

Charlotte et Romain Nardi contrôlant leurs ruches, entre Berre et La Fare les Oliviers, mi-février. Ils étaient également au Salon de l'agriculture à Paris avec leurs miels primés.
/PHOTO FRANCK PENNANT



Les apiculteurs vont-ils s'en sortir ?

BOURDON Dérèglement climatique, frelon asiatique, parasites, concurrence déloyale, importations massives, faux miels... Alors que se termine le Salon de l'agriculture, la crise est très dure pour les professionnels provençaux.

Un peu plus haut chaque été. Pas forcément en altitude. Mais plus au nord, le long d'une vallée du Rhône au climat méditerranéen jusqu'en Bourgogne. Faute d'eau, donc de nectar et de pollen pour leurs abeilles, les apiculteurs grimpent jusque dans le Jura avec leurs ruches. Une transhumance coûteuse, une fuite en avant pour des paysans qui, au passage du plateau de Valensole, se désolent de champs de lavande qui brûlent, trop peu rentables. Le tableau est sombre, mais réel. Le dérèglement climatique qui assoiffe les indispensables pollinisateurs et les fait sortir trop tôt de leur ruche, risquant le coup de froid en

février et le manque de nourriture pour la colonie, s'est accéléré. Il fait grossir la mortalité des insectes, bien aidée par le varroa, un parasite s'installant dans les couvains, ainsi que par les attaques automnales du frelon asiatique. "Lui n'a pas de prédateur et nos ruches tests pour lutter contre ce qui s'apparente au loup pour les brebis ne donnent pas grand-chose, souffle Jean-Charles Bureau, apiculteur à Auriol. Et puis il n'y a pas d'indemnisation et enlever un nid coûte 300 euros, alors..."

Alors, les quelque 3500 apiculteurs français serrent les dents. "Les récoltes ont été divisées par deux en trois ans, constate Jean-Louis Lautard, président du syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud. Pourtant, on avait structuré une filière de qualité autour du miel

de lavande, avec des labels et de la recherche. Mais tout s'est cassé la gueule en très peu de temps".

Car, en plus d'une nature qui se dérègle, les producteurs a priori protégés par l'Europe subissent un autre dérèglement, économique celui-là. Si la guerre en Ukraine a favorisé l'importation de miels détaxés et l'utilisation de ce chemin détourné par des centrales d'achat peu regardantes, elle est venue s'ajouter à un contexte déjà "sans foi ni loi", reprend Jean-Louis Lautard. On est face à une concurrence déloyale venue notamment de Chine, un rouleau compresseur de mélanges de miels sans goût ni typicité qui fait tomber les prix du kilo à deux euros, là où notre prix de revient est quatre fois plus élevé. Les dernières négociations commerciales, en janvier, ont

“

On avait structuré une filière de qualité autour du miel de lavande, avec des labels et de la recherche. Mais tout s'est cassé la gueule en très peu de temps.”

été un massacre". Une impasse pour des apiculteurs français dont la production annuelle - environ 30 000 tonnes - devrait être avalée par la demande nationale, une fois et demi supérieure. Mais ils ne trouvent plus preneur. "Les négociants ne nous achètent plus rien", se désole Philippe Peroni, apiculteur à Lauris qui, pour s'en sortir, s'est mis à la vente en direct. Un maigre motif d'espoir où tous s'engouffrent en attendant des solutions. Un plan d'aide "conjoncturelle" de 5 millions d'euros et des promesses pour "améliorer la transparence" et "lutter contre la fraude" viennent bien d'être initiés par l'État. Des chercheurs testent, eux, des vaccins contre les parasites des abeilles. De là à en faire son miel...

François TONNEAU



ROMAIN ET CHARLOTTE NARDI, APICULTEURS BIO À BERRE

"Il arrive qu'on ne dorme pas pendant trois jours"



Romain Nardi montre une ruche affaiblie par le dérèglement climatique. / PHOTO FRANCK PENNANT

Il faut contourner un garage rafistolé et une ancienne serre aux vitres cassées pour trouver Charlotte et Romain Nardi. Sur la dalle de la miellerie en construction, que le jeune couple aménage pour stocker ses machines, extraire et vendre son miel, l'heure est au nettoyage des vieilles ruches ce matin. Mais pas seulement. La mi-février n'empêche pas les abeilles d'être déjà actives. Un rayon de soleil et les voilà sorties pour butiner fraisiers, fausses roquettes et amandiers sauvages. Plus haut dans les collines qui entourent La Fare les Oliviers, elles s'enivrent du nectar de romarin et de fleurs de garrigue. "On a trois semaines d'avance sur la saison", s'inquiète Romain. "Un coup de froid et les ruches se seront peuplées, n'auront pas assez de nourriture et dépériront". Dans un pré un peu plus loin, voile sur la tête, il soupèse et ouvre un habitat, sous-peuplé, déjà mal en

point. "Le couvain est petit, les abeilles ne sont pas dynamiques. Elles ont souffert du dérèglement climatique, du manque d'eau et d'une diète, auxquels s'est ajouté le frelon asiatique". Ancien barman de 35 ans, revenu de l'hôtellerie de luxe pour "retrouver la nature, du sens et de l'éthique", Romain s'est installé il y a quatre ans sur les terres de son père, maraîcher toute sa vie à Berre. Une for-

d'un cadre cette maman d'un petit garçon de deux ans, déjà attiré par les butineuses. Lancé pour de bon il y a deux ans, passé en bio l'an dernier, le couple a choisi pour s'en sortir de tout faire lui-même, de la sélection des abeilles à l'élevage, l'extraction du miel, la mise en pot et la vente en direct sur les marchés de Marseille et de la région. "Il arrive qu'on ne dorme pas pendant trois jours", souffle Romain. L'été, il faut aussi compenser la sécheresse en emmenant les demoiselles ailées - on en compte 40 000 par ruche - vers la Bourgogne. Une transhumance devenue quasi obligatoire pour trouver l'eau et le nectar. "Rester en Provence pour faire du miel devient compliqué." Mais l'effort trouve son réconfort. Médailles dans des concours agricoles, leurs miels et pains d'épices étaient au Salon de l'agriculture cette semaine.

F.T.

“ Rester en Provence pour faire du miel devient compliqué. ”

mation de dix mois à Hyères plus tard, en compagnie de Charlotte, ancienne infirmière, et les voilà à la tête de près de 400 ruches. "C'est dur, mais je ne remettrai ma blouse pour rien au monde", sourit en grattant les alvéoles

CONSO

Comment ne pas se faire avoir au supermarché

D'abord, vous allez en voir de toutes les couleurs et les consistances. Partout, des appellations et drapeaux français plus ou moins fantaisistes. Au rayon miels des supermarchés, environ 85% des produits présentés sont importés, le plus souvent à bas coûts. Pour le vérifier, mieux vaut chercher l'origine sous le pot ou le flacon. Les suites de lettres rencontrées, type CH, BR, TU, RU ne disent rien de bon. Ici, elles signifient Chine, Brésil, Turquie, Roumanie : un assemblage de "miels" difficilement traçables, parfois faux. Il y a un an, une opération coordonnée de seize pays aux frontières de l'Europe a montré, après analyse dans les laboratoires de la Commission européenne, que 46% des miels importés étaient mélangés à des sucres et autres additifs. Pour ne pas se faire avoir, suivre les labels Rouge, Bio,



Les miels médallés et certifiés bio de Berre. / PHOTO F.P.

IGP ou Demeter (biodynamie) et se fier au prix. Un miel à moins de 15 euros le kilo est suspect. Enfin, une astuce : versez du miel sur un torchon blanc et rincez. S'il reste une tache, c'est qu'il y a des colorants alimentaires et que le miel est coupé.

F.T.

PHILIPPE PERONI, APICULTEUR BIO À LAURIS

"Les négociants ne nous achètent plus rien"

Dans la petite salle attenante à la ferme où il réunit régulièrement les copains de la Confédération paysanne, Philippe Peroni nous tend une feuille. Un mail qu'il a imprimé, où un intermédiaire propose très sérieusement du miel ukrainien - ou passé par là pour bénéficier de taxes - à 1,75 euro le kilo. "Chez nous, le coût de revient d'un kilo de miel bio, labellisé, est d'environ 9 euros. Et je parle du vrac, pas des pots". À une dizaine d'années de la retraite, cet apiculteur installé à Lauris, dans le Lubéron, n'a "plus de solution". Sa femme, avec qui il travaille, a préféré ne pas s'exprimer, "trop en colère". En marchant pour aller voir une cinquantaine de ruches posées sous les pins et les chênes, près d'un abreuvoir, on croise des moutons, on re-



Philippe Peroni au milieu de ses ruches, à Lauris. / PHOTO F.T.

marque un gîte. "Longtemps, je n'ai produit que du miel en vrac, des fûts de 300 kilos, explique-t-il. Et puis j'en suis sorti pour laisser la place aux jeunes et aussi parce que les négociants ne

nous achètent plus rien. Il n'y a plus de commande. Ils se tournent vers les miels d'importation, une concurrence déloyale". Sans revenu, ni aide, il compte sur le gîte, les moutons et la vente en direct

pour s'en sortir. "L'autre jour, on est allés sur le parking d'un supermarché à Digne. Dans les rayons, on ne voyait même pas les miels régionaux. On a sensibilisé les gens et vendu ce qu'on avait. Mais

“ On va droit dans le mur si on ne change pas de modèle. ”

la situation est grave." Dehors, près des ruches, des pièges où il a mélangé grenadine, vin blanc et bière brune attendent, dérisoires, les frelons asiatiques. Philippe Peroni était à Paris cette semaine, mais pas pour butiner. "Tout le monde est en colère. On va droit dans le mur si on ne change pas de modèle. C'est une vraie crise." De celles qui vous conduisent chez le psy pour éviter le pire.

F.T.