SYNDICAT APICOLE DE LA COTE D'OR

HIVER 2021

Numéro 23

Rédacteur:

Michel Péchinot

Relecture:

Guy Poretti



Dans ce numéro :

Sur les obligations 1 réglementaires liées à la vente du miel

Un rucher du SACO 4 parmi d'autres ...
Celui de Serge
Briner.

Sommaire:

Mon étiquette à pots est elle conforme? Page 1

Entre la vigne et le miel, Serge a choisi.

Page 4



Le mot du Président

Ces températures hiver sont propices au travail de la cire notamment à la fabrication de bougies de noël avec votre cire déclassée. A propos de cire, des lots déposés aux sections par des apiculteurs contre échange de feuilles au printemps ont du être retirés du pool de cire commun. En effet ils n'étaient même pas conforme visuellement à ce qu'on attend d'une cire d'opercule et ce malgré l'engagement sur l'honneur de cette qualité. Devant ces constations inadmissibles, de nouvelles dispositions seront prises au prochain conseil d'administration pour la collecte 2022.

La journée de l'abeille du 4 Décembre nous a appris pour cette année la montée en puissance des nids de frelons asiatique en Côte d'Or. Un plan national est en gestation pour le printemps (par le GDSA France et la FNOSAD). On a noté la nécessité de mettre dorénavant systématiquement des portes d'entrée anti frelon dès le départ des mâles en fin de saison afin d'éviter des pillages de ruches brutaux et imprévisibles en automne.

Pensez au traitement du varroa par l'acide oxalique en Décembre au-dessus de 5°C dans le doute ou si vos contrôles de langes n'étaient pas satisfaisant.

Une nouvelle vague COVID s'annonce redoutable en début d'année: complétez bien votre vaccination si ce n'est pas fait et passez de bonnes fêtes en nous souhaitant une meilleure année apicole pour 2022!

Michel Pechinot

Guide des bonnes pratiques apicoles 2º édition

Sur les obligations règlementaires liées à la vente du miel.

Un petit extrait des notions importantes du Guide complet des Bonnes Pratiques Apicoles <u>édité par l'ITSAP en 2018 ICI.</u>

Nul n'est censé ignorer la loi. Ça commence fort, pourtant beaucoup d'entre nous ne sont pas dans les clous et parfois de bonne foi: parce que notre production est très faible, parce que l'on vend son miel dans un réseau de connaissances mais pas sur les marchés... Bref on ne se sent pas vraiment concerné par les règles du commerce établies.

À tort, car pour la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes) le mot « amateur » n'existe pas : dès lors que l'on vend du miel, les règles du commerce s'appliquent quel que soit son nombre de ruches possédées.

On ne revient pas sur la déclaration obligatoire de **détention et d'emplacement des ruches** en fin d'année, ceci dès la première colonie quelle que soit son acti-



Déclarer ses ruches.



Le registre d'élevage.



Cahier de miellerie ou de traçabilité



La pastille verte de métrologie

vité. Elle se fait par courrier ou plus simplement <u>sur mesde-marches.agriculture.gouv.fr.</u> Vous obtenez également votre numéro **NAPI** par cette adresse.

Dès lors que vous vendez votre production ou même que vous la cédez à titre gratuit en dehors du cercle familial, vous devez <u>aussi posséder un numéro SIRET</u>. Il y a deux documents qui doivent également être entretenus dès lors que vous vendez votre production. Ceci concerne donc:

- Le registre d'élevage qui retrace les interventions sanitaires sur le cheptel (nature, date d'applications et durée) et peut contenir des informations intéressantes sur le suivi des colonies : plan de situation, origine de la reine ou des colonies, nourrissement, caractère hygiénique, production annuelle, etc... Toutes les factures concernant le rucher (notamment d'achat de hausses et de pots), les éventuelles ordonnances ou compte rendu de visites sanitaires y seront aussi inclus.
- Le registre de traçabilité ou de miellerie qui consigne les quantités de toutes les récoltes et leur nature, leur origine (si ruchers multi-sites par ex), la date et le mode de mise en pot avec DDM et/ou lots (Date de Durabilité Minimum, ex "DLUO").

Vous devez aussi comptabiliser les sorties de produits avec la date (cette comptabilité vous servira pour les impôts).

Cette activité de vente vous soumet également à des précisions dans votre manière de proposer à la vente votre miel :

Vous devez avoir une balance métrologique (et non une balance de cuisine), c'est-à-dire certifiée par un organisme (souvent le vendeur) qui validera l'exactitude de votre balance (étiquette verte apposée sur la balance). Ce contrôle doit être renouvelé tous les ans et suivi par un carnet métrologique qui suivra toute la vie de la balance. Le SACO a fait cette année une commande groupée. Les sections ont également acheté une balance de prêt pour les petits amateurs occasionnels. On leur remettra une fiche d'emprunt où figurera la date d'emprunt et de retour avec le nom, la raison sociale et SIRET ainsi que le nombre et la nature des pots pesés (miel de ?, 1 kg ou 500 g). Il ne sera évidemment pas donné de fiches antidatées en cas de contrôle...

À noter que le poids net doit être au minimum celui indiqué sur l'étiquette (plus, c'est bon), et vous serez en infraction s'il manque 1 g. Il faut aussi se méfier du poids des pots de verre : on a pu remarquer des différences de plusieurs grammes sur des pots de verre, ce qui demande donc une réflexion sur le mode d'évaluation d'une tare individuelle ou en lot. Dans ce dernier cas on aura alors une moyenne à consigner dans son cahier de miellerie avec la méthode utilisée pour la déterminer.

La conception de l'étiquette est une étape à ne pas louper car c'est un élément clef de la traçabilité. Je vous renvoie là aussi sur le document ITSAP pour déjouer toutes les subtilités de sa réalisation. Outre l'appellation miel et ses qualifications qui ne prêtent pas à l'approximation, vous noterez en particulier que 3 éléments doivent être visibles sur une vue faciale de l'étiquette sans tourner le pot ; ainsi la dénomination (ici miel), le poids net et la DDM doivent être dans le même champ visuel!

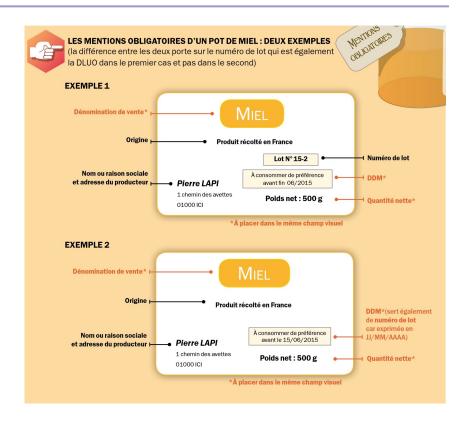
Les dimensions des caractères sont normées suivant le poids net. Le numéro de lot, qui est obligatoire, peut cependant être remplacé par une DDM indiquée au format jj/mm/aaaa

Il ne faut pas oublier que le but final de ces réglementations est la qualité du miel pour le consommateur. Sachez qu'il vous sera demandé quatre pots lors d'un contrôle, deux pour analyses et deux sous scellés à garder chez vous en réserve. Pensez donc à garder 4 pots sur chaque récolte ou lot.

Même si vous récoltez votre miel dans les règles de l'art et de bonne foi, deux problèmes peuvent survenir à l'analyse. Le premier concerne l'identité incorrecte du miel, par exemple étiqueté acacia alors qu'il sera en fait mélangé à un miellat: en d'autres termes, vous ne pouvez pas mentionner une origine florale sans une analyse de votre récolte.

L'autre souci est plus sournois et plus fréquent: vous risquez une adultération par un nourrissement printanier notamment de "stimulation" (candi ou sirop). Les abeilles peuvent alors déplacer ce sucre à la pose des hausses et votre miel va être pointé par des sucres interdits. Sauf menace de mortalité par famine, auquel cas la ruche ne recevra pas de hausse pour sa première miellée, vous ne devez pas nourrir en saison (hormis éventuellement les essaims destinés à la vente et/ou trop faibles).

Un dernier point de qualité concerne la mesure du faible taux d'humidité du miel, gage de sa bonne conservation. Légalement il doit être <20%, mais un taux <18% est largement recommandé si vous affichez une DDM de deux ans pour éviter des remarques de vos clients sur un miel fermenté en surface ou déphasé (partie solide et liquide en surface). Un réfractomètre (35 €) est vraiment un plus pour apprécier votre ma-



La bonne étiquette, extrait du Guide ITSAP fiche H9

nière de travailler (operculation suffisante des hausses, miellerie chauffée, déshumidifiée au besoin). Personnellement je mets une DDM de un an par sécurité (habituellement deux ans pour le miel), mais généralement le pot est mangé rapidement. Dans cette même optique, j'affiche la date de récolte qui sera un plus face à la concurrence (la DDM est mentionnée à la mise en pot...). On signale ainsi sa fraîcheur et donc le pouvoir enzymatique d'une alimentation vivante. Mais attention, l'activité enzymatique peut se mesurer au contrôle et gare aux tricheries!

Un rucher parmi d'autres... Celui de Serge Briner

C'est presque en voisin que j'ai rendu visite ce Samedi 6 Novembre à Serge Briner. Il habite Ladoix-Serrigny dans sa maison à l'immense jardin coincé dans le vignoble d'Aloxe, à la limite de Ladoix, tout à côté de l'ancien restaurant *Les Paulands*.

Serge a commencé l'apiculture encore bien avant moi, dans les années 70, et il est une mémoire au niveau de la section de Beaune. Beaucoup de bienveillance dans son regard perché à 1.90 m, mais aussi beaucoup de malice derrière ses yeux plissés par un sourire toujours présent.

J'ai pris rendez-vous à 14h et il m'atten-

dait dans la cour, dont l'entrée était barrée par son petit Land Rover.

-"David Rozborski, dans le dernier bulletin, m'a donné son idée de l'accroche à l'extérieur de l'enfumoir, mais j'ai eu peur de le paumer et de foutre le feu dans les friches. J'ai donc fixé ce vieux jerrican US à l'arrière de mon Land en ménageant une trappe pour mettre l'enfumoir, et là plus de risque."

Quand on rentre chez Serge, on se croit dans l'arrière-cour d'un brocanteur avec plein d'objets accumulés en attente d'une hypothétique restauration. Et puis il a de la pierre, beaucoup de pierre de Com-



Serge Briner.



Le rucher.



Crise du logement.



Les miels.



L 'abeille par M. Jannon



« Les Maréchaudes »

blanchien, des tables de jardin aussi, montées avec de belles plaques de granit poli. Sur la gauche, un atelier aux milles outils entassés près à l'usage, à côté d'une réserve qui lui sert de stockage de ses hausses qui ont manifestement vu pas mal d'hivers.

"-Je suis à la retraite depuis 2018. Je travaillais chez Derognat à Corgoloin, une entreprise de renommée internationale spécialisée dans les outils de coupe dédiés au travail de la pierre. Plus précisément, j'installais les machines et je m'occupais du SAV dans le monde entier. Mes assistances les plus éloignées ont été en Syrie pour une exploitation de calcaire durant 3 ans de 82 à 85, et plusieurs fois aux Etats Unis vers Atlanta, à Elberton précisément : un magnifique spot de granit dans les tons gris. Et puis aussi à la Réunion dans ces années-là pour exploiter de la pierre volcanique. Beaucoup de souvenirs!"

Il fait un beau soleil et on en profite pour faire quelques photos dans son grand jardin qui est son rucher principal.

"-Elles sont un peu serrées dit donc tes colonies, pas trop de dérive?

- C'est possible, mais bon ça fonctionne. On est ici au lieudit les Maréchaudes, avec la seule bande de terre classée Aloxe où il n'y a pas de vignes! Autant te dire qu'on m'a proposé une fortune pour vendre. Mais où je mettrais mes ruches pour en profiter facilement? J'aime trop mes 4 ouvrées de ruches! (1 ouvrée= 4.28 ares soit 428m2).

J'ai deux autres ruchers accessoires, un à la Miotte à Serrigny et un autre dans les Bas de Corton. Ça me fait une trentaine de ruches en exploitation sans compter les essaims de réserve. Ce sont des 10 cadres Dadant en bois. Sauf une en pierre de Corton, cette belle pierre avec de belles veines colorées non gélives!"

Elle est magnifique, à l'entrée du rucher avec son fronton enluminé "Les Maréchaudes". Mais j'évoque d'emblée des problèmes d'isolation avec la conductivité thermique de la pierre pas top pour cet emploi.

"- Oui tu as raison, mais j'ai triché. La pierre double les 25 mm de bois tradi-

tionnels!

- Ce sont des abeilles métissées locales je vois?

-Oui, je n'ai jamais acheté de reines ou essaims, je maintiens le cheptel avec des essaims naturels ou artificiels."

On rentre pour se mettre au chaud dans un autre atelier dont l'entrée est gênée par un vénérable extracteur Thomas 20 cadres qui nous indique que le local fait office de miellerie mais aussi de stockage et de bureau aussi. On s'y sent bien. Ça sent la bricole partout, avec les postes à souder, les meuleuses, d'innombrables cartons, photos souvenirs jaunies ou plus récentes, des diplômes, des objets d'art aussi magnifiques. Serge sait visiblement malgré tout où est rangé le moindre objet, et c'est dans cette atmosphère de grotte d'Ali Baba bien chauffée par un poêle généreux que l'on continue notre conversation autour d'une table ronde qui a dû subir beaucoup d'apéros entre copains. Je remarque une très belle abeille en fer forgé d'au moins 50 cm qui nous surveille du haut d'un placard.

"-C'est une œuvre de M. Jannon de Varranges, très réputé dans son domaine de la forge et du travail artistique du métal avec tout un bestiaire à son actif. Il me l'avait donné parce que je lui avais réparé une machine."

Un autre objet m'attire l'œil : une superbe sculpture en Comblanchien de 50 x50 cm environ avec une abeille en son centre.

"-Oui c'est un cadeau de mon entreprise quand je suis parti en retraite. Elle est chouette!"

Je me dis qu'on ne reçoit pas de cadeaux comme ça par hasard sans être remercié d'une grande générosité.

"- J'ai commencé par hasard en 1972 avec mon père. Un essaim était venu se pendre ici même dans ce clos. On l'a mis en ruche avec l'aide d'un voisin à l'époque apiculteur, M. Maldant. Ensuite avec les conseils de M.Perrin puis de M.Roy, apiculteurs à Combertault, on s'est agrandi et on a adhéré au SACO en 81...

Oui! La veille de l'arrivée du Varroa en Bourgogne. Une vraie catastrophe pour le coup à l'époque. Je me rappelle qu'en 82, on avait 10 ruches, et le printemps suivant il n'en restait que 2, et pas en forme. Alors

Téléphone: 03 80 91 23 07

Messagerie: secretariat.saco21@gmail.com

RETROUVEZ NOUS SUR LE WEB!

www.saco21.fr et sur



page saco21

on s'est débrouillé au SACO comme tu le sais. On a fait des inserts au Klartan, l'ancêtre de l'Apistan (tau-fluvalinate) sur des lamelles de bois que la section de Semur nous fournissait, avant que cela soit récupéré en AMM par les laboratoires. On a sauvé les ruches et on a été tranquilles jusque dans les années 90 avec l'arrivée des néonicotinoïdes. Les pertes hivernales repartaient alors sur des colonies très éclaircies après le tournesol. En ce moment, je traite avec de l'Apitraz en alternance tous les trois ans, avec une année d'Apistan et un "rappel" en Décembre avec l'acide oxalique en dégouttement. Ça

- Tu fais quoi comme miel?

fonctionne pas mal pour l'instant.

- Un miel de printemps avec fruitiers, aubépine et pissenlits. Mon coin d'acacia a été coupé récemment à la Miotte. J'ai peu de colza ici. Et puis un miel d'été toutes fleurs avec miellats, du tilleul et du tournesol qui revient cette année. Je le sort à pas plus de 18°C humidité en mettant mes hausses avant extraction à déshumidifier avec le poêle et des déshumidificateurs.
- -Tu le vends combien ?
- 6 € les 500 g et 10 € le kg.
- Tu es conscient que ce n'est pas assez cher pour un miel de cette qualité qui plus est des "Coteaux de Corton!" ①
- C'est vrai mais j'ai une clientèle fidèle à ce prix qui m'écluse rapidement ma production. Cependant iI m'arrive parfois de faire des marchés festifs, et là je m'aligne aux collègues pour ne pas faire d'histoires.
- Comment tu vois l'apiculture dans l'avenir?"

Moment de réflexion avec une moue un peu dubitative..

"- Ecoute par principe je suis optimiste. Tu vois cette année, elle était vraiment moche. Mais regarde je vais te montrer."

Il me sort ses fiches constituant son cahier de rucher où chaque colonie est suivie par couleur, année et provenance, les fiches traitements avec les dates de mise en œuvre et un beau cahier scolaire, son cahier de miellerie. Là, toutes les récoltes sont consignées de manière très claire et obsessionnelle, contrastant avec l'apparent bazar dans lequel baigne la pièce. Son père était militaire de carrière...

"-Regarde j'ai tout noté depuis le début :

par exemple 2014, 2015, 2016 des appées pas terribles. L'ap

des années pas terribles. L'année 2014 a été la pire pour moi. Pour d'autres apis, dans d'autres contrées, c'est peut être différent mais moi c'est comme ça. En 2017 et 2018 ca allait, 2019 à nouveau année pas merveilleuse, et puis arrive 2020 exceptionnelle, ma meilleure année comme pour beaucoup d'entre nous. En d'autres termes, je suis habitué depuis que j'ai commencé à ces variations typiquement agricoles qui dépendent essentiellement du climat. Evidemment on rajoute le varroa et les pesticides et parfois depuis peu le frelon, mais on a bien vu cette année l'impact du réchauffement climatique et de ses conséquences à notre toute petite échelle.

Aucune année ne se ressemble, mais ça devient encore plus compliqué car nos repères traditionnels de mises des hausses, de récoltes, de nourrissements éventuels n'ont plus de date. Il faut vraiment suivre ses ruches toute les semaines pour non seulement espérer récolter un peu de miel mais aussi tout simplement parfois pour s'assurer qu'elles survivent: même des professionnels pourtant avertis ont perdu des colonies fortes cette année au sortir du printemps par le gel tardif. Les plans sur le papier ne fonctionnent plus et il faut vraiment s'adapter à la nature et suivre ses colonies en bon berger.

Je pense que posséder quelques balances dans des ruchers éloignés peut aider aux mauvaises surprises avec ces nouvelles contraintes climatiques.

Merci Serge et à bientôt dans nos réunions pour ta présence et tes questionnements toujours judicieux.



Place externe à l'enfumoir version Briner!



L'abeille sur son rayon, en comblanchien!