



# L'ABEILLE

## libre

© Sylviane COUSIN

### DOSSIER A LA UNE

## **OMAA UN ORGANISME QUI APORTE DES RÉPONSES AUX APICULTEURS CONFRONTÉS À DES TROUBLES DANS LEURS RUCHERS**

**OMAA (Observatoire des Mortalités et Affaiblissements des Abeilles mellifères)** recense les événements de santé observés dans les ruchers. Un guichet unique régional Pays de la Loire a ainsi été mis en place avec un numéro d'appel le **02 41 69 80 69 accessible 7 jours sur 7, et un courriel : [omaapaysdeloire@sngtv.org](mailto:omaapaysdeloire@sngtv.org)**

Actuellement trois régions bénéficient d'un Omaa : la Bretagne, l'Auvergne-Rhône-Alpes, et les Pays de la Loire.

Cet observatoire a un double objectif : aider les apiculteurs qui rencontrent des problèmes sur leurs colonies, comprendre les troubles de tous ordres toxiques, biologiques, sanitaires et environnementaux qui affectent les abeilles.

### **CARACTÉRISER L'ÉTAT DE SANTÉ DU CHEPTEL APICOLE** **ÉMETTRE DES ALERTES**

En pratique, un apiculteur constate un trouble de santé sur une ou plusieurs de ses colonies, il appelle le 02 41 69 80 69 pour être mis en relation avec un vétérinaire diplômé en Apiculture, proche de son lieu de résidence. Le vétérinaire note les informations, analyse les signes cliniques observés par l'apiculteur, enregistre la déclaration pour l'OMAA, et échange avec l'apiculteur. Selon le type de déclaration et les premiers constats, une visite du rucher financée par l'État dans la limite d'une visite par an et par apiculteur peut être déclenchée. Des analyses dans des conditions strictes peuvent être réalisées.



### **DES CHIFFRES**

Lors de la dernière campagne de l'OMAA :

 **184 déclarations** d'affaiblissements et de mortalités ont été enregistrées auprès du Guichet Unique des Pays de la Loire.

 **48 investigations** ont été menées sur le terrain

 **Trois alertes** ont été lancées :  
Mai 2021 alerte famine  
Août 2021 alerte varroas  
Septembre 2021 alerte famine



## APICULTURE BIO

### VERS UNE ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2022

La réglementation relative à l'Agriculture Biologique est appelée à être modifiée à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022. Le nouveau règlement qui sera appliqué est disponible depuis mai 2018 mais d'éventuels changements peuvent encore intervenir d'ici la fin de l'année. Revenons ensemble sur les principaux changements prévus ainsi que leurs impacts sur les apiculteurs bio français.

#### LES MODIFICATIONS RÉGLEMENTAIRES À VENIR

Article tiré du blog de l'ITSAP et rédigé par Cécile FERRUS, avec leur aimable autorisation.



Consulter l'article original sur le blog de l'ITSAP : <http://blog-itsap.fr/point-dactualitelevolution-de-reglementation-apiculture-biologique/>

En mai 2018, le nouveau règlement de l'Agriculture biologique est paru (règlement (UE) 2018/848), après plusieurs années de négociations. La date d'application de ce nouveau règlement, initialement prévue au 1<sup>er</sup> janvier 2021 a été décalée d'un an en raison de la crise sanitaire du Covid-19 et s'appliquera donc à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, et remplacera la réglementation actuelle européenne.

Les règles de production applicables à l'apiculture sont essentiellement regroupées dans l'Annexe II / Partie II « Règles applicables à la production animale », notamment dans la partie « 1.9.6 Abeilles » (page 71 et suivantes).

Ce règlement européen peut être complété par des textes secondaires, qui sont des actes délégués ou des actes d'exécution adoptés par la Commission européenne lorsqu'ils sont prévus dans le règlement de base, et qui le complètent ou le modifient. En apiculture, cela concerne le nourrissage des colonies d'abeilles, les traitements acceptés aux fins de la désinfection des ruchers et les méthodes et traitements de lutte contre *Varroa destructor* ainsi que les règles exceptionnelles de production en cas de circonstances catastrophiques.

Ainsi, le règlement de base (UE) 2018/848 a été modifié par le **règlement délégué (UE) 2020/427** de la commission du 13 janvier 2020 uniquement en ce qui concerne le nourrissage des abeilles lorsque la survie des colonies est menacée en raison des conditions climatiques. La possibilité d'apporter du pollen biologique a été rajoutée. À ce jour, concernant un acte délégué sur les règles exceptionnelles de production en cas de circonstances catastrophiques, **il semble que les négociations sur ce texte soient terminées, mais il n'est toujours pas publié.**

#### PRINCIPALES MODIFICATIONS DU NOUVEAU RÈGLEMENT EUROPÉEN DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Concernant les règles de production en apiculture biologique, le nouveau règlement européen (qui s'appliquera à partir du 01/01/2022) reprend globalement les éléments de la réglementation actuelle. Mais certains points diffèrent par rapport au texte actuel :

- **Le taux de renouvellement annuel avec du cheptel non biologique passe de 10% à 20%**, mais toujours avec la condition que ce cheptel soit placé dans des ruches dont les rayons ou les cires gaufrées proviennent d'unités de production biologiques,
- **L'introduction de la cire d'abeille dans le champ d'application du règlement** : ce qui signifie que la cire d'abeille sera certifiable en AB, alors qu'aujourd'hui, avec le règlement actuel, on ne peut parler que de « cire d'abeille utilisable en apiculture biologique » quand elle provient d'exploitations biologiques,
- **La suppression de la possibilité qui existait de mettre temporairement des colonies sur des zones de butinage non conformes au cahier des charges AB, aux fins de pollinisation, en traçant le miel produit à ce moment-là et en le déclassant en conventionnel** ; les colonies restant « bio » par ailleurs.

Cette possibilité était conditionnée dans le règlement en vigueur à l'existence d'une situation contrainte pour l'exploitation, notamment en raison de facteurs climatiques, géographiques ou structurels.

Il s'agissait d'une dérogation dans le cadre de règles de production exceptionnelles. Cette possibilité s'avérait nécessaire pour certains apiculteurs, aux périodes de l'année où les ressources alimentaires des colonies d'abeilles conformes aux critères d'une zone de butinage en AB n'étaient pas disponibles en assez grande quantité. Le groupe de travail sur l'apiculture biologique de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) a alerté depuis longtemps sur les conséquences d'une non-reprise de cette possibilité dans le nouveau règlement AB, et des difficultés que cela pourrait engendrer pour certaines exploitations. Mais il semble que tous les États Membres européens n'étaient pas d'accord pour conserver cette possibilité.

### À QUOI DOIT-ON S'ATTENDRE A PRIORI DANS LES ACTES DÉLÉGUÉS ET D'EXÉCUTION, CONCERNANT L'APICULTURE BIOLOGIQUE ?

Le groupe de travail sur l'apiculture biologique de l'INAO (regroupant l'administration, des organismes certificateurs, l'ITSAP, ADA France, le GPGR, la FNAB et la Chambre d'Agriculture d'Alsace), a fait des propositions sur les éléments à intégrer dans le règlement ou dans les actes délégués. Ces propositions, validées par le CNAB (Comité national de l'Agriculture Biologique), avaient été relayées au niveau européen, portées par la France au sein des négociations entre États Membres. Concernant le nourrissage, le règlement délégué (UE) 2020/427 a déjà précisé des éléments : il sera possible de nourrir les colonies avec du miel, du sucre, du sirop de sucre et du pollen biologiques, mais ce

nourrissage sera possible uniquement quand la survie des colonies est menacée en raisons de circonstances catastrophiques (hors conditions climatiques déjà prévues dans le règlement de base).



À ce jour, voici les autres éléments qui, d'après les informations que nous avons, devraient certainement être intégrés dans ces actes délégués. Les textes définitifs n'étant pas publiés, ces éléments sont à prendre avec précaution :

- **La possibilité de renouveler ou reconstituer le cheptel avec du cheptel non biologique en cas de mortalité élevée du cheptel en raison de circonstances catastrophiques, quand du cheptel biologique n'est pas disponible et à condition que la période de conversion d'un an s'applique.**
- **Une possibilité de placer temporairement des colonies sur des zones de butinage non conformes au règlement bio** devrait être introduite dans les actes délégués mais a priori **sous un format plus restrictif** que ce qui s'est pratiqué dans le cadre de la dérogation « Pollinisation » du règlement actuel, puisque cette possibilité devrait être limitée à des cas où la survie des colonies est menacée en raison de circonstances catastrophiques.
- **À ce jour, nous ne connaissons pas la formulation exacte du texte, ni les modalités d'application concernant ce point.**
- **La soude caustique** devrait être autorisée pour la désinfection des ruches.

### L'IMPACT DE CES MODIFICATIONS SUR LES APICULTEURS BIO RÉSULTATS D'ENQUÊTE DE LA FNAB

Article tiré du site internet d'ADA France :

<https://www.adafrance.org/dvpt-apicole/apiculturebio.php>

Avec leur aimable autorisation.



Afin de mieux anticiper la prochaine réglementation bio, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) a réalisé en été 2020 une enquête auprès des apiculteurs biologiques, sur le thème des emplacements possibles pour leurs ruchers. Elle s'intéressait notamment aux zones de butinage non conformes.

La FNAB rappelle que la nouvelle réglementation européenne (entrée en application prévue à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022) entraîne la **suppression de la dérogation pollinisation**. Cette dérogation permettait jusqu'alors aux apiculteurs de

déroger temporairement à la règle sur les emplacements de ruchers. Le miel était alors déclassé mais les colonies restaient bio. L'enquête FNAB montre que les conséquences de cette évolution réglementaire pour les apiculteurs bio **concernent la moitié des apiculteurs bio**. Les impacts économiques et techniques peuvent être importants, **jusqu'à envisager l'arrêt de la certification pour certains**.



**L'enquête a été effectuée auprès de 170 apiculteurs certifiés en agriculture biologique, possédant 47 600 ruches, soit 19 % des apiculteurs et 32 % des ruches en apiculture bio. La plupart des répondants possèdent plus de 150 colonies.**

Les principaux résultats sont les suivants :

- **Sur les 3 dernières années, 1 apiculteur bio sur 2 a été confronté au déclassement temporaire de sa production (volontaire ou imposée par l'organisme certificateur).**

Plusieurs facteurs expliquent ce déclassement, notamment la proximité des cultures conventionnelles autour des ruchers : principalement le colza (60 %) et le tournesol (47 %). Ainsi, il n'est pas toujours possible pour les apiculteurs de trouver des emplacements éloignés de toutes cultures conventionnelles sans déplacer leurs ruches sur de grandes distances.

Les autres facteurs sont ensuite les contrats de pollinisation de cultures conventionnelles (15 %) et les contrats avec des ruchers pédagogiques à proximité d'un environnement urbain (11 %).

- **La suppression de la dérogation aurait un impact négatif pour 2 apiculteurs interrogés sur 3** et 35 d'entre eux évoquent un arrêt de leur engagement en apiculture bio.

Les principales difficultés sont liées à la réorganisation des ruchers pour trouver de nouveaux emplacements dans un kilométrage raisonnable, une augmentation du recours au sucre de nourrissage et un risque d'augmentation de la mortalité des essaims.

Retrouvez les résultats détaillés de l'enquête **dans cette publication de la FNAB.**



### **Des modalités d'application de la future réglementation encore en discussion.**

La façon dont doit être interprétée et appliquée le nouveau règlement est actuellement en cours de discussion au niveau national, au sein du groupe « apiculture biologique » de l'INAO. Des choix qui seront faits dépendront certaines règles à respecter par les apiculteurs français en Bio, notamment les règles concernant les emplacements et d'éventuelles dérogations aux zones de butinage.

L'ADA Pays de la Loire vous tiendra informé des décisions qui pourront être prises dans les semaines et mois qui viennent. Il est cependant possible que les règles à respecter soient uniquement disponibles en janvier ou février 2022, soit après la date d'application théorique du nouveau règlement.



## **POUR ALLER PLUS LOIN**

Attention : Certaines des recommandations spécifiées dans ces différents documents peuvent devenir obsolètes à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, comme précisé dans l'article ci-dessus.



**L'article sur l'évolution de la réglementation bio sur le blog de l'ITSAP**



**La page ADA France consacrée à l'apiculture biologique**



**Les résultats de l'enquête FNAB sur les emplacements de ruchers bio**



**Le règlement européen de mai 2018 sur l'apiculture bio**



**Le guide technique « Produire en apiculture biologique »**



**La fiche de la FNAB sur l'apiculture bio**



**La page de la FNAB sur la filière apicole bio**



## PRATIQUE APICOLE

L'apiculteur peut transformer lui-même le miel qu'il récolte ou le faire transformer à façon. Il peut ainsi proposer, à ses clients, du pain d'épices, des confiseries (nougat, bonbons...), de l'hydromel, du vinaigre... Pour se faire, il doit déclarer l'atelier de transformation du miel, ainsi que suivre les obligations et les précautions, non exhaustives, à prendre en matière d'hygiène et de traçabilité.

### TRANSFORMER SON MIEL EN PAIN D'ÉPICES



© Jean-Paul COLONIER

Selon la Charte Professionnelle des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France, le pain d'épices est décrit comme suit : « Gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. C'est un produit de bonne conservation ».

Cette charte en indique les ingrédients :

- Farine de froment ou de seigle ou un mélange de ces deux farines,
- Matières sucrantes, seules ou en mélange : miel, sucre inverti, saccharose, sirop de glucose, ...
- Épices et/ou aromates et/ou arômes,
- D'autres ingrédients tels que fruits secs et confits, confiture, chocolat, son de seigle ou de blé, jaune d'oeuf, lait, ... peuvent être ajoutés.

S'il décide de transformer lui-même, après quelques essais de différentes recettes et dégustations, l'apiculteur devra soigneusement compléter et renseigner les **4 pages du cerfa N°13984\*06** et déposer la :

« DÉCLARATION D'ACTIVITÉ CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (ACTIVITÉS NON SOUMISES À AGRÉMENT SANITAIRE) ».

Cette déclaration doit être envoyée à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (DD(CS)PP) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) pour les DOMs, du département où est situé l'établissement. La déclaration peut être effectuée directement en ligne sur le site [MesDémarches](#).

La transformation du miel est soumise à la réglementation applicable en matière sanitaire, les textes de base du « paquet hygiène » sont les suivants :

 **Le règlement (CE) n°178/2002**, qui définit en particulier les obligations en matière de responsabilité, traçabilité et procédures de retrait-rappel des produits en cas de non-conformité ;

 **Le règlement (CE) n°852/2004**, du 29 avril 2004 qui fixe les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires pour toutes denrées, y compris végétales.

 **Le règlement (CE) n°853/2004**, du 29 avril 2004 qui fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

 **L'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924** qui définit les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de mise en oeuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire. Cette instruction est complétée par des **fiches sectorielles téléchargeables**.



Les règles sanitaires sont nombreuses. Elles peuvent être interprétées en mesures générales et de bon sens concernant les ingrédients, le matériel, la main d'œuvre, la méthode et l'environnement. C'est la méthode 5M.

### 1. LES MATIÈRES PREMIÈRES

Les ingrédients peuvent être contaminants. Il faut les stocker de manière à ce qu'ils soient clairement identifiés, dans des contenants fermés et adaptés en respectant les conditions de stockages préconisées et les dates de péremptions. Les ingrédients non conformes doivent être éliminés afin de ne pas attirer les organismes nuisibles (micro-organismes, insectes, rongeurs, ...)

### 2. LE MATÉRIEL

Il doit être apte au contact alimentaire, propre et en bon état. Le matériel doit être facile à nettoyer et correctement ranger pour ne pas devenir contaminant. Les contaminations qui résultent d'un matériel dégradé peuvent se présenter sous forme de micro-organismes et également de corps étrangers qui se retrouvent dans les préparations : éclat de peinture, de verre, de bois...

### 3. LA MAIN D'ŒUVRE

Les humains sont parfois porteurs de pathogènes contaminants, qui provoquent des maladies (infections intestinales, respiratoires ou autres). En cas de maladie, mieux vaut s'abstenir de risquer une contamination en réalisant une préparation ! L'hygiène corporelle générale est primordiale. De plus il convient de se laver soigneusement les mains après chaque geste contaminant (éternuement, mouchage, passage aux toilettes...). En cas de blessures, il est impératif de porter des pansements étanches ou des gants afin d'exclure tout contact avec les ingrédients et le matériel. Une tenue de travail adaptée et propre est requise. Une charlotte ou coiffe évitera l'inclusion de cheveux dans la préparation... Pendant le travail on ne fume pas, ne mange pas, ne mâche pas de chewing-gum et on ne sort pas de l'atelier de préparation en tenu de travail... Le personnel doit être formé aux bonnes pratiques d'hygiène et doit les appliquer.

### 4. LA MÉTHODE

Le processus de préparation est précis et peut être formalisé par écrit, la recette peut être visible en permanence pour ne pas se tromper ou oublier un ingrédient...

L'espace de travail ne doit pas être « parasité » par des ingrédients ou des ustensiles qui auraient déjà pu être rangés ou mis au lavage.

Les temps de préparation, de repos des matières préparées et de cuisson, ainsi que les températures doivent être respectés pour obtenir le produit final attendu. Les produits seront emballés et entreposés pour éviter toute contamination.

Le nettoyage du matériel et des locaux sera formalisé par écrit sous forme d'un « **Plan de nettoyage** » où sont repris les éléments suivants : Qui nettoie ? Comment ? A quelle fréquence ? Avec quel produit ?

### 5. LE MILIEU

Le local dans lequel a lieu la transformation et l'environnement seront sous contrôle. La ventilation sera suffisante pour éviter la condensation et les moisissures, et l'air entrant sera filtré pour éviter l'apport de poussières, d'insectes et toute autre contamination. Les points d'eau seront soigneusement entretenus, les commandes non manuelles sont préférables. Une lutte efficace contre les nuisibles sera mise en place et formalisée par écrit : « **Plan de lutte contre les nuisibles** ». Des pièges adaptés contre les rongeurs, les insectes volants et rampants, des tamis aux fenêtres, etc... seront mis en place si besoin et régulièrement entretenu. Les locaux dédiés à l'activité de transformation du miel seront suffisamment grands et bien éclairés. Ils ne doivent pas être des lieux de passage. Les animaux de compagnie sont interdits dans ces locaux. Des vestiaires et des sanitaires avec lavabo à commande non manuelle doivent être prévus. Les environs des locaux seront entretenus pour éviter l'entrée de contaminants et de nuisibles dans les locaux de transformation. La propreté à l'extérieur sera également assurée, pas de boue, de déchet, aux alentours des locaux.

## LA MÉTHODE HACCP

**HACCP est l'acronyme de : « Hasard Analysis Critical Control Point ».**

La méthode HACCP a pour but de protéger les consommateurs des éventuels dangers liés à la consommation de produits, provenant du secteur agro-alimentaire et celui de la restauration. Malgré les précautions prises durant la production de pain d'épices quatre types de dangers possibles sont identifiés :

- Microbien
- Corps étrangers
- Résidus chimiques
- Allergènes

La mise en place de cette méthode n'est pas obligatoire.

## LA TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

Toutes les informations qui permettent d'identifier un produit alimentaire doivent être conservées jusqu'à ce que la denrée alimentaire finale soit consommée dans son intégralité (6 mois minimum).

Les informations de traçabilité d'un produit alimentaire doivent permettre de connaître précisément et rapidement :

- La nature exacte du produit, son volume et sa quantité ;
- Le nom et l'adresse du fournisseur ;
- Le numéro de lot ;
- La date de réception du produit ;
- La description du produit et de son conditionnement (emballé ou non, niveau de transformation...).

En pratique, l'apiculteur qui produit du pain d'épices doit tenir à jour « **Un registre de traçabilité des ingrédients** » et a pour obligation de conserver :

- Les étiquettes de tous les produits alimentaires qu'il utilise ;
- Les bons de livraison des fournisseurs ;
- Les étiquettes et fiches de fabrication des préparations qu'il réalise lui-même.

Le délai de conservation des documents de traçabilité est de six mois à compter de la date de fabrication pour les denrées alimentaires à Date Limite de Consommation (DLC) ou Date de Durabilité Minimale (DDM) de moins de trois mois. En cas de visite de la DDPP (Direction départementale de la protection des populations) le système de traçabilité sera scrupuleusement contrôlé.

## LA PRÉPARATION ET LA CUISSON

Le mélange des ingrédients s'opère en fonction de la recette retenue par l'apiculteur. Les moules utilisés peuvent être en métal, en silicone, en papier, en bois ou en carton (de qualité alimentaire). La cuisson s'effectue à une température souvent comprise entre 150

et 170° et dure entre 45 minutes et 1h15. Le démoulage et l'emballage juste à la sortie du four est une pratique courante. Le pain d'épices, vendu à l'unité, est presque toujours emballé sous film alimentaire, et parfois sous vide.

## L'ÉTIQUETAGE

L'étiquette doit indiquer, en français, diverses informations qui renseignent clairement le consommateur. Les informations sont loyales et précises et ne doivent pas induire le consommateur en erreur. On peut trouver ces renseignements sur le site de certaines ADA ainsi que sur le site de l'ITSAP. Selon la Charte Professionnelle des Fabricants de Biscuits « *L'appellation " pain d'épices pur miel " est réservée au pain d'épices dans la composition duquel n'entre aucune autre matière sucrante que le miel.* » La même préparation dans laquelle on ajouterait des pépites de chocolat ou des écorces d'oranges confites, (contenant un élément sucrant comme le glucose ou le saccharose), ne pourra pas s'appeler «  *pain d'épices pur miel* ».

## MON EXPÉRIENCE PERSONNELLE

J'ai dû essayer une bonne dizaine de recettes, en changeant les proportions des ingrédients et surtout en ajustant les épices. J'utilise du miel, 2 farines, 5 épices, du bicarbonate de sodium en agent levant et un peu de sel (pas d'œuf, pas de lait, pas de matière grasse). J'utilise des épices en poudre et des épices brutes, comme la badiane, que je réduis en poudre avec un moulin à café (dédié aux épices). Les épices sont précisément pesées puis mélangées au moulin à café, j'obtiens une poudre très fine. Je mélange les matières pulvérulentes dans le bol (4 litres) d'un robot ménager dédié à cette activité et j'ajoute le miel. Puis je verse 325 g de la préparation, dans des moules papier épais, posés sur une balance. J'enfourne ces moules dans le four chauffé à 165°. La cuisson dure une heure. Au défournement les pains d'épices et leurs moules, sont emballés dans un film alimentaire. Ils pèsent un peu plus de 300g. Après refroidissement l'étiquette scelle l'emballage. Par précaution le texte des étiquettes avait été soumis à la DGCCRF. Concernant la DDM, la DGCCRF m'a invité à faire réaliser une analyse de vieillissement par un laboratoire alimentaire. J'ai fait faire une analyse 30 jours après la fabrication. Celle-ci était très satisfaisante et j'indique une DDM de 4 semaines après la fabrication. Je propose en automne et en hiver du « pain d'épices pur miel » et pour les fêtes du « pain d'épices à l'orange ». Je vends le pain d'épices uniquement à la miellerie.



© Marcel JOUSSEMET



## PORTRAIT D'UNE STRUCTURE

### EAV85

#### ENTRAIDE APICOLE DE VENDÉE

L'association (syndicat un moment) **Entraide Apicole de Vendée (EAV85)** a été créée en 1979 à Champ Saint Père par une scission à l'intérieur de l'Abeille Vendéenne, association unique des apiculteurs préexistante en Vendée.

A l'occasion de la proposition de créer un groupement d'achat de matériel par un apiculteur des Deux Sèvres (Mr Joly), les partisans et opposants de cette évolution se séparent en deux entités :

- les partisans du groupement d'achat créent l'Entraide Apicole de Vendée, (première Présidente Mme Rainglet)
- les opposants continuent avec l'Abeille Vendéenne (certains membres adhèrent aux 2 associations)

C'est le groupement d'achat qui fait le succès au début de l'EAV85. Avec l'implantation de plusieurs commerces spécifiques du matériel apicole dans le département et les départements voisins, ce groupement d'achat ne trouvait plus de justification forte et s'est progressivement réduit pour n'intéresser aujourd'hui que la mise à disposition de pots spécifiques pour le conditionnement du miel au logo de l'association et la gestion de la cire recueillie lors de l'Assemblée Générale annuelle et confiée à un cirier dans un lot spécifique de cire gaufrée pour les adhérents. 42 ans plus tard, l'EAV85 compte autour de 250 adhérents, chiffre discrètement variable selon les années, représentant toutes les catégories d'apiculteurs, professionnels, pluriactifs, de loisirs mais également des personnes intéressées par le monde de l'abeille et

cherchant à acquérir des connaissances solides sur cet univers particulier sans pour autant avoir le projet de posséder des ruches. Au total c'est plus de 3500 ruches que possèdent l'ensemble des membres de l'EAV85, très majoritairement sur le territoire vendéen mais également en Loire Atlantique, plus anecdotiquement dans d'autres départements.

Avec un siège social situé au Poiré-sur-Vie, l'EAV85 possède un rucher école avec deux localisations d'implantation de ses ruches, l'une à la MFR « Les Hermitans » à Venansault, l'autre à la Roche sur Yon. Ceci permet de développer un enseignement à deux niveaux : enseignement initial à Venansault où est mis à disposition une salle de cours pour l'enseignement théorique avant que la pratique puisse avoir lieu sur la quinzaine de ruches de cette partie de notre rucher école ; enseignement de perfectionnement ouvert à tous les adhérents inscrits, au rucher de La Roche possédant le même nombre de ruches. L'EAV85 est présente lors de certaines manifestations comme des Fêtes des plantes par exemple pour apporter au public les messages clairs sur le monde de l'abeille et la réalité de l'apiculture et des produits de la ruche. Elle participe à la formation délivrée aux élèves de la MFR « Les Hermitans » dont le secteur d'activité sera pour l'essentiel l'agriculture, les animaleries et les activités commerciales de ces domaines.

Tout cela est possible par l'engagement des membres bénévoles de l'association, impliqués tant au niveau de la pédagogie sur l'abeille et l'apiculture que l'indispensable gestion administrative de l'association.



© Laurence MISLER

Conférence Intrants présentée par Caroline LANTUEJOUL, vétérinaire. Assemblée générale 02/10/21 de l'ASAD44

**Issu d'une volonté collective d'actions, un projet national de formation, sensibilisation, et communication sur les intrants en apiculture à destination de tous les apiculteurs français a été décidé par les acteurs de la filière.**

La S.N.G.T.V. (Société Nationale des Groupements Techniques Vétérinaires) a constitué un réseau de vétérinaires titulaires du DIE apiculture/Pathologie Apicole, mandatés en apiculture et/ou habilités. Ces vétérinaires spécialisés se rendent gratuitement à la demande des organisations sanitaires départementales ou régionales apicoles lors de leurs assemblées générales, portes ouvertes, actions de formations pour mener une conférence sur les intrants en apiculture (durée 60 minutes + temps d'échanges questions). Ces formations sont accessibles librement à tout apiculteur intéressé.

Ils transmettent des messages importants sur les bénéfices et les risques apportés par les intrants utilisés en apiculture : les différents matériaux, les produits de traitement de la ruche, les cires, les produits de nourrissage, la génétique, les médicaments, etc...

La présentation assurée par le vétérinaire s'appuie sur un support pédagogique consensuel national, fruit d'une collaboration technique d'un comité de pilotage réunissant ADA France, GDS France, FNOSAD, ITSAP, ANSES, DGAL, FAM, GNTSA et la SNGTV, ainsi que du soutien financier du ministère de l'Agriculture et de FranceAgriMer.



**Pour réserver une conférence, veuillez contacter votre vétérinaire apicole référent.**

## PROGRAMME DES PROCHAINES CONFÉRENCES



**26 NOVEMBRE 2021 à 20H**

**Organisateur : GDS53**

**Lieu : Locaux du GDS53  
Rue Albert Einstein  
53061 Laval | Mayenne (53)**



**1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2021 de 20h30 à 21h30**

**VISIO-CONFÉRENCE**

Ouverte à l'ensemble des apiculteurs de la région intéressés.

**Organisateurs : OVS, FRGTV et ADA Pays de la Loire**

**Lieu : En ligne**

**Inscription obligatoire : JE M'INSCRIS**



**8 JANVIER 2022**

 **Organisateur** : GDSA72, à l'occasion de leur assemblée générale. Plus d'informations à venir sur le site du GDS : [abeilles72.org](http://abeilles72.org)

 **Lieu** : Sarthe (72)



**FIN FÉVRIER/ DÉBUT MARS 2022**  
DATE À PRÉCISER

 **Organisateur** : ASAD49, à l'occasion de leur assemblée générale. Plus d'informations à venir.

 **Lieu** : Maine et Loire



**NOUS NOUS DEVONS  
D'AVOIR UNE AMBITION  
FORTE FACE AUX ENJEUX DE  
L'APICULTURE DE DEMAIN.**

© Photos : Sylviane COUSIN, Jean-Paul COLONIER, Marcel JOUSSEMET, Laurence MISLER, ADA Pays de la Loire

Les textes et les photos sont la propriété de l'ADA PL, tout droit de reproduction est interdit sauf mention contraire.

Mise en page : Agata Communication  
Icônes, illustrations : Flaticon, Freepik

**CONTACTER L'ADA PAYS DE LA LOIRE**

Association pour le Développement de l'Apiculture en Pays de la Loire

**Adrian CHARTIN**

Animateur ADA Pays de la Loire



[adapaysdelaloire@gmail.com](mailto:adapaysdelaloire@gmail.com)



07 76 36 65 50



© ADA Pays de la Loire

