

L'Académie chez les Apiculteurs associés

par André **FOUGEROUX**

Membre correspondant de la section 9 « Agrofournitures »

Sur les bords de la rivière du Cosson, La Ferté-Saint-Aubin est plus connue pour son château entouré de douves que pour son miel. Pourtant, le 12 avril dernier, vingt-quatre membres de l'Académie d'agriculture de France ont pu découvrir la seconde entreprise de conditionnement de miel de France, une aventure commencée en 1930 par la famille Vacher. La matinée a été consacrée à la découverte des « Apiculteurs Associés » dont la passion pour les abeilles et le miel n'a jamais faibli.

Avec quelques ruches au fond du jardin, l'arrière-grand-père de notre hôte produit du miel comme apiculteur amateur pour nourrir sa famille de 15 enfants. En 1980, un de ses fils fera grandir l'entreprise en devenant apiculteur professionnel. En 1985 il s'associe avec son neveu pour fonder une exploitation apicole : le GAEC DE MERIGNAN. En 1996, cette association sera à l'origine de la création de la société « Les Apiculteurs Associés » avec des apiculteurs de la région Centre. C'est Florent l'un des fils du neveu qui nous accueille à La Ferté-Saint-Aubin au siège de l'entreprise.

Cette société qui commercialise maintenant une large gamme de miels collectés auprès des apiculteurs associés mais aussi de divers fournisseurs français et d'autres régions du monde, est devenue le second conditionneur de miel de France avec un chiffre d'affaire de 14 millions d'euros, un volume de miel commercialisé d'environ 3000 tonnes et 5 millions de pots commercialisés chaque année. Florent Vacher, qui poursuit son activité d'apiculteur avec environ 2000 ruches, gère l'entreprise « Les Apiculteurs Associés ». Dans cette société qui compte maintenant 23 employés, il assure les négociations avec la grande distribution. Les premières transactions ont été dures et pour un apiculteur comme M. Vacher, c'est un nouveau monde et la découverte des « marges arrières » a été plus douloureuse que des piqûres d'abeilles.

Ces difficultés n'ont pas découragé M. Vacher et l'entreprise va investir et croître pour atteindre sa taille actuelle. En 2003, « Les Apiculteurs Associés » mettent en place la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) qui peut être traduite par analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise. Les agrandissements aboutissent à la construction d'un local de conditionnement de 2000m² équipé de containers climatisés, de lignes de mise en pots (verres et emballages plastiques). En 2016, la société s'engage dans une démarche de développement durable (RSE ; responsabilité sociale et environnementale).

Le dynamisme initial ne faiblit pas et cette entreprise régionale devient un acteur national majeur sur le marché du miel. C'est dans un contexte difficile du marché mondial que « Les Apiculteurs Associés » ont développé différentes marques : Coté Miel, Coté Miel Bio, Les Apiculteurs Associés « la collection », mais aussi diversifié leurs produits en

commercialisant du sirop d'érable sous la marque Le Québécois. Cette activité industrielle et commerciale très chronophage ne détourne pas Florent Vacher de sa passion d'apiculteur. Il observe alors l'évolution du métier en comparant l'activité apicole de ses parents et son activité actuelle. Quelques constats : ses parents produisaient 40-50 kg de miel par ruche alors qu'aujourd'hui la production se situe entre 20 et 25 kg par ruche avec un suivi des colonies d'abeilles plus contraignant. Entre 1997 et 1999, sans que les causes en soient élucidées, il perd entre 40 et 50% de son cheptel. Au cours de ces dernières années, la production de miel de tournesol qui constituait une ressource majeure a chuté pour se réduire à 3-4 kg par colonie d'abeilles alors que dans les années '90 cette production se chiffrait à plusieurs dizaines de kilogrammes par ruche. Aujourd'hui, le GAEC de Mérignan fort de trois associés exploite maintenant les 2000 ruches plutôt en zone « sauvage ». La Sologne toute proche favorise cette orientation. Ce paysage globalement fermé et riche d'une mosaïque de cultures, de prairies, de friches, d'étangs, de landes et de forêt se prête bien à ce choix. Les miellées s'enchaînent du printemps à l'été commençant par le colza, suivi de l'acacia, puis d'une flore forestière : ronces, bruyères, châtaigniers. Un tiers des 2000 colonies est dédié à cette production de miel, un tiers au renouvellement du cheptel et le dernier tiers est consacré à la pollinisation des productions de semences régionales : oignon, carotte...

Enfin, un certain nombre des colonies de Florent Vacher sont installées sur des centres commerciaux comme à Levallois-Perret où ses ruches ont produit en 2017 100 kg de miel chacune !

Grâce à un important travail de fond sur l'état sanitaire de son cheptel (transvasement des colonies sur des cadres de cire neufs) conduit en collaboration avec M. Venereau (brigade vétérinaire) la mortalité est redescendue à un niveau normal de 5%. Le Varroa (acarien parasite des abeilles et vecteur de virus entomopathogènes) reste le problème numéro un des apiculteurs. Il acquiert une résistance aux médicaments vétérinaires essentiellement en raison de traitements de colonies réalisés avec des solutions « bricolées ». F. Vacher précise que la filière apicole reste mal définie avec 600 000 ruches déclarées par les apiculteurs en France et 1 600 000 déclarées officiellement aux instances européennes. Le nombre exact est entre les deux ! Selon lui, les néonicotinoïdes ont contribué à l'affaiblissement des abeilles et favorisé le développement des maladies contagieuses (loque américaine, loque européenne). Cette situation a conduit à la production nationale actuelle qui se situe entre 10 et 15 000 tonnes pour une consommation de 40 000 tonnes de miel.

Le miel conditionné par l'entreprise « Les Apiculteurs Associés » provient pour 10% de France, et pour le reste d'Ukraine (qui est devenu le 5^e producteur mondial avec des rendements de 80-100 kg/colonie), d'Argentine, et de Chine.

La dynamique de croissance des « Apiculteurs Associés » se poursuit avec un objectif de conditionnement de 5 000 tonnes de miel, un atelier de production boulangère (fabrication de nonnettes au miel, de pain d'épice...) et de produits de diversification comme le sirop d'érable ou plus originaux comme miel et ginseng, miel et gelée royale, miel et propolis, miel et pollen...

Suite à cette présentation, les académiciens ont pu visiter l'installation de stockage de miel, de conditionnement et de mise en pots.

Ce tour d'horizon s'est achevé par un déjeuner-débat entre les académiciens, M. Venereau et Florent Vacher qui se sont prêtés avec franchise au feu roulant de questions aussi diverses que : « Comment caractérise-t-on un miel ? Quelles sont les évolutions du marché du miel ? quid de la santé des abeilles en ville et en zone agricole ? ».

Enfin pour paraphraser « de la fourche à la fourchette », Florent Vacher nous a fait découvrir le marché du miel de l'abeille à la tartine !

En savoir plus : www.lesapiculteursassocies.com