, ne pouvant plus faire chimiquement la différence entre les vins, on autorisait subrepticement un Beaujolais à s'étiqueter Chassagne-Montrachet et inversement. Il ne reste plus à l'analyste que le goût pour faire la différence. On verra peut-être apparaître des «mielologues» comme il y a des oenologues. Mais il n'est pas certain que le jugement subjectif d'un mielologue puisse être invoqué pour justifier une saisie ou une sentence de tribunal. Et un goût, ça peut aussi se trafiquer. Bref le consommateur est à la merci de n'importe quelle tricherie, puisqu'il n'y a plus de moyen de la prouver...

**Les conséquences pour les producteurs canadiens.** Elles peuvent être désastreuses pour leur image de marque et pour le cours du miel au Canada. Même si le miel canadien est pur, même si les appellations sont véridiques, la vague de suspicion peut également les atteindre. La solution: réclamer si ce n'est l'interdiction de l'ultrafiltration, du moins sa mention obligatoire sur les étiquettes. Et l'interdiction d'indiquer une origine florale et/ou géographique sur un pot de miel ultrafiltré. Ainsi, le consommateur canadien pourra choisir, comme il peut aujourd'hui choisir entre du miel pasteurisé ou non pasteurisé, en crème ou liquide. Il devrait pouvoir choisir entre un miel pur, d'origine florale et géographique garantie, n'ayant pas subi d'ultrafiltration, peut-être un peu plus cher, et un miel sans garantie. Faire le ménage dans le marché du miel pourrait avoir une heureuse conséquence pour les producteurs de miel d'ici: leur permettre de vendre plus cher un produit dont la qualité est garantie. Après tout, nous acceptons bien de payer plus cher un Saint-Joseph qu'un Caballero. De la même façon, avec un peu d'informations et vu le faible prix actuel du miel, nous serions sûrement tous prêts à payer un peu plus cher pour un miel certifié «de bleuets du lac Saint-Jean récolte 97». Pourvu qu'on nous donne l'assurance qu'on ne nous trompera pas sur ce qu'il y a vraiment dans le pot...

**Épilogue.** En 1997, la Chine s'est retirée du marché aussi vite qu'elle y était entrée: de mauvaises récoltes, des maladies, les demandes du marché intérieur ont amorcé tout récemment le déclin de ses exportations (même si elle reste encore le plus gros producteur de miel). Au Canada, s'ajoute à cela la faillite du plus gros emballeur de miel chinois en Ontario, Bee Town of Canada (faillite dont la raison reste inconnue). Comparez les chiffres des importations de miel chinois en 1996 et en 1997:

<b>1996</b>	10918
<b>1997</b>	933

**Quantité de miel chinois importée par le Canada,  
en tonnes**

source: Agriculture et Agroalimentaire Canada

Cela signifie-t-il que nous soyons tirés d'affaire, au moins pour l'instant? Pas si sûrs, car les européens ont également repéré des lots douteux en provenance d'Argentine, du Mexique, du Guatemala, de Turquie et surtout de Hongrie. La production de miel argentin a augmenté, et

Agriculture et Agroalimentaire Canada reconnaît qu'il se pratique dans ce pays une falsification du miel qui est inquiétante... On n'est donc pas sortis du bois.


**Dernière minute!** Le conseil canadien du miel et son homologue américain ont lancé une réflexion sur l'établissement d'un standard nord-américain des appellations de miel. En clair: il s'agit de définir clairement ce qu'est un miel de bleuet, de trèfle, un miel de Chine, de Hongrie, avec les méthodes d'analyses chimiques appropriées. L'ultrafiltration fera bien sûr partie de la discussion...


À suivre...


## Personnes contactées




### Je tiens à remercier:


 **M. J. Côté** de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) à Ottawa pour avoir répondu à mes nombreuses interrogations concernant le contrôle des produits de la ruche et l'ultrafiltration.


 **Mme L. Dumas**, Secrétaire coordinatrice de la [filiale apicole](#) pour sa gentillesse et toutes les informations apportées sur la situation de l'apiculture au Québec.

 **Mme M. Faucon**, pour l'envoi gracieux de l'article «Contamination des produits de la ruche et risques pour la santé humaine» dont j'avais trouvé la référence sur le site du CNEVA, et du dernier numéro de la revue *La Santé de l'abeille*.

 **Mme V. Maclé** d'[Intermiel](#) pour m'avoir ouvert les portes de son établissement et avoir bien voulu répondre avec beaucoup d'amabilité à toutes mes questions.

 **M. G. Parent**, d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#), pour m'avoir communiqué le tout dernier rapport sur la situation du miel canadien.

 **M. A. Pettigrew**, agronome attaché à la régie apicole dans la région des Cantons de l'est pour ses informations sur la varroase et ses traitements au Québec.

 **M. F. Pichon**, pour m'avoir généreusement fourni en primeur le dossier compilé par le [SPMF](#) sur l'adulteration des miels en Europe.

## Images

**Note:** toutes les images suivies d'une étoile \* proviennent du site de [Midnite Bee](http://www.cybertours.com/~midnitebee/home.html) (<http://www.cybertours.com/~midnitebee/home.html>) et en sont la propriété exclusive. Elles m'ont été prêtées exceptionnellement pour la durée de ce reportage.

Les propriétaires des images contenues dans ce reportage, quelles qu'elles soient, en conservent tous les droits associés. Je remercie leurs auteurs de m'avoir permis de les utiliser.

**Page d'accueil :** le bâton enduit de miel (dont on trouve une version miniature sur plusieurs pages), le pot de miel, l'apiculteur, les deux abeilles qui dansent et l'abeille utilisée dans le coin droit en bas du titre proviennent du site de [Midnite Bee](#).

**Déclin:** l'image de ruche ancienne (grecque) provient du site d'[Apiservices - Galerie virtuelle apicole](#). De même pour la photo de varroa. La photo d'*Acarapis woodi* a été réalisée par Scott Bauer d'Agricultural Research Service, USDA (On la retrouve sur le site de [Kohala.net](#)).

**Intermiel:** la carte de visite du haut de la page a été composée à partir de la véritable carte de visite d'[Intermiel](#). Les photos de bleuets et de canola sont extraites de la brochure «Connexion recherche» d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#). Le petit trèfle est la version miniature d'une image de [Midnite Bee](#). Les autres photos sont de moi.

**Adultération:** l'image de ruche ancienne (lombarde) provient du site d'[Apiservices - Galerie virtuelle apicole](#). La fleur de trèfle utilisée dans l'étiquette de miel provient du site de [Midnite Bee](#).

**Sources:** la jeune fille transportant une ruche, les abeilles entre les paragraphes et la fleur de trèfle utilisée dans l'étiquette de fin proviennent du site de [Midnite Bee](#).

**Fonds:** La base des fonds de page (fleur jaune) provient de [Roger's gifs collection](#). Les éléments graphiques non cités sont de moi.

## Ouvrages et articles consultés

C. Fléché, M.-C. Clément, S. Zeggane et J.-P. Faucon, «Contamination des produits de la ruche et risques pour la santé humaine: situation en France», *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.*, 1997, **16**(2), p. 609-619

On en apprend de belles sur l'accouplement des varroas dans le dernier numéro de la revue **La Santé de l'abeille** (mai-juin 1998), n° 165.

Le dernier numéro de la revue **American Bee Journal** (avril 1998) est particulièrement intéressant: on y trouve un article très détaillé sur la situation mondiale du marché du miel en 1998 («World Honey Trade Changing»), un papier sur la résistance des varroas à l'Apistan en Floride («Varroa Control Problems: More Answers From Florida») et le compte-rendu complet d'un colloque américain («Proceedings of the American Bee Research Conference»).

Les publications du [CPVQ](#) sont un «must» pour qui s'intéresse à l'apiculture. J'ai particulièrement utilisé les actes du colloque du 4 février 1998 consacré à la pollinisation, **De la fleur aux profits**. On peut aller voir leur site web, qui propose pour un coût modique de télécharger presque toutes leurs publications. Très pratique, mais malheureusement il faut tout d'abord souscrire un abonnement, ce qui rend les choses un peu plus compliquées.

## Listes de diffusion consacrées à l'apiculture

On peut en suivre les échanges en s'abonnant (on reçoit alors les messages dans sa boîte de courrier électronique) ou en consultant les archives sur internet. La principale, en anglais, s'appelle [Bee-L](#). Elle se distingue par les contributions très remarquées d'un apiculteur américain, A. Nachbaur, dont vous pouvez avoir un échantillon sur la page de [Beekeeping](#). Pour les purs francophones, Bee-L a depuis peu une petite soeur, [abeilles@fundp.ac.be](mailto:abeilles@fundp.ac.be). Pour s'abonner, on envoie un message à [majordomo@fundp.ac.be](mailto:majordomo@fundp.ac.be), avec la commande *subscribe abeilles [votre adresse]* (sans les crochets).

## Groupes de discussion (ou «newsgroups»)

En anglais, **sci.agriculture.beekeeping**. Et en français, un tout nouveau groupe vient de naître: **fr.rec.apiculture**. Si votre fournisseur d'accès internet ne vous les propose pas, vous pouvez toujours consulter les archives de [sci.agriculture.beekeeping](#) sur le site de [The Internet Apiculture and Beekeeping Archive](#). Pour les messages les plus récents des deux listes, voyez le site de [DejaNews](#).



\*

## Sites internet

On peut commencer par le site d'[Apiservices - Galerie virtuelle apicole](#), qui se veut la plaque tournante de l'information en français sur l'apiculture. Il propose en particulier de nombreuses illustrations (timbres représentant des abeilles, vieilles cartes postales, dessins de ruches anciennes, etc.), des liens vers de nombreuses revues et organisations apicoles, des informations sur les maladies et les traitements, etc. Il héberge également les pages du [SPMF](#) (syndicat des producteurs de miel français). Bref, le premier site à visiter.

Si vous voulez savoir ce qui se passe et qui fait quoi en recherche apicole au Québec, allez consulter le site du [ministère de l'Agriculture et des Pêcheries](#) du Québec. Visitez surtout les pages de la [filière apicole](#).

Le site d'[Agriculture et Agro-alimentaire Canada](#) est toujours plein d'informations et son moteur de recherche est très efficace. De cette page, on peut accéder à l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et à une multitude d'autres ressources.

En juin 1997, le ministère de l'Agriculture et de l'Aménagement rural a annoncé une importante expansion de l'industrie du bleuets au [Nouveau-Brunswick](#). Par des programmes de prêts préférentiels, le Nouveau-Brunswick compte ainsi augmenter la surface consacrée à la culture des bleuets de 1000 acres, créant un besoin pour 1000 ruches supplémentaires. Ceci devrait augmenter les recettes des producteurs de bleuets de 500000\$ par an et générer des emplois.

[Intermiel](#): le site de la miellerie de la famille Macle, que j'ai visité près de Mirabel. On y trouve surtout des informations sur leurs produits.

Écoutez le [chant d'une jeune reine!](#) (174 Ko)



Une excellente revue de recherche apicole basée en Floride et nommée [Apis](#). On y trouve tous les nouveaux développements sur les maladies et les traitements, les abeilles génétiquement modifiées, bref tout ce qui fait l'actualité de la recherche apicole.



Les apiculteurs de l'ouest de la France font face à une crise de «l'abeille folle»! De très nombreuses abeilles sont désorientées et meurent. On accuse un insecticide utilisé dans la culture du tournesol, le *Gaucho*. Pour en

savoir plus, allez sur le site d'[ABCnews](#). En passant, ce site possède un excellent moteur de recherche permettant de tirer parti au mieux de leurs archives remarquablement fournies.



Le National Honey Board aux États-Unis a maintenant deux sites: l'un destiné au [grand public](#), le second à [l'industrie](#). On y apprend que l'usage du miel n'est pas recommandé dans l'alimentation des enfants de moins d'un an (le miel pouvant contenir des bactéries du botulisme inoffensives pour nous mais qui pourraient être dangereuses pour les tout-petits). Craintes d'ailleurs partagées par le [Canada](#) et l'Angleterre: cette dernière impose aux détaillants d'indiquer sur leurs pots de miel «impropre à l'alimentation des nourrissons».



[Midnite Bee](#) regroupe également de nombreuses informations sur l'apiculture, la recherche, etc., Très riche, mais pas facile de s'y retrouver dans tout ça.



Dans la catégorie non-standard: l'opinion d'un [végétarien](#) sur le miel. C'est vrai que lorsqu'on réalise que le miel est essentiellement... de la bave d'abeille (!), on est révolté l'espace de quelques secondes. Mais ça ne pèse pas bien lourd face au souvenir de milliers de tartines au miel, de centaines de bonbons et de ces délicieux gâteaux moyen-orientaux tout fondants de bonheur...



Saviez-vous que le venin d'abeille est utilisé dans divers pays à des fins thérapeutiques (autre que la désensibilisation des allergiques à ce venin)? Il pourrait être utilisé pour soulager l'arthrose, entre autres. C'est ce qu'on apprend sur le site de la [société américaine d'apithérapie](#). Attention, toutefois, les réactions allergiques au venin d'abeille peuvent être très violentes et il vaut mieux consulter son médecin de famille avant de se mettre tout nu au milieu d'un essaim bourdonnant...



Une [beecam](#)! Oui, une petite caméra vous révèle tout de l'intimité des abeilles. Sauf qu'elle était en réparation quand je suis passée. Dommage...



[B-Eye](#): Ce site étonnant vous propose de voir le monde à travers les yeux de notre infatigable travailleuse ailée. Dépaysement garanti! Tiens, mais on dirait une taupe modèle...



Telle qu'on la voit...



\*



Telle qu'une abeille la voit!

Ce troisième et dernier reportage clôt le Défi Webbi pour cette fois-ci. Merci à tous mes interlocuteurs; merci à tous les visiteurs qui ont pris le temps de lire ces reportages, qui m'ont fait part de leurs encouragements et de leurs critiques; merci au jury pour le travail fourni et les commentaires constructifs; merci à Michel, Framboise, aux François, aux encyclopédistes et à tous ceux qui m'ont soutenue (et parfois supportée!) pendant ces deux mois et demi de plaisirs, d'angoisses et de découvertes.



[slachize@colba.net](mailto:slachize@colba.net)