

Numéro 32

Rédacteurs :

Michel Péchinot

Relecture :

Clémence Péchinot  
Guy Poretti



Dans ce numéro :

***Le concours des miels p1 à Paris.***

***Un rucher du Saco p4 parmi d'autre... celui de Cédric Naudin.***

### Sommaire :

***. Des miels d'exceptions récompensés au concours organisé par l'Unaf à Paris .***

***Page 1***

***. Une agriculture de terroir par Cédric Naudin***  
***Page 4***

## *Le mot du Président*

Le fil rouge de ce numéro sera la mise en valeur des produits de la terre de nos régions notamment de nos miels qui subissent une mévente avec l'importation à bas prix de sirop vendus comme du miel et de belles récoltes cumulées sur deux ans. Le réchauffement climatique se fait sentir de plus en plus avec ces hivers pluvieux et des records de températures clémentes ce printemps. Les colzas sont déjà en floraison ce premier avril et les essaims commencent à partir le 2 avril à Beaune. A ce propos vous pouvez vous inscrire sur le site du SACO via le secrétariat pour figurer sur la liste du SDIS pour la récupération bénévole des essaims naturels. On se doit de rendre ce service pour l'image de l'apiculture Bourguignonne et le respect des abeilles.

Dans l'actualité agricole mouvementée en ce début d'année, la "pause" du plan de réduction des pesticides est un échec politique, sanitaire, et environnemental désastreux. La quatrième mouture du plan Ecto-

phyto dont le but était de réduire de moitié la consommation de pesticides d'ici 2030, arrivait en fin de consultation. L'abandon du [NODU](#) (NOmbres de Doses Unités), revient à casser le thermomètre, au profit d'un indicateur Européen, séduisant sur l'idée, [le HRI1](#) (Indicateur de Risque Harmonisé<sup>1</sup>) tenant compte en effet de la toxicité des pesticides, en leur affectant des coefficients de pondération. En fait, le choix de ces coefficients sont très discutés et peuvent être manipulés par tous les lobbyings de l'agro-alimentaire.

Quoi qu'il en soit, ce stop a envoyé un message très délétère, et se traduit, dans certains esprits, par une reprise plus large des pesticides. Déjà [de nouvelles autorisations de traitement des betteraves](#) ont été accordées (x5 au lieu de 2) pour [le Movento](#), pourtant classé par l'union européenne comme toxique pour la reproduction..

Notez dès maintenant sur vos agendas la journée spéciale organisée par le GDSA21 sur les pesticides à Dijon le 12 octobre avec le chercheur [Jean-Marc BONMATIN du CNRS](#).

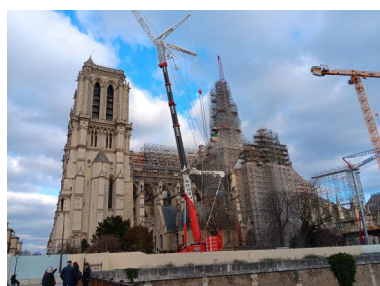
## *Le concours des miels à Paris*

Ce jeudi 1 février, j'étais à Paris pour honorer une invitation à être jury au Concours National des Miels Français organisé par l'UNAF (Union Nationale de l'Apiculture Française), et le CNTESA (Centre National Technico-economique et Scientifique Apicole).

Ce concours est accessible à tout apicul-

teur exploitant ses ruches en France et possédant plus de 50 ruches.

Mon déplacement est bénévole, mais c'est un lien privilégié de rencontre avec de grandes figures apicoles et de ses représentants où se mêlent aussi des MOF en pâtisserie. (Meilleur Ouvrier de France)



*Le chantier titanesque de la cathédrale de Paris.*



*Toujours aussi impressionnant le Mammouth Méridional du Muséum.*

J'ai profité de ce déplacement en arrivant la veille à rendre visite à mon fils Parisien et revoir avec plaisir le Musée de Paléontologie aux Jardin des Plantes.

Cela faisait déjà quelques années que je n'avais pas pris le train. J'avais oublié qu'on ne composte plus les tickets. J'avais oublié aussi les désagréments de Paris avec ses coins de rues sales et maldodorantes, la mendicité agressive dans les métros et la psychiatrie sociale des gares. Mais quel plaisir aussi de flâner le long des quais de Seine avec ses bouquinistes, de revoir la Tour Eiffel, l'impressionnant chantier de Notre Dame avec son sarcophage d'échafaudage, le pont des Arts et la zénitude du Jardin des Plantes



*Les contrôles stricts à l'entrée du Palais de Iéna.*

J'avais rendez-vous à 9h au palais de Iéna. Je suis arrivé à la station Iéna un peu en avance et j'ai eu raison car le bâtiment est si imposant qu'il faut plusieurs minutes pour trouver la bonne entrée.



*L'immense salle du Palais de Iéna.*

Ça doit être là, à la vue de la queue qui commence à se former dans le hall avec des têtes blanchies et un train de petites valises roulettes. L'organisation est un peu prise au dépourvu ne pensant pas faire l'accueil si prématuré, avec ces provinciaux sortit tôt de leur hôtel. Des secrétaires hyper badgées nous dirigent vers un point sécurité digne d'un aéroport. On bénéficie tous d'un badge obligatoire que je corrige au crayon pour effacer le k de Peckinot et remettre mon h habituel. Tous les sacs et valises doivent passer aux scanner et on passe sous un portique détecteur de métal. Mon sac ne passe pas: un couteau fourchette de dinette est repéré et mis de côté jusqu'au soir à reprendre à la sortie. :)



*Notre table, miels de forêt foncés.*

On accède enfin à la majestueuse salle, plutôt un immense hall-cathédrale du palais de Iéna. Chacun essaye de mettre un nom sur un visage, mais décidément je ne connais personne. Je repère ma table sur un vaste plan : un ensemble de 25 tables, avec 5 jurés chacune, reparaissent les échantillons de miels, dont



*Les nougats...*

trois tables spéciales nougats, pain d'épices et hydromel. Il y a même une table miels exotiques pour des lots venus de Guadeloupe et de la Réunion. Je suis à la table 25, "miel de forêt foncés". Chaque table aura à attribuer une médaille d'or d'argent et de bronze. Devant nous, 7 pots anonymes de miel liquide plutôt de couleur foncée, attendent notre classement.

La sono est de très mauvaise qualité et inaudible. Tout le monde s'approche du coup pour comprendre le déroulé de la matinée. On regagne nos tables en faisant connaissance avec nos complices. Pour l'instant nous sommes que trois à la 25. Chaque table a un président, un apiculteur professionnel pour nous guider. C'est un grand gaillard qui vient du Nord, de la Somme. Il nous montre des films impressionnants d'attaque de frelons asiatiques sur son phone. Il a perdu un rucher de 20 ruches en 15j en octobre. On y voit les frelons n'arrivant pas à rentrer dans les pièges tellement ils sont pleins et chaque colonie est assaillie d'une vingtaine de frelons chacune...

Mon voisin d'en face signale des pertes cet hiver dans son rucher école associatif en région parisienne, dues, pense t'il lui aussi, en grande partie au frelon asiatique en automne. Il est tunisien avec également un rucher en Tunisie, avec une petite production de miel d'oranger. La sécheresse de cette année en Tunisie lui a donné une mauvaise récolte mais il ne rencontre pas de soucis avec le frelon oriental. Une organisatrice vient nous présenter deux remplaçants de dernière minute pour combler notre table: la petite fille d'un apiculteur venue accompagner son grand père, une brunette au regard bleu, timide, mais dont le palais s'avèrera redoutable, et un très vieil apiculteur à la démarche hésitante et au regard perdu qui sortait de je ne sais où.

Tous les miels ont été analysés par le CARI (Association apicole Belge de Bruxelles et Wallonie) et on est sûr a priori déjà de l'appellation.

Notre maître de séance nous briffe sur ce qu'on attend d'un miel de forêt. C'est un miel poly floral issu essentiellement du



... les pains d'épices...

miellat des arbres. Sa couleur est variable mais en général soutenue pouvant aller jusqu'à des marrons très foncés. Il reste longtemps liquide avec un parfum boisé et des saveurs prononcées, parfois avec une note discrète d'amertume type réglisse et astringente en fin de dégustation. On attend donc de la force en bouche et on est loin de la douceur de l'acacia.



...les hydromels.

Sur cette base de dégustation, se rajoutent des notes florales de nectar propre à chaque forêt qui va sublimer ou pas cette architecture charpentée. A nous alors, selon nos sens, de trouver le miel qui a ce parfait équilibre entre puissance et subtilité.

Nos yeux se porte sur le numéro 3, pratiquement noir. Il promet sûrement. Des consignes sont marmonnées par le haut-parleur toujours inaudible. L'organisatrice vient donc de table en table nous souhaiter une bonne dégustation et nous indique de prélever une cuillère à soupe de chaque pot, à fractionner sur notre assiette personnelle en carton à notre disposition. Chacun goûte ensuite avec sa propre cuillère à café.

Pas très pratique et cela demande un peu d'organisation. On commence donc par le pot numéro 1. A partir de cet instant, notre président se tait. Evidemment, chacun y va quand même de son commentaire mais notre guide nous rappelle de garder nos impressions ORL pour ne pas influencer les voisins.

En fait, on a peur de dire des bêtises, en rejetant à tort un miel tout à fait correct et en réalisant qu'une médaille d'or représente une vente assurée à l'apiculteur concerné. Cette responsabilité donne beaucoup de sérieux à notre table. Personnellement pour le lot 1, je le trouve plutôt clair, très fleuri en bouche mais rentre mal dans le critère forêt. Il est excellent, mais ressemble à mon miel toute fleur d'été. Le deuxième est plus foncé, d'une belle couleur ambrée... Effet waouh, un peu comme Ratatouille dans le dessin animé lorsqu'il combine plusieurs saveurs. Une explosion de parfums et surtout une

grande rémanence en bouche et en nez qui persiste plus d'une minute avec des notes discrètes de réglisse. Il passe d'emblée en premier dans ma tête. Je bois un coup d'eau pour effacer ce moment délicieux. On progresse dans les lots. Je corrige le papy à l'écriture parkinsonienne assis à côté de moi, qui se trompe de ligne pour les notes.. On arrive au lot 5, le super noir. Après sa dégustation, une question alors se lit dans tous nos regards: c'est moi ou c'est le miel qui n'est pas au rendez-vous? Rien, plat, pas de force une belle saveur sucrée sans plus. On ne peut pas se retenir de dire qu'on est tous déçu. Pourtant cette couleur...

J'en retrouve deux autres un peu à l'image du lot 2, plus difficile à classer entre eux mais qui se distinguent cependant nettement des autres. Arrive le moment où on rend les copies. Le maître de table additionne les notes de chacun au smart phone. La médaille d'or, le lot 2, émerge sans difficultés, promu premier pour toute la table. La médaille d'argent et de bronze arrivent ensuite, mais toute la table les avaient mis aussi sur le podium ce qui me rassure dans mon impression et mon classement.

On a fini finalement assez tôt par rapport à d'autres tables toujours en discussions. On

va leur rendre visite, histoire de goûter leurs médaillés.

Je teste un miel de tilleul classé médaille d'or, étonnamment liquide en cette saison. Délicieux, frais et flamboyant de notes fleuries avec une saveur de bonbon anglais, un délice ... mais j'ai du mal à retrouver un parfum de menthe. J'inspire comme un chien truffier le dessus du pot... Décidemment non.

"Il est comme ça votre miel de tilleul en Bourgogne?" me demande goguenard mon président de table picard, qui vient de goûter lui aussi.

"Ben, non pas vraiment, ça devrait sentir plus que cela la menthe je pense..."

Il me confirme mon impression. On repose le pot, un peu circonspects, aussitôt

*« On a peur de dire des bêtises, en rejetant à tort un miel tout à fait correct et en réalisant qu'une médaille d'or représente une vente assurée à l'apiculteur concerné. »*

Michel Péchinot Février 2024



L'annonce des médailles!

repris par un maître pâtissier, qui lui le trouve décidément "sublime". Bien. Pas si évident décidément ces concours.

Je tente les miels exotiques. Le litchi notamment. Un peu déçu. Il est très dur et j'ai du mal à retrouver des saveurs de rose que l'on connaît dans le fruit. Plutôt de coing pour moi avec une palatabilité peu agréable, farineuse.

Les acacias, tous très clairs, doivent être durs à classer avec leurs sensations douces et subtiles. Le châta-

gnier... ça emmène le palais, mais sur une tartine beurrée, ça doit être top. Je passe aux nougats, aux pains d'épices (ma recette personnelle ferait somme toute bonne figure J) et je goûte l'hydromel. J'ai du mal avec l'hydromel, c'est comme le vin jaune du Jura je crois, on aime où on n'aime pas.

Il est temps de se presser à l'apéritif dinatoire offert en fond de salle, de grande qualité, pendant que s'épluche les résultats. On s'approche tous du podium, lorsque les hauts parleurs recommencent leurs charabias inau-

dibles sous nos applaudissements.

Pas de photo générale cette année, peut être par l'absence d'Henri Clément de l'UNAF, le grand organisateur, retenu au lit par une forte fièvre.

Très belle expérience au total, qui illustre bien une des façons des sortir de l'ornière des sirops de sucre à pas chers importés, en donnant une belle mise en lumière des saveurs des miels de nos régions!

## Un rucher parmi d'autres... celui de Cédric NAUDIN



Cédric Naudin.

Cédric Naudin est un jeune apiculteur, mais son expérience en tant qu'agriculteur est intéressante à recueillir dans ce contexte social agité du secteur primaire. Je le rencontre donc ce Mardi 27 Février à Reulle-Vergy. Il gère en GAEC avec son père une ferme ancestrale dans le centre du village. Plusieurs bâtiments sont rattachés à la ferme, et je le trouve dans un grand garage atelier équipé en mécanique générale et ouvert sur la rue, en train de discuter matos avec un gars du village.

Il fait beau soleil mais pas encore très chaud, il m'invite à rentrer dans sa maison qui servait autrefois aux réserves de grains, escortés par son Border Collie Skai, chien guide de troupeau.

La salle à manger est spéciale, intermédiaire entre une salle maternelle et un magasin de jouets. Des enfants sortent de partout, profitant de tous les jeux disponibles. J'en compte au moins 6.

“- Ce sont tous vos enfants ?

- Non! Ma femme est nounou parmi ses nombreuses activités. J'ai juste les deux filles que voici."

Deux blondinettes, Chloé et Clara, me saluent avec un air malicieux, curieuses de connaître ce nouveau venu. Petit bonjour aussi à Clémentine en réponse à son sourire, très affairée à des tâches ménagères au fond de la grande pièce commune.

“- Oui, ça fait un peu de monde" me dit-elle. "Je suis assistante maternelle et je suis aussi auto entrepreneuse en donnant des cours de gymnastique dans les villages des Hautes Côtes environnants. Cette activité est très appréciée dans nos petits villages, sans parler des liens qui s'installent."

Décidément ça ne chôme pas chez les Naudins.

On s'installe dans le salon entouré de la marmaille étonnamment très calme, voyageant dans leurs histoires imaginaires aidées de leur paradis en jouets.

“- Vous économiser quelques factures d'entretien de machines agricoles avec cet atelier professionnel ?

- Oui, mais malheureusement cela devient difficile avec l'informatisation. Pour changer une vanne électronique il faut finaliser l'installation avec l'outil informatique auquel je n'ai pas accès. C'est comme pour une simple vidange d'huile dans votre voiture, il faut maintenant le PC pour valider et réinitialiser votre tableau de bord.

- Comment avez-vous eu cette formation en mécanique?

- J'ai passé toute mon enfance dans cette ferme familiale où mon père a continué l'élevage de moutons et la polyculture, elle-même transmise par mon grand-père et mon arrière-grand-père. Bref une histoire



Les Voirnots.

familiale de paysans qui connaissent le prix du travail et de la terre. J'ai appris depuis tout petit le métier, à m'occuper des moutons, à leur donner le biberon, à m'occuper de la basse-cour et conduire adolescent le tracteur, un grand honneur pour un gamin. Mes filles connaissent à nouveau ce bonheur, peut être banalisé pour elles, mais qui pourrait passer pour des vacances éternelles pour des enfants citadins.

J'ai ensuite poursuivi mes études en mécanique avec un Bac Professionnel puis un BTS en mécanique. Cela m'a permis d'être employé chez Bobard Jeune à Beaune, spécialiste des machines agricoles en viticulture. J'y étais responsable en SAV mécanique. Et puis en 2016, quelques tensions avec l'entreprise et surtout l'envie de retrouver le contact avec la terre m'ont fait changer de voie. Je suis allé me ressourcer comme ouvrier agricole à la ferme du Poiset, pas loin d'ici à Détaïn, avec le domaine viticole Prieuré Roch qui lui est rattaché. Là-bas, j'y ai appris l'intérêt de l'agriculture biologique qui inspire tout le domaine, mais aussi ses contraintes.

En 2022 je retrouve mon père et on se lance en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). On a une exploitation de 150 hectares dont 30 hectares de pré pour nos moutons, des Berrichons du Cher. Je suis en conversion biologique. Il faut 3 à 5 ans selon l'activité pour accéder à la mention Bio. Mon élevage de moutons aura officiellement sa certification Ecocert en Mars. J'ai étendu l'activité avec l'élevage de poulets de 150 jours en plein air, pintades et poules pondeuses bio. La nourriture vient exclusivement de notre ferme conduite en bio. Je produis aussi du blé, blé ancien, épeautre et petit épeautre, seigle, lentilles, et pois chiches, que je décline en différentes farines avec mon propre moulin. La viande et les farines sont vendues en direct à la ferme, sur des marchés comme la Rochepot ou Meuilley, et puis dans des AMAP (Association pour le Maintien

d'une Agriculture Paysanne) à [Chenôve](#) ou [Dijon](#).

Je vends aussi mes poulets bio à 11€ le kg et 13€ pour mes pintades en bio.

- Vous arrivez à vous dégager un salaire correct ? Comment vous situez vous dans cette crise agricole?

- J'arrive tout juste à un SMIC pour moi-même avec 60h de travail par semaine. Le problème principal en agriculture est que nous n'arrivons pas à vendre à un prix correct notre production, qu'elle soit végétale ou animale. Mon père, dans les années 90, vendait son mouton plus cher au kg que maintenant! Si on regarde les volailles, j'ai des frais incompréhensibles : le poussin vaut 1 euro, j'ai 4€ d'abattage (grâce à un atelier d'abattage en CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Apicole) à [Oslon](#) près de Châlon), sans compter la nourriture, le chauffage au gaz des poulaillers, nos salaires... Si bien qu'un beau poulet de 150 jours à 20€ n'a rien d'excessif. Mes poules sont changées tous les uns à deux ans, et je les revends 6 euros sur pied reformées pour des particuliers ou 10 € en poule au pot.

Pour les céréales, je les vends à Dijon Céréales et Bresson mais sans en connaître le prix. Je ne l'ai que quelques semaines plus tard selon le marché, notamment celui du cours du blé... à Chicago.

Je ne m'en sort encore pas trop mal grâce à cette vente directe. J'ai une clientèle fidèle d'avant Covid sur toute la Côte jusqu'à Dijon. Durant le Covid une nouvelle clientèle opportuniste de proximité est apparue mais a fondu dès la crise passée. La constitution d'un réseau opérationnel est vital pour la vente en direct. Elle doit aussi être bien organisée car la vente est aussi un métier à part entière, nécessitant du temps à lui consacrer et ne laissant guère de place pour la vie privée.

J'ai l'avantage de bénéficier du patrimoine familial, je n'ai pas ces em-



*Les volailles.*

*« La constitution d'un réseau opérationnel est vital pour la vente en direct. »*

*Cédric Naudin Février 2024*



*Le rucher.*



*Les Berrichons.*

SYNDICAT APICOLE DE LA COTE D'OR

Téléphone : 03 80 91 23 07

Messagerie : [secretariat.saco21@gmail.com](mailto:secretariat.saco21@gmail.com)

RETROUVEZ

NOUS SUR LE WEB!

[www.saco21.fr](http://www.saco21.fr) et surpage [saco21](#)

Ulla



La meule pierre du moulin.



Les farines et builes au magasin.

prunts nécessaires mais pharaoniques parfois engagés par des NIMA (Non Issus du Milieu Agricole). Travailler la peur au ventre de ne pouvoir rembourser ses dettes en regardant la météo ou les cours agricoles, on doit mal dormir la nuit.

- Comment avez-vous réagi à l'annonce de la pause du plan Ecophyto?

- De manière assez neutre, cela ne me concerne pas directement. Je suis ma ligne d'engagement dans le biologique même si on peut regretter ce coup de frein environnemental. Ce sont des décisions politiciennes prises sur l'instant, sous une pression de rentabilité, sans aucune planification à long terme. Pour moi, le bio c'est la seule voie durable. Les rendements sont moindres, du moins les premières années, mais on retrouve la qualité et nos sols redeviennent vivants."

L'entrée de la bergerie est limitée à droite par un immense silo rouillé plus que centenaire. Un berger d'Anatolie, Ulla, veille au milieu des "siens" et la consigne est de ne pas trop s'en approcher... Après la visite de la bergerie, on passe devant les poulaillers encore gardés fermés à cause de la menace de la grippe aviaire. On arrive au rucher garni de 9 colonies, escortés de 2-3 poules personnelles de la ferme jouissant de la liberté du pâturage.

“- Comment êtes-vous rentrés dans l'apiculture ?

- C'est venu d'une idée que j'avais partagée en 2016 à la ferme du Poiset, mais qui ne s'est pas fait à cause de la charge de travail. Mais en 2017, j'ai vu une annonce d'un apiculteur qui vendait des ruches à Francheville, Monsieur Alain Besson. Je lui ai acheté 3 ruches Voirnot pour commencer, et elles sont tou-

jours en forme. Avec les essaims, je me suis agrandi en Dadant 10 cadres avec des abeilles métissées. Pour le varroa, j'alterne une fois sur deux avec Amitraz et Apistan avec un traitement hivernal par sublimation avec les Varroax de la section de Beaune. Cette année je ne l'ai pas fait. Je sais que ce n'est pas bien, surtout avec les résistances signalées à l'Amitraz, mais il faut trouver le créneau. C'est pour cela que je me limite pour l'instant à une apiculture familiale. Mais je compte à terme agrandir un peu le rucher pour mettre un peu de miel en vente directe."

Merci de nous avoir fait partager ce dur métier d'agriculteur et souhaitons bientôt un nouveau miel sur les rayons du magasin de la ferme du Val de Vergy!

