

PRINTEMPS 2021

Numéro 20

Rédacteurs :

Michel Péchinot

Relecture :

Alain Besson  
Guy Poretti



## Le mot du Président

Le printemps 2021 aura été difficile en apiculture aussi. Les gelées profondes et historiques de début avril ont détruit, outre les bourgeons de vigne, la plupart des fleurs de fruitiers. Le colza est en fleur mais la bise du nord a empêché toute miellée. Nos abeilles profitaient des quelques rayons de soleil du début d'après-midi pour ramener un peu de pollen notamment sur les pissenlits bien ouverts. Mais il aura fallu être très vigilant sur les colonies très dynamiques et populeuses fin mars car une mauvaise

appréciation des réserves n'a pas pardonné avec une mortalité par famine lors de ce coup de froid polaire.

Nos abeilles sortent enfin de ce confinement climatique que depuis la semaine du 20 avril. J'espère que nous aussi nous sortiront un jour de nos confinements et que nous pourrions nous revoir physiquement dans nos ruchers écoles fin juin, passé cette troisième vague de confinement Covid.

Dans ce numéro :

**Le marché du miel et ses fraudes.** 1

**Un rucher du SACO parmi d'autres ... Celui de Laure Beaufigeau.** 3

### Sommaire :

**L'adultération du miel dans le marché mondial.** Page 1

**L'apiculture biologique et sa mise en œuvre avec ses contraintes par Md Laure Beaufigeau**

Page 3

## Le marché du miel et ses fraudes

Une vidéoconférence internationale s'est tenue en Novembre 2020 sur le sujet inquiétant de la fraude dans le marché du miel. Elle a été organisée par [BeeConf](#) en Slovaquie et comptait des invités prestigieux.

En voici un petit résumé.

Jeff Pettis, [Président d'Apimondia](#), pose le problème d'emblée. Le miel est la troisième denrée alimentaire la plus fraudée dans le monde, précédée par le lait et l'huile d'olive placés respectivement en premier et deuxième dans ce triste podium. C'est bien sûr la cupidité qui est le moteur du miel frauduleux.

Il faut reprendre la définition du miel du [Codex alimentaire](#) pour bien comprendre où se situent les altérations possibles du miel :

*« Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. »*

Les abeilles collectent donc le nectar ou le miel-

lat et le transforment, les combinant à des substances spécifiques comme des enzymes, les déshydratent et les stockent dans les rayons : toutes ces étapes sont indispensables dans la définition du vrai miel notamment l'étape de déshydratation qui doit être réalisée par les abeilles et non par l'homme.

Quelles sont les possibilités d'adultération du miel ? On peut en trouver cinq en rapport direct avec le non-respect de cette définition précitée du miel :

### 1 Récolte de miel non mûre sous forme de nectar et artificiellement déshumidifié

On touche là sur la grande production du miel chinois que nous avons présenté en 2018 [l'ethnologue Caroline Grillot à Semur](#). Les apiculteurs chinois sont pour la plupart itinérants sur de grandes distances en suivant toute l'année les différentes miellées. Ils récoltent tous les 15 jours leur production au cul des ruches, un nectar très riche en eau, qu'ils envoient par camion à la coopérative la plus proche pour y être déshydraté sous vide afin de le ramener à des taux d'humidité acceptables en dessous de 20%. Il est alors commercialisé par des grossistes en Europe avec lesquels tous les mélanges peuvent se réaliser sur commandes...



Jeff Pettis



Etienne Bruneau.

Seulement 10% du miel chinois sont produits traditionnellement comme en Europe, avec parfois d'excellents miels réputés comme le miel de Vitex, mais qui ne sont pas exportés...

**2 L'adjonction de divers sirop de sucre** en plus ou moins grande quantité et qualité selon le prix de vente. Dans ce domaine Etienne Bruneau, Président du CARI et de la commission scientifique Apimondia, nous explique la course technique et scientifique mise en jeu pour détecter cette fraude comme la spectrométrie RMN. (Résonance Magnétique nucléaire). En pratique, les contrefacteurs ont souvent un coup d'avance. La fraude est actuellement tellement poussée que l'on peut fabriquer un faux miel issu de sirop qui n'a jamais vu de fleurs mais dont la typicité chimique est telle qu'il se peut se rattacher à une région de production précise, comme par exemple un miel d'acacia de Hongrie. Ces sirops ont un coût de fabrication, mais pour des lots d'une centaine de tonnes, ces fraudes sont économiquement viables et exploitées.

Beaucoup de miels ont été refoulés à Montréal pour Apimondia 2019 grâce à des techniques poussées d'analyses. Celles-ci ont cependant des limites comme l'utilisation par exemple d'une comparaison à des types de compositions informatiques connues de miel (acacia, tilleul, tournesol etc.) Ainsi certains miels ont pu se trouver rejetés tous simplement parce qu'ils étaient trop exotiques et ne rentraient ainsi plus dans le matching informatique de la RMN, complexifiant ainsi davantage la recherche du bon grain de l'ivraie.

**3 La filtration sur résines est** utilisée pour éliminer d'éventuels antibiotiques prohibés. Le problème de ces ultrafiltrations est quelles enlèvent du pollen et surtout ses enzymes si bénéfiques.

**4 Le nourrissage inapproprié des colonies** est une erreur plus ou moins consciente réalisée également dans nos ruchers : un nourrissage de printemps peut être démenagé dans les hausses et venir aduler le miel qui sera récolté par la suite. On peut raisonnablement s'interroger sur la qualité du miel réalisée sur des colonies très cigales qui produisent autant de miel que de sirop fourni. La hausse importante des ventes de sirop de nourrissent ces dernières années pose

questions.

**5 Enfin les indications d'origine géographique ou florale erronées** sont légions. Ce phénomène est accentué à grande échelle par les soucis de provenance du miel des grands importateurs internationaux.

Etienne Bruneau nous explique en détail le marché du miel en mettant en lumière une aberration économique : malgré une production de miel baisse en Europe (de cause multifactorielle, par le varroa, les pesticides, le réchauffement climatique, le manque de fleurs etc) et donc avec parallèlement **une augmentation des coûts de production, on constate pourtant une baisse des prix!...** Ce qui ne peut s'expliquer économiquement que par la fraude.

Une des conséquences immédiates est la viabilité des exploitations qui est menacée avec une baisse des colonies régulière observées au fil des années et des apiculteurs notamment dans les pays de l'Est qui mettent la clé sous la porte.

La Chine est le principal producteur 25%, suivie de l'Europe puis la Turquie, l'Argentine, l'Iran, les Etats-Unis, l'Ukraine ... S'agissant des importations, c'est l'Union Européenne qui est le principal importateur (38%), suivie par l'Amérique du Nord 33%. Après vient l'Asie au sens large, avec notamment le Japon gros consommateur. Les grandes plaques tournantes d'import-export sont en Belgique et en Allemagne avec ces fameuses étiquettes controversées de production "intra et extra européennes."

La perte de production européenne est ainsi compensée par l'importation de miel extra européen. Après une augmentation fulgurante de la production asiatique, celle-ci est en baisse depuis 2015 avec l'apparition des contrôles analytiques plus poussés au profit de l'Ukraine qui explose ses exportations de manière tout à fait incompréhensible ...

Mr Mjuraj Majtan, de l'Académie des Slovaque des Sciences nous a expliqué la richesse du miel frais pour ses propriétés



Mjuraj Majtan.



Noberto Garcia.



RMN pour analyser les miels.



médicinales, notamment grâce à son action bactéricide et bactériostatique.

Le miel frais (moins de 3 mois) [contient beaucoup d'enzymes](#). Les principales sont l'amylase, l'invertase et la glucose oxydase. Le miel frais déposé sur les plaies a une action bénéfique : outre l'action osmotique antibactérienne de ses sucres, son Ph bas ne rend pas propice la prolifération des germes préférant plutôt un PH neutre voire légèrement basique (PH 7-8). La glucose oxydase est l'enzyme la plus intéressante dans cette utilisation car elle est capable de générer du peroxyde d'hydrogène (eau oxygénée) ce qui diminue fortement la prolifération microbienne. D'autres substances protéiques ont été identifiées mais sont plus controversées.

Roberto Garcia est Président du comité scientifique de l'économie apicole d'Apimondia. Il est aussi Président du groupe de travail d'Apimondia sur l'adultération des produits de la ruche.

Il rappelle le mécanisme de chute des cours de miel ces dernières années par l'inondation du marché par des miels frauduleux. La chute des cours diminue évidemment le revenu des apiculteurs, mais il a aussi comme conséquence la diminution du nombre de ruches. Cette perte de ruches a entraîné une baisse de l'investissement et de l'intérêt des apiculteurs et pourra impacter à plus long terme la formation de nouveaux arri-

vants, accentuant ainsi la diminution de la pollinisation.

Il revient sur la définition du miel, notamment sur la déshydratation artificielle réalisée sur les nectars en Asie.

Le miel n'est pas du nectar séché.

Les abeilles ajoutent leurs propres substances, des enzymes, qui induisent des changements dans le profil biochimique du produit. Le résultat final de cette interaction naturelle entre les plantes et les insectes est un produit très complexe qui contient plus de 200 composants. Cela donne au miel des propriétés spéciales utilisées en pharmacopée depuis l'antiquité. Il faut laisser à l'abeille le temps de faire ce travail. Elles placent et déplacent ce produit dans leurs rayons à plusieurs reprises, en ajoutant au court de ce traitement de plus en plus d'enzymes et de produits jusqu'à ce que le miel atteigne toute sa complexité.

Ce process ne peut se faire que par l'abeille, et pas par des machines qui ne peuvent ajouter ces enzymes ou donner du temps au murissement.

Apimondia travaille sur des documents pour une nouvelle carte d'identité du miel incluant des normes plus précises issus des contrôles techniques antifraudes les plus poussés. Leur parution est prévue 2021-2022, retardée par le Covid. ([prochain Apimondia 2022 à Oufa en Russie](#))



*Les miels disqualifiés à Apimondia 2019 à Montréal.*



*Récolte aux culs des ruches dans le Yunnan du nectar avec les apiculteurs itinérants chinois.*

## **Un rucher parmi d'autres... Celui de Laure Beauffigeau**

Il y a des rencontres qui vous laissent un sentiment d'être chanceux d'avoir pu vous entretenir avec une personne dont la culture et le charisme vous impressionne et force le respect. Cela aura été le cas pour moi avec l'entretien que j'ai eu avec Laure Beauffigeau.

On avait rendez-vous à 14h00 à La Ferme de Bâlon à Gerland. Elle m'avait prévenu que malheureusement, suite à un divorce, elle mettait fin à ses activités sur sa ferme, au grand désespoir de ses

clients fidèles et de ses amis, mais que l'on pourrait discuter avec plaisir de l'apiculture bio.

Elle arrive en garant de travers son van boueux à la Sigourney Weaver, alias Riplay dans les films " Alien", en débarquant dans sa tenue de combat d'agricultrice maculée de terre et de brindilles de paille, la révélant d'emblée comme une femme d'action. Un large sourire et beaucoup d'empathie lui forge une



*Laure Beauffigeau.*

*"Le problème du varroa est déjà très problématique en conventionnel, et de fait est encore plus délicat à gérer en bio."*

Laure Beauffigeau

Février 2021



Eurofeuille.



NATURE &  
PROGRES

personnalité rare.

On commence à faire quelques petites photos au rucher de la ferme au fond d'un pré avant la pluie. C'est gouillassous. Zut, j'ai oublié mes bottes ! Faute !

- "Comment vous avez rencontré les abeilles ?

- Rien ne me prédestinait dans l'enfance à l'apiculture. Ma famille était plutôt dans le monde industriel avec notamment mes parents qui géraient une entreprise d'électromécanique et mes grands-parents dans la mécanique ou l'artisanat. Pas une abeille. Peut-être par réaction, c'est l'environnement qui fut mon choix. Après un bac scientifique, j'ai fait un BTS "Gestion et Protection de la Nature" suivi d'une maîtrise Ingénierie de l'Espace Rural à Annecy puis à Lyon à l'Université Jean Moulin, incluant notamment 6 mois d'Erasmus en Angleterre dans une [Wildlife Trust](#) (association de protection de la nature) près de Sheffield.

J'ai continué mes études à Lyon avec un DESS (Diplôme d'Etudes Supérieures Spécialisées) ECOLEC "Entreprises et Collectivités Européennes et Coopération". En pratique, c'est pour l'animation et la gestion des fonds financiers européens.

Avec ces études, j'accède en 2005 à un poste d'animatrice du programme "[Leader +](#)" Côte d'Or au Pays de l'Auxois qui gère la répartition de ces fonds européens. Pour schématiser ces derniers, il y a trois branches de flux financiers : la FEDER (Fonds Européens de Développement Régional) en rapport au développement du marché du travail et de la ville, la FSE (Fond Social Européen) pour un accent plutôt social et la FEADER (Fond Européen Agricole pour le Développement Rural) qui nous intéresse plus, puisqu'elle gère l'essentiel du financement européen de la PAC (Politique Agricole Commune) et des programmes Leader. Enfin en 2008 je suis directrice d'Initiatives pour l'Environnement sur le pays de l'Auxois.

- Mais comment, avec ce bagage impressionnant, avec un métier sûrement confortable financièrement, on se retrouve dans une petite ferme bio à se démener à produire et promouvoir ses produits ?

- Ça s'appelle les aléas de la vie, et une envie très forte peut être de mettre en pratique tout ce que j'ai appris et que je continue d'apprendre tous les jours auprès de quelques amis agriculteurs. J'ai

rejoint cette ferme avec mon ex-mari qui avait des ruches, et c'est là qu'a eu lieu ma rencontre avec l'apiculture. De 10 ruches, je suis arrivée progressivement à 30 réparties en 2 ruchers en bio. Grâce à l'association "[Terres de Lien](#)", j'ai pu augmenter la surface de mes terres, et mon exploitation démarre officiellement en 2017.

- Et la ferme est rentable en bio?

- Actuellement je peux me générer mon salaire. Mais je me suis diversifiée pour ce résultat. L'apiculture représente un petit tiers de mes revenus. Le reste est apporté par l'élevage de chevaux de traits ([Auxois](#) et [Cob normand](#)) qu'on peut utiliser dans les vignes ou le débardage en forêt par exemple. Je fais aussi pension pour équidés. Cet élevage est couplé à un élevage bovin de [Bretonne Pie Noire](#) (cheptel de 26 têtes) élevé pour la viande qui assure le dernier tiers de mes revenus.

J'ai complété mon petit univers aussi par une formation en plantes médicinales en tant qu'herbaliste (le terme herboriste est dorénavant interdit depuis 1941 en France, n'ayant pas de droit de prescription) ainsi qu'avec des weekends studieux de médecine chinoise (Ecole Shao Yang Massages Tui na) pendant 2 ans que j'applique à mes animaux (non, pas aux abeilles ☺) avec de bons résultats. J'ai fait aussi quelques week-ends de formation en géobiologie à Roanne, et la biodynamie me parle beaucoup.

En fait le développement de l'apiculture à Bâlon était cohérent avec mon projet et faisait partie d'un tout, comme le maintien des haies par exemple pour la diversité forale sur mes pâtures, la propolis pour soigner etc.

- Et si moi demain je veux faire de l'apiculture bio, comment je m'y prends?

- Je vous conseille déjà de partir avec une expérience de quelques années en apiculture semi-bio avant toutes démarches ; en effet le problème du varroa est déjà très problématique en conventionnel, et de fait est encore plus délicat à gérer en bio. On parlera tout à l'heure des exigences comparées des principaux cahiers des charges des différentes certifications bio, [mais la base en matériel](#) est identique : les ruches doivent être en bois, on tolère les fonds Nicots mais avec couvre cadre bois et cadres en bois (pas de baticadres Nicot)

Les consommables doivent être bio, mais en gardant à l'esprit qu'ils sont à l'achat **au triple du prix du conventionnel**. Un des



gros soucis c'est la cire : elle doit être bio, issu d'opercule d'unités biologiques. Pendant la période de conversion d'un an en apiculture, les cires du corps et des hausses de la ruche doivent être remplacées au fur et à mesure en fonction des possibilités matérielles (absence de couvain).

En cas de non disponibilité de cire issue de l'agriculture biologique sur le marché, une demande écrite peut être effectuée à l'organisme certificateur pour utiliser de la cire non biologique pendant la période de conversion. L'utilisation de cire non biologique sera autorisée uniquement s'il s'agit de cire d'opercule, non contaminée par des substances non autorisées en production biologique.

Une fois lancé, vous utiliserez votre propre cire d'opercule mais encore faut-il avoir un volant suffisant de production. (on estime à 1kg la quantité de cire d'opercule produite pour 100kg de miel récolté)

Concernant le sanitaire, les seuls traitements chimiques autorisés sont les spécialités avec AMM à base de thymol, acide oxalique ou formique. L'encagement des reines est possible mais je ne le pratique pas. Le clipsage des reines n'est pas autorisé.

Le nourrissage est autorisé avec parcimonie par sucre, candi, sirop bio ou miel comme je le fait.

- Et une fois que tout ça est intégré?

- Le gros morceau, c'est de vous assurer que vous êtes dans un environnement suffisamment bio pour que vos abeilles ne vous ramènent pas trop de pesticides. Seule compte l'origine des miellées (ex la vigne où les abeilles ne butinent pas, heureusement, n'ai pas pénalisante). Sur le papier ce n'est pas trop exigeant puisqu'il faut avoir 50% de la flore mellifère sur un rayon de 3 kms exploitée par vos abeilles exempte de traitements pesticides. Pour moi, je bénéficie par exemple de mes terres et surtout de la Forêt de Cîteaux très proche. (zones naturelles ou culture bio)

- Mais comment je peux apprécier l'implantation des cultures autour de chez moi?

- C'est simple ... en théorie. Il suffit d'aller sur Geoportail et voir toutes les zones de friches, cultures, pâtures et boisement autour de chez vous. Facile si vous êtes dans un pâturage alpin ou en

pleine forêt solognote, mais plus délicat en plaine de Saône. Vous êtes à 45% bio et il vous manque 5%? Alors il vous faut prendre votre bâton de pèlerin et aller questionner chaque agriculteur sur le mode d'exploitation de ses parcelles pour gagner quelques % en terrain bio. Vous pouvez vous faire aider par le GAB21 (Groupement d'Agriculteur Bios)

- Bon, je suis en pleine forêt de Châtillon j'ai mes 70% de terres préservées autour de mes ruches. Que faire ensuite ?

- Choisir un label plus ou moins exigeant selon leur cahier des charges . Je vous renvoie au PDF de la FNAB Fédération Nationale d'Agriculture Biologique pour comparer : AB, Bio européen, Déméter, Nature et Progrès ou Biocoherence.

Le label AB n'est pas représenté dans le tableau ; en fait c'est le canal historique du label bio français créé en 1985. C'était à l'époque un des plus exigeants au niveau européen et le label Bio européen, l'Euro-feuille (2009- 2010), en est calqué en en peu moins contraignant sur certains points. Si vous suiviez AB, vous avez d'office le label européen. Ce label Bio-européen a vocation à se substituer progressivement au label AB. Personnellement je suis AB et donc Euro-feuille !

Les trois autres comme vous le verrez encore sont plus contraignant. "**Demeter**" est plus orienté vers la biodynamie. "**Nature et Progrès**" est né sur le terrain associatif avec une coopération producteurs et consommateurs. "**Biocoherence**" fait intervenir en plus des critères sociétaux comme la création et le maintien d'emplois, le respect des salaires avec une demande de proximité et d'équité des échanges, du producteur jusqu'au consommateur.

Le choix de votre label fait, vous contactez un certificateur privé : il y en a une dizaine, Ecocert, Agrocet, Bureau Veritas... Il faut demander des devis avec comme astuce un certificateur ayant une agence proche de chez vous : vous aurez moins de frais de déplacement. Ecocert est bien représentée sur ce point. Comptez au minimum une dizaine d'euros par ruche et par an.

Vous aurez alors droit à une première visite d'information où le certificateur vous expliquera en détail comment procéder et ce que vous devez faire, en étudiant très précisément votre exploitation (notamment sur le parcours administratif obligatoire) et vous informera de vos obli-



*Les ruches à la ferme*

*"Le problème du varroa est déjà très problématique en conventionnel, et de fait est encore plus délicat à gérer en bio."*

*Laure Beaufféau Février 2021*



*Le dessert du soir.*

"80% de la population mondiale se nourrit d'une agriculture vivrière."

Laure Beaufigeau

Février 2021



Les bretonnes pie noire.



L'heure du biberon.

gations. Vous avez un an pour vous convertir bio en apiculture mais il ne faut pas oublier que la récolte de l'année ne sera pas bio ... Ce n'est que la récolte de l'année n+2 qui pourra prétendre au label. Vous aurez ensuite une visite par an et parfois des visites supplémentaires aléatoires. Ils épluchent vraiment tout, factures, présentation du registre d'élevage bien sûr, cahier de miellerie (condition de récolte, hygiène, lots...) et aussi un cahier de butinage avec recensement cartographié des zones de butinage, tout ça en plus de visites du rucher et de la miellerie.

- Vous avez quoi comme abeilles ?

- De l'abeille locale métissée. J'estime que c'est elle qui s'est le mieux sélectionnée au fil des années par rapport aux conditions locales. On peut faire de l'élevage en bio, mais je ne fais mes essaims que par divisions. J'ai traité cette année en automne par Varromed (jusqu'à 5 passages pour certaines ruches après comptage !).

Je leur donne parfois une petite tisane : 7 plantes médicinales en décoction que j'ajoute à du sirop 50/50 par dégouttement et quelques feuilles de noyer glissées sous le plancher pour l'ambiance sanitaire générale de la ruche.

- Vous vendez en vente directe ?

- J'ai ma liste de client fidèles et j'en vends aussi à quelques commerçants bio : 17 € le kg en pot verre et pots de 500 g à 8.5€. J'ai aussi des pots de 250 g à 4.80€. Je fais du vrac qui est apprécié en 5, 10 et 20Kg à 12€ le kg HT pour les écoles ou les brasseurs de bière par ex.

L'après-midi s'avance et il est l'heure de donner un peu de foin à ses "filles". Je monte dans le van au poste de conduite aussi encombré que le 4x4 [de Denis Changarnier](#) et nous continuons la conversation.

- Ça a été difficile pour vous installer ?

- On peut le dire oui, surtout par le climat agricole qui règne en Bourgogne. Il faut dire que je suis une "Nima".

- C'est-à-dire ?

- " Non issue du milieu agricole." En d'autres termes, vous ne partez de rien sans terre et sans matos. De plus si vous rajoutez que je suis une femme et que

vous vous affichez comme chef d'exploitation dans ce milieu plutôt d'homme, ce n'est pas évident. Evidemment mon bac +5 a été une aide précieuse. Mais vous vous confrontez à des problèmes inimaginables pour celui qui ne connaît pas le milieu agricole, à base de pingrerie, de mépris, de prérogatives passistes, avec un certain climat de monopole [mal géré en pratique par certaines SAFER](#) qui devrait être pourtant un outil bienveillant. Ça va de votre installation avec embûches notariées à des pressions diverses sur le terrain, ou des malveillances répétées dans vos terres. Encore dernièrement en 2020 avec un vol de fumier bio.

C'est en partie pour ces raisons que je quitte la Bourgogne pour le Maine et Loire (où, par ailleurs, j'ai de la famille dans cette région): l'écosystème agricole est plus propice au bio grâce, entre autres à une entraide agricole qui n'existe que très rarement en Bourgogne par exemple par l'intermédiaire des [CUMA](#) très nombreuses (Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole) où le matériel est mis en commun de manière quasi systématique. La solidarité en cas de coup du sort y est spontanée et abondante. On n'est pas loin de la Bretagne, un monde de marins où les familles ont été toutes approchées par la mort brutale d'un homme en mer. Ça change les rapports interhumains. Ici les portes se ferment très vite, et je compte mes vrais amis agriculteurs sur les doigts d'une main. [Le temps des "3 C" n'est pas si loin...](#) (Céréales, Courchevel, Cannes..).

D'autre part, les réseaux de vente directe sont bien plus nombreux dans l'Ouest avec des produits mieux valorisés, ce qui permet des revenus plus corrects : une exploitation de 60 hectares dégage 4 salaires impossible ici en dehors des vignobles. Avec mes 21 hectares, je suis une exception en Cote d'Or."

On arrive à la barrière du pré où les vaches pour le dessert du soir : du foin de luzerne bio en botte ensilée d'une copine bio de Ladoix-Serrigny, un régal comme en témoignent le concert de mâchoires. Laure m'explique le tempérament différent des bêtes, le comportement timide de l'une ou au contraire bagarreur de l'autre, et celui-là, un taurillon futur chef de la bande et sa fidèle meneuse parmi les vaches.

- "C'est la race française la plus petite en taille mais très rustique, qui n'est pas trop sensible à l'humidité des prairies du bord de la forêt de Cîteaux. Elles vèlent au pré et je n'ai pratiquement pas de frais vétérinaires."



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 sur



page [saco21](https://www.facebook.com/saco21)

naire. Elles sont mixtes (viande et lait) mais je ne fais pas de lait ce qui m'enlève la contrainte de la traite. La viande de mes veaux est donc rose, élevés en plein air, pas comme les veaux industriels élevés au lait en poudre. Il y a à ce sujet toute une éducation du consommateur à refaire, trompé par l'industrie agroalimentaire. C'est le même problème que l'on a avec les tranches de jambons cuits, normalement de couleur grise mais colorées en rose avec des additifs pour être plus attractif auprès du consommateur.

- Ça ne vous fait rien l'étape du départ à la boucherie ?

- Déjà on intègre assez vite le problème de la mort dans un cycle de vie au fur et à mesure des décès accidentels inévitables dans un élevage. Ensuite je suis omnivore comme mes plus lointains ancêtres, je mange de la viande mais de la bonne viande. Et puis au cours de mes stages j'ai connu ces exploitations où les veaux sont élevés en batterie sans jamais voir le jour, gavés de lait en poudre, avec antibiotiques et autres additifs : à côté mon élevage c'est le paradis. Certes mes bêtes sont destinées à être mangées, mais je n'ai pas perdu le respect de l'animal. Outre la notion évaporée dans nos pays occidentaux de prélever à la nature juste ce dont on a besoin (les gâchis alimentaires européens en sont le reflet), on a perdu la notion de don de la nature et de respect de la provenance de cette viande. Certains petits citadins que je reçois ont du mal à savoir d'où vient le pané de poisson ou de poulet, d'où viennent les chips, et que le jambon en sachet vient d'un être vivant. Il faut revenir à un rapport à la nature plus basique. Mes enfants apprécient sans chichi la viande de mes vaches. Ils me disent "on mange qui à midi" ? C'est Nitrab ça?! , elle est bon Nitrab!" ☺

Je pense vraiment qu'il faut rééduquer notre esprit comme [dans le film le Dernier des Mohicans](#) où le chasseur remercie la nature et l'esprit du cerf de l'autoriser à manger.

Récemment on s'est organisé une dégustation de viande à l'aveugle entre amis agriculteurs: j'ai gagné mes galons et j'en étais très fière !

On repart à nouveau donner le biberon pour un veau nouveau-né qui a dû inhaler un peu à la mise bas et a été retrouvé hypotherme. Il est dans une avancée d'étable chez un pote qui s'est récemment converti tout en bio après des années de conventionnel. Laure est un peu à l'étroit dans le box mais arrive à lui donner un biberon chaud en écartant un peu la lampe infrarouge qui le chauffe.

- " Je ne sais pas il pourra s'en sortir, je suis assez pessimiste... "

- Vous êtes confiante sur l'avenir du bio ? Pourra-t-on vraiment nourrir la planète uniquement par cette méthode, un des arguments du conventionnel ?

- Clairement non au rythme de la consommation occidentale, mais ça sera le cas aussi en conventionnel surtout si le continent asiatique ou l'Afrique se mettent à adhérer à nos terribles défauts de consommation effrénée. Je vous rappelle que 80% de la population mondiale se nourrit avec une agriculture vivrière. C'est l'alimentation occidentale qui accapare toute les ressources. Il faut manger moins de viande en privilégiant la qualité qui ne nécessite aucune importation de soja dévastatrice dans les pays d'Amérique du Sud. Il faut aussi envisager de manger moins de sucre ce qui réglerait en partie les demandes de nicotinoïdes sur les betteraves, et accessoirement améliorerait la santé. Et un immense progrès est à faire sur le gâchis alimentaire : on l'évalue à 30% en France !

La reconversion est un des principaux obstacles au bio. Il faut déjà attendre 3 ans en agriculture pour pouvoir administrativement vendre en bio. Mais la vraie reconversion organique des terres demande bien plus de temps, de 10 à 20 ans pour une régénération complète des sols, pratiquement une génération.

Une reconversion partielle est souvent une cause d'échec à cause des parasites et des adventices qui s'agglutinent sur votre portion de terre bio et viennent achever un rendement déjà inférieur. Sans parler des "faux bio" qui ne font que la course aux subventions européennes sans aucune vocation pour ce mode de culture.

Un autre souci plus général à court terme pour l'agriculture française est représenté par la transmission du patrimoine. Quelques chiffres : 200 fermes disparaissent sans reprenneur par semaine, la moitié des agriculteurs ont plus de 50 ans, un tiers plus de 55 ans. On a deux installations pour 3 départs. Avec le prix des terres croissant à l'hectare, tout concourt à l'agrandissement des domaines et à une forme d'industrialisation de l'agriculture, avec notamment un mur d'emprunt pour les "Nima". Certains abandonnent à cause du remboursement des prêts qui vous donne la boule au ventre tous les matins en allant travailler et pourri très vite votre idéal de vie. Les aides de la PAC sont proportionnelles à la surface de votre exploitation. En d'autres termes, plus vous êtes gros plus vous avez d'aides mais sans considération de la qualité de votre travail... Vous voyez, il y a beaucoup à faire! "Terres de Lien" sur ce plan est vraiment un bon outil.

Je remercie Laure pour cette vision de l'agriculture dite de demain, étiquetée parfois de mots ronflants comme permaculture, agro écologie ... mais qui reprends au final des préceptes ancestraux qui n'auraient jamais dû nous quitter.

Bon, pour moi, avec mon rucher au milieu de vignes, de céréales et de la ville de Beaune, le bio c'est mort. Au moins je vais poursuivre mon semi bio persuadé du bon chemin que nous trace la vision de Laure et de ses amis bio. :)