

MIEL MAYA MAGAZINE

BELGIQUE-
BELGIE
P.P.
4099 LIEGE X
9/2579

n°14 - décembre 2009

Périodique trimestriel de Miel Maya Honing asbl

Bureau de dépôt 4099 Liège X - n°agrégation P302363

Miel Maya Honing asbl, rue de Steppes 26 - 4000 Liège

DOSSIER

Autoconsommation,
vente locale et exportation
de miel

pp.5-8

CARNETS DE ROUTE

A la rencontre des coopératives
du Mexique et du Guatemala p.3

ÉDUCATION

En connaissance de cause p.4

MAYA FAIR TRADE

On réinvente sans cesse ! p.9

NOUVELLES & AGENDA

Médaille de bronze
au concours Apimondia p.10

D'ICI, DE LÀ

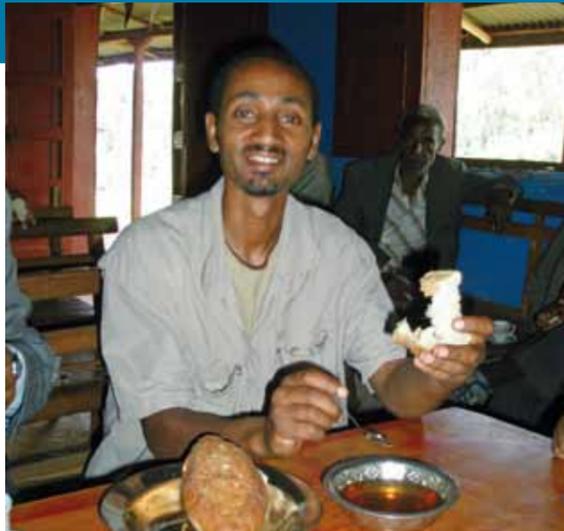
Les ateliers « arbres à
problèmes » p.11



ÉDITORIAL

Le miel, produit de salon, et non de consommation ?? Entre autoconsommation, vente locale et exportation, ce ne sont pas les opportunités qui manquent pour nos partenaires, même si le chemin reste encore long à parcourir pour les exploiter toutes... Et c'est là que le « petit coup de pouce » de Maya intervient ! Pailles fourrées au miel, médaille de bronze au concours Apimondia, visites des coopératives, arbres à problèmes et rencontre avec des apiculteurs belges : notre magazine est une nouvelle fois riche d'expériences et de témoignages en tous genres. Bonne lecture et bonnes fêtes de fin d'année !

Benoît Olivier



Dégustation de miel en Ethiopie (Choce, région de Bonga, 23/05/09)

MAYA, c'est qui, c'est quoi ?

Miel Maya Honing asbl est une organisation non gouvernementale (ONG) agréée. Elle est active au Nord et au Sud. Au Sud, ses activités consistent en l'appui à des organisations apicoles du Mexique et du Guatemala, sous la forme de projets de développement. Au Nord, elle sensibilise la population belge au commerce équitable du miel.

Ces activités sont financées par des subsides, par les dons des particuliers et par des recettes diverses (animations, livres et autres publications, abonnements au périodique). Maya Fair Trade scrllfs, organisation liée à Miel Maya Honing asbl, contribue également au financement des projets au Mexique et au Guatemala.

Maya Fair Trade scrllfs (société coopérative à responsabilité limitée et à finalité sociale) a pour principale activité l'importation de miel du commerce équitable et sa commercialisation, soit en bocal, en seau, etc., soit au sein de produits composés, comme les bonbons au miel, les spéculoos, les pains d'épices, les nougats, etc. Elle est financièrement indépendante et ne perçoit aucun subside.

Miel Maya Honing asbl

L'équipe de Miel Maya Honing comprend :
Renaud Keutgen, Benoît Olivier, Jemina Sabbe, Veerle Steppe, Alexia van Innis.

Rue de Steppes 26 - B-4000 Liège (siège social)
T. 04 / 380 06 18 - F. 04 / 380 45 99
liege@maya.be - www.maya.be

Valkerijgang 28 - B-3000 Leuven
T. 016 / 22 91 80 - F. 016 / 29 62 73
leuven@maya.be - www.maya.be

Miel Maya Honing asbl est agréée pour délivrer des attestations fiscales, pour tout don d'au moins 30 € par an (versé en une ou plusieurs fois).
Compte bancaire : 340-0653333-76

Colophon

Secrétaire de rédaction : Benoît Olivier
Comité de rédaction : Renaud Keutgen, Benoît Olivier, Jemina Sabbe, Veerle Steppe.
Ont également collaboré à ce numéro : C. Cornélis, Geoffroy Detry, F. Hamoir, L. Garcia, A. Graitson, P. Gonzalez, J. Grandjean, Maya Fair Trade, L. Mondragon, Alexia Van Innis.

Conception : www.synthese.be
Impression : L'Encrier
Imprimé à 1000 exemplaires sur papier 100% recyclé et blanchi sans chlore. Encres d'origine végétale, biodégradables.

Crédit photographique : tous droits réservés pour Miel Maya Honing.
Auteurs : Geoffroy Detry, Maya Fair Trade, Benoît Olivier, Veerle Steppe, Alexia Van Innis.

Abonnement : 10 € par an (4 numéros)
Votre abonnement nous aide à continuer à publier ce magazine.
Compte bancaire n°340-0653333-76, mention « abonnement magazine ».

Périodique édité avec le soutien de la DGCD
(Direction Générale de la Coopération au Développement).

Couverture :
Vendeur de miel ambulant à Dar-Es-Salaam (Tanzanie, 12/5/09).

Le magazine Miel Maya veut être attentif à la question du genre : nous n'oublions pas les nombreuses femmes qui participent à l'apiculture, même si nous écrivons « les apiculteurs » et non « les apicultrices(trices) ».

CARNETS DE ROUTE À LA RENCONTRE DES COOPÉRATIVES DU MEXIQUE ET DU GUATEMALA

Durant le mois de novembre, j'ai eu l'occasion de réaliser un voyage au Mexique et au Guatemala. Un double objectif était recherché lors de ce périple : d'une part découvrir des régions de ces pays et d'autre part me rendre dans trois coopératives partenaires de MMH afin de leur présenter une application informatique permettant de localiser les ruchers gérés par celles-ci.

Il s'agit d'une application libre et gratuite que j'ai développée en tant que bénévole de MMH.

MON PÉRIPLE débute à San Cristobal dans le Chiapas (Mexique). La ville est touristique et les activités n'ont pas manqué : visite de musées et d'une école, parcours dans les marchés, notamment celui du Tianguis (qui regroupe différents artisans et produits locaux), déplacement vers le site Maya de Palenque. J'ai aussi accompagné des scientifiques du centre de recherche d'Ecosur pour une visite de terrain et de paysage. C'est également à San Cristobal que se trouve la coopérative Miele Del Sur, partenaire historique de MMH. Je présente l'application devant quatre responsables et Rémy Vandame qui m'aide dans mes explications. Plusieurs questions fusent, les échanges sont intéressants malgré le fait que ce soit un peu dur avec l'espagnol. Le programme pourra être installé sur l'ordinateur de Miele Del Sur.

Pour ma deuxième étape, départ pour Guaya'b, à Jacaltenango, une coopérative très impliquée. Dépaysement garanti !

Après cinq heures de route, je suis accueilli dans la maison d'Antonio, technicien chez Guaya'b et qui a vraiment le cœur sur la main. La gentillesse et l'hospitalité règnent dans sa maison,



Remise de la médaille de bronze d'Apimondia; de dr. à g., Alvaro Almengor et Luis Herrera (Copiasuro, Guatemala, 16/11/09)

je fais connaissance avec toute la famille. Le lendemain, je me rends dans les locaux de l'association, où beaucoup de monde s'active. On m'explique les différentes activités couvertes par Guaya'b. L'après-midi, je présente le projet en espagnol, avec l'aide d'un étudiant français, en stage sur place. L'équipement utilisé pour la réunion – ordinateur, vidéo-projecteur - est très récent et beaucoup de monde est invité à participer. Encore une fois, les responsables voient l'intérêt de cet outil pour leur travail. Pouvoir zoomer directement sur les ruchers concernés rencontre beaucoup de succès !

Je quitte Jacal à regret. Entre Guaya'b et Copiasuro, je plonge dans le site du lac Atitlan, entouré de

volcans et beaucoup plus touristique.

Enfin, j'arrive à Copiasuro. Cette coopérative a gagné la médaille de bronze au concours APIMONDIA en septembre 2009, catégorie miels tropicaux¹. La remise du prix entraîne un grand enthousiasme auprès des nombreuses personnes présentes. La présentation de l'application se déroule très bien et parachève mes visites pour MMH auprès des coopératives.

• Geoffroy Detry

¹ Voir l'article en page 10 de ce magazine.

ÉDUCATION EN CONNAISSANCE DE CAUSE

Staf Kamers est apiculteur dans le parc de L'Abbaye (42 ha) à Heverlee. En octobre 2008, en tant que président de la « Leuvense Koninklijke vakvereniging Biëntelers der Dijle » (138 membres), il a reçu la visite de Luis Herrera (Copiasuro, Guatemala) et Miguel Hernandez (Mieles del Sur, Mexique)¹.

CETTE VISITE fut l'occasion pour Staf de leur montrer son rucher éducatif², d'éclaircir quelques malentendus, mais aussi de nous inviter, le 25 octobre dernier, pour une rencontre avec 40 apiculteurs, une session d'info sur la culture Maya et l'apiculture guatémaltèque et mexicaine, ainsi qu'une dégustation plutôt animée de miels équitables.

Nous retrouvons Staf par la suite, pour partager nos impressions : MMH : « Pourquoi cette rencontre entre Miel Maya et les apiculteurs du Brabant Flamand ? »

Staf : « La rencontre avec Luis et Miguel m'a permis de revoir complètement mes idées et d'oublier mes préjugés. Je voulais donner l'occasion aux membres de notre groupe d'en faire autant. »

MMH : « L'adhésion au projet Fair Trade garantit un prix raisonnable aux apiculteurs. En même temps, elle leur fournit un accès au marché belge... »

Staf : « La question d'une concurrence déloyale n'est plus à l'ordre du jour : les faits ont démontré qu'il n'y en a pas, puisque les apiculteurs belges ne couvrent que 20 % de la consommation nationale de miel et que nos prix se situent à un niveau équivalent »

MMH : « Et la qualité ? »

Staf : « Là aussi, il y a eu quelques soucis, mais entretemps nous avons

constaté que les apiculteurs ne chauffent pas leur miel, ni ne rajoutent du sucre. Lors de la dégustation, les arômes, la couleur et le goût des miels Maya ont agréablement surpris nos membres³ ;

MMH : « Peut-on comparer la situation des apiculteurs du sud à celle des apiculteurs d'ici ? »

Staf : « En effet, oui. Nous sommes contrôlés par l'agence alimentaire (AFSCA) et eux sont soumis à des contrôles de qualité avant et après l'exportation. Nos abeilles attrapent des maladies, c'est aussi le cas chez eux. Nous devons tous investir dans de nouvelles formes de collaboration, comme actuellement avec les fruiticulteurs. En ce qui me concerne, la promotion créative du miel et de ses produits dérivés constitue un défi énorme, tant pour eux que pour nous ici. Même s'ils disposent de moins de moyens, les aspects qui nous unissent sont bien plus nombreux que ceux qui nous séparent. Du moins, c'est ainsi que je vois personnellement les choses. Ainsi que, maintenant, une bonne partie de nos membres, comme en témoigne la majorité des réactions positives sur notre forum. »

En connaissance de cause, il y a moyen d'arriver à une meilleure compréhension et une solidarité accrue.

• **Veerle Steppe & Jemina Sabbe**



Staf Kamers, Apiculteur à Heverlee (25/10/09)

Remerciements à Staf Kamers et la Ville de Louvain.

Contactez Staf pour une visite au rucher éducatif (avril à août) ?
Tél. : 016 22 12 87 (après 18h) ;
Staf.Kamers@bib.kuleuven.ac.be

Contactez Miel Maya Honing pour une découverte solidaire des mille et une saveurs du miel ?
Tél. : 016 22 91 80 ;
veerle.steppe@maya.be
(groupes adultes)

DOSSIER AUTOCONSOMMATION, VENTE LOCALE ET EXPORTATION DE MIEL

« Le miel est un produit de salon et non un produit de consommation. Tout le monde parle du miel d'une façon élogieuse, vante ses mérites, reconnaît ses vertus, apprécie ses qualités, mais personne n'en mange. On ne consomme pas de miel et c'est l'un des problèmes de l'apiculture. Le miel colle, coule, se cristallise, le consommateur le connaît mal et la profession n'a pas les moyens de grandes campagnes de communication et de promotion. »¹

Dossier réalisé par Benoît Olivier, avec Alexia van Innis et Luis Mondragon.

LES CHIFFRES corroborent malheureusement ces propos provocateurs : la consommation annuelle de miel par habitant s'élève à moins de 200 g. au niveau mondial et à environ 500 g. en Belgique². 500 g./an, ce n'est même pas une cuillerée par jour, et c'est cent fois moins que notre consommation de sucre !³ Autrement dit, pas grand-chose, d'autant plus que ce chiffre comprend l'utilisation du miel par les industries alimentaire et cosmétique...

Et, pourtant, le miel est un produit fabuleux ! Il est peu consommé, les raisons diffèrent selon qu'on se trouve dans les pays industrialisés, où il s'agit, en bonne partie, d'un problème de marketing, ou bien dans les pays en développement. Dans ces derniers, les statistiques, basées sur l'économie formelle, doivent être interprétées avec prudence. Au Mexique, la consommation s'élève à 360 g.⁴ mais au Guatemala elle est à peine de 41 g !⁵ Dans ces deux pays

voisins, le miel est perçu comme un produit relativement coûteux et subit la concurrence de miels frelatés ou de substituts, à base de fructose de maïs par exemple. Dans de nombreux pays africains, par contre, le miel est un aliment traditionnel qui entre dans la composition de nombreuses préparations culinaires et médicinales. Comme sa production et sa distribution ont essentiellement lieu dans l'économie informelle, les chiffres disponibles pour l'Afrique sont certainement inférieurs, et de loin, à la réalité.

Et le producteur, lui, au moins, consomme-t-il du miel ? Cette question nous est souvent posée par rapport au commerce équitable, de crainte que tout parte à l'exportation. Rappelons que la production d'un petit apiculteur, au Guatemala ou au Mexique, s'élève au minimum à 600 kgs de miel par an⁶. Pour une famille de 6 personnes consommant, chacune, un kg de miel par an, l'autoconsommation représenterait environ



Dégustation de miel en Ethiopie (Choce, région de Bonga, 23/05/09)

1% de la production. La plupart de nos partenaires nous disent consommer du miel et en donner à leurs enfants, comme friandise, surtout en période de récolte, tant que le miel reste liquide. Par contre, la récolte et la consommation de pollen, propolis et gelée royale sont très peu répandues. Mais cela commence toutefois à se développer pour le pollen, le plus facile de ces trois produits à récolter, traiter et consommer.

¹ www.juragricole.com, interview d'Alexis Ducloux, directeur de la coopérative France-Miel et PDG de la SA Naturalim France-Miel, 24/05/02.

² Un peu plus de 625 g. en France, sur base des chiffres suivants pour 2007 : consommation, 40.000 kgs (MAP-DGPEI -appel à projet Apicole-filière apicole - 22/02/08) ; population, 64 Millions. C'est en Allemagne et en Suisse qu'elle est la plus élevée au monde, avec plus d'un kg/an. ³ La consommation de sucre vient, pour la première fois, de baisser en Belgique, après 40 ans de croissance continue : elle est passée de 50 kgs/an/habitant, en 2000, à 40 kgs en 2005 (30 kgs en 1955). Source : « L'assiette du Belge en chiffres », B. Duquesne, Observatoire de la Consommation alimentaire, 23/10/07. ⁴ www.jornada.unam.mx, 13/05/2005. ⁵ Sur base des chiffres suivants : consommation en 2005, 534 tonnes (source : Investigación del mercado de la miel 2007, Promocap, avec l'appui de la GTZ-coopération allemande) ; population : 13 millions. Cette étude conclut cependant qu'une partie de la production est consommée via des réseaux informels et que donc la consommation nationale est sous-estimée. ⁶ Ce que produisent 24 ruches avec un rendement moyen de 25 kgs/ruche.

Autoconsommation et vente

Que ce soit par des projets de développement ou la commercialisation du miel via Maya Fair Trade, le but de notre action est, d'abord, d'aider nos partenaires – de petits paysans marginalisés – à générer des revenus grâce à l'apiculture. Cet objectif

prioritaire est tout à fait compatible avec l'autoconsommation, vu l'écart important entre la capacité de production d'un petit rucher et les besoins d'une famille. Bien sûr, il peut arriver qu'un producteur à court d'argent préfère tout vendre,

pour couvrir des frais médicaux ou scolaires, ou tout simplement pour acheter, en période de soudure, des aliments de base. Le miel est, certes, un aliment remarquable, mais pas au point de constituer la base de l'alimentation !

Vendre sur le marché local ou exporter ?

Le développement de la consommation nationale de miel est un objectif important en soi, particulièrement au Guatemala où, si toute la production (reprise dans les statistiques !) était consommée, la consommation moyenne par habitant ne dépasserait pas 130 g. par habitant. D'autre part, les circuits courts sont toujours préférables et plus rémunérateurs pour le producteur, mais il ne faut pas pour autant les idéaliser : vendre sa production uniquement au détail demande beaucoup d'effort de la part du producteur et n'est praticable que jusqu'à un certain volume. La collaboration au sein d'une coopérative constitue évidemment la solution, à condition que celle-ci ait une bonne stratégie de marketing (valorisation de la marque), un « feeling » commercial et un bon pouvoir de négociation, sans oublier l'entretien d'un bon réseau de relations. Le rythme de la

commercialisation locale, étalée sur toute l'année, n'est pas non plus celui de la production, concentrée sur quelques mois. Un fonds de roulement s'avère donc nécessaire mais il doit être utilisé à bon escient : payer la récolte des membres de la coopérative sans avoir de client aboutit à l'impasse...

Il faut aussi qu'il existe une demande solvable suffisante sur le marché national, essentiellement au sein d'une classe moyenne urbanisée, pour absorber le miel proposé : son développement, au Guatemala, relève du long terme. Par contre, cette demande solvable existe sur le marché européen où le pouvoir d'achat est supérieur. Le commerce équitable a été créé précisément pour ces producteurs marginalisés, afin de leur donner un débouché qu'ils n'ont pas sur leur marché national et, par là, une sécurité économique sans laquelle on ne peut pas se projeter

dans l'avenir ni chercher à améliorer ses conditions de vie.

Tout ceci n'empêche pas d'entreprendre pour développer les marchés locaux ! Les pages qui suivent relatent deux expériences de commercialisation locale, l'une au Guatemala, l'autre au Mexique. La coopérative guatémaltèque Santa Maria a fait le choix de ne pas s'engager dans le commerce équitable et de vendre sur le marché national sa production, inférieure à 10 tonnes, mais certifiée bio. Malheureusement, voici bientôt deux ans, elle a perdu son principal client, une chaîne de supermarchés, et reste chaque année avec une partie de la récolte sur les bras. Nous fondons beaucoup d'espoir dans la réussite de son projet « pailles de miel », qui devrait à la fois lui permettre de résoudre ce problème de débouché commercial et de développer la consommation de miel au Guatemala!



Miels de Meli, Cora et Colruyt en vente dans un supermarché de Kinshasa (7/11/09)

Expérience de commercialisation locale par la Coopérative Santa Maria de Nebaj

La coopérative Santa Maria n'a pas l'intention d'exporter mais bien de vendre son miel bio sur le marché local. La consommation de miel au Guatemala est faible et cela s'explique surtout parce qu'il n'y a pas vraiment de stratégie de pénétration pour le miel dans les différentes couches de la population. Et cela est encore plus vrai pour le miel bio.

Cette coopérative, une des rares à en produire, estime donc que le marché du miel bio au Guatemala est un marché vierge.

Cependant, il est difficile d'avoir des clients fixes lorsqu'on commercialise localement. La coopérative a donc trouvé une idée qui consiste à vendre son miel dans de petites pailles destinées aux écoles (via des magasins de vente de collations) et aux magasins traditionnels des communautés, villages et villes de la région (le triangle Ixil, du nom de l'ethnie locale). Ces pailles sont remplies de miel à l'aide d'une doseuse.

Ce projet présente plusieurs aspects très positifs. Tout d'abord, ces pailles sont une bonne façon d'introduire le concept du miel bio au sein de la population, ce qui est très bénéfique du point de vue de la santé. Ensuite, ces pailles étant commercialisées en priorité dans les écoles, ce projet touche les enfants, les premiers touchés par le problème de la malnutrition au Guatemala.

Il s'agit aussi d'une bonne façon pour écouler le miel de la coopérative tout en continuant la vente en bouteille. Et, enfin, ce projet est très rentable. Tout en restant à un prix abordable (0,75Q la paille de 8g, soit moins de 8 cents d'Euro), la vente de ces petites pailles peut apporter 3 fois plus de bénéfices à la coopérative que si le miel était

vendu en bouteille ou aux intermédiaires. La coopérative pourrait ainsi augmenter le prix d'achat du miel à ses membres.

L'idée est de continuer de vendre le miel bio sous les formes existantes aujourd'hui (2,3 tonnes par an) et, en plus, d'offrir sur le marché guatémaltèque quelque 480 000 pailles de miel bio (soit l'équivalent de 3,8 tonnes), pour la première année d'opération de ce projet.

La coopérative Santa Maria est en contact avec des ONG qui travaillent avec des programmes de nutrition et de collations scolaires dans différentes écoles du pays¹. Une de ces ONG a l'intention d'acheter pour son programme de nutrition 150.000 pailles, qu'elle distribuera dans les différentes municipalités et départements où elle travaille.

Grâce à vos dons, et en particulier à celui de la Fondation t'Serstevens, la coopérative a pu acheter la doseuse, pour un montant d'un peu moins de 4.000 dollars. Dans un prochain numéro, nous espérons pouvoir vous dire que la vente des pailles a commencé!

Alexia van Innis



Denis, fils d'Angélica Davila, apicultrice d'Asdinapung (atelier de Jacaltenango, Guatemala, 26/8/09)



Pailles de miel

¹ NdR : Au Chiapas (Mexique), voisin du Guatemala, la Selva Lacandona emballe des mini-portions de miel, dans de petits sachets plastiques de quelques grammes, et les diffuse dans le réseau scolaire grâce à des subventions des gouvernements régionaux. Elle écoule ainsi plusieurs dizaines de tonnes de miel par an.

Tentatives au Mexique

Afin d'agir ensemble sur les facteurs clés qui limitent le développement de l'apiculture, notamment dans le domaine de la vente au détail sur le marché national, huit organisations du Sud-Est du Mexique se sont unies sous forme d'un front commun, la « Integradora de Organizaciones Apícolas del Sureste de México », ou iApi.

Ces organisations sont essentiellement constituées d'indigènes des ethnies cho'l, tzeltal, tzotzil, tojolabal et mam de l'Etat du Chiapas, et de métis d'Oaxaca. Dans leur grande majorité, leurs membres et leurs familles se consacrent aux cultures vivrières et voient dans l'apiculture une activité génératrice de revenus monétaires, qui leur permettent de couvrir leurs besoins en vêtements, médicaments et aliments complémentaires au maïs et aux haricots qu'ils cultivent pour leur consommation.

L'une des activités prioritaires de la iApi a consisté dans la mise en pot de miel bio et la recherche de ca-

naux commerciaux pour la vente au Mexique. Une marque, "Miel Chab", a été créée et une étiquette a été réalisée en conformité avec les normes mexicaines. Le but était de présenter au public mexicain un produit qui, en dépit de sa grande qualité et de sa double certification, bio et équitable (par Comercio Justo México, CJM),¹ est pratiquement inconnu à l'intérieur du pays, la totalité de la production étant exportée. Ainsi pourrait-on consommer, au Mexique, un miel respectueux de l'environnement, équitable, directement du rucher au rayon.

Cependant, malgré les efforts déployés, les progrès sont peu encourageants. Une des principales raisons est que, à la différence du marché d'exportation, où les acheteurs du commerce équitable paient un acompte, ce qui leur garantit d'être livrés, dans le marché au détail les conditions de paiement sont très difficiles : le miel mis en pot est laissé en dépôt et payé au fur et à mesure de la vente. Cela désavantage fortement les organi-

sations, dont les petits producteurs ont besoin de liquidités, donc d'un acompte, et explique pourquoi les volumes destinés à la vente au détail, aléatoire, sont minimes. Par contre, cela renforce les grandes marques qui peuvent, elles, accepter ces conditions de paiement.

Un autre facteur défavorable réside dans la consommation nationale par habitant, qui est à peine de 360 g². Le miel est un produit cher qu'on utilise principalement comme remède pour des problèmes respiratoires ; de manière générale, le public méconnaît ses propriétés réelles. Par exemple, si le miel cristallise, on pense souvent qu'il a été adultéré avec du sucre. En conséquence, trois ans après avoir créé la iApi, le volume de miel mis en pot et commercialisé à l'intérieur du pays s'élève à peine à une tonne, ce qui doit être comparé avec les volumes exportés sur la même période, de l'ordre de près de 1500 tonnes.

• **Luis Mondragon, Ecosur, Mexique.**



Vente de pollen au magasin de Miele del Sur, une des organisations membres de iApi (Miguel Hernandez et Patricia Gonzalez, San Cristobal, Mexique, 25/09/07)

MAYA FAIR TRADE ON RÉINVENTE SANS CESSE !

Certains le savent, d'autres le subissent : la consommation de miel a tendance à diminuer. Non que l'aliment ait perdu de ses vertus, il reste un produit noble, sain et plein de goût. Il semblerait plutôt que la tradition se perde dans nos régions.

Malheureux pour notre santé, fâcheux pour nos apiculteurs.

POUR POUVOIR continuer à soutenir nos petits producteurs du Sud, il nous faut donc nous réinventer sans cesse.

Nous avons constaté que les produits dérivés du miel remportaient un franc succès. Rappelez-vous, au mois de juin, nous vous présentions la nouvelle barre de nougat Maya. Aujourd'hui, faites place à nos 2 nouveaux-nés : la pâte de spéculoos Maya et le coffret de 4 miels, cadeau « découverte » par excellence.

La pâte de spéculoos : sortie fin octobre 2009, la pâte de spéculoos Maya (labellisée Max Havelaar) nous vient d'une recette traditionnelle belge et est évidemment faite à base des délicieux spéculoos Maya. Vous serez surpris par sa douceur et son goût fondant en bouche. Un réel petit caprice représentant l'alternative idéale aux pâtes à tartiner classiques. Vous l'utiliserez sur une tartine, dans une pâte à crumble, dans une sauce pour viandes, gibier, sur vos glaces... Les possibilités sont multiples et le résultat toujours gagnant !

Le 4-pack miels : dans ce « coffret découverte », nous avons réuni 4 miels caractérisés rares, aux saveurs raffinées et originales. Présenté dans un emballage élégant, ce 4-pack représente le cadeau « découverte de saveurs » idéal.

Restez attentifs, Maya Fair Trade continue de se réinventer. Nous travaillons déjà sur les nouveautés 2010 et pouvons d'ores et déjà vous garantir une future explosion « bio-équitable » gustative !

• **L'équipe Maya Fair Trade**



pâte de spéculoos « Maya »



coffret découverte « le 4-pack miels »

Maya Fair Trade scrlfs

Adresse :
Rue de la Fagne, 3
B-4920 Harzé

Contact :
Tél. : +32 4 365 22 51
Fax : +32 4 365 22 61

E-mail :
info@maya-ft.be
Site web :
www.maya-ft.be

¹ NdIR : CJM est une initiative de labellisation mexicaine autonome par rapport à FLO (Fairtrade Labelling Organization), coupole des associations Max Havelaar et similaires. ² www.jornada.unam.mx, 13/05/2005.

NOUVELLES & AGENDA MÉDAILLE DE BRONZE POUR UN MIEL MAYA

Un miel monofloral de Maya Fair Trade a décroché une médaille de bronze au congrès international d'apiculture Apimondia¹, qui s'est tenu à Montpellier du 16 au 19 septembre.



Rémy Vandame (Ecosur) présente les résultats de la recherche sur le miel d'hévéa (Congrès Apimondia, Montpellier, 19/09/09).

CE MIEL s'inscrit dans un programme de coopération dans lequel Miel Maya Honing est active depuis 2006 et qui vise à développer de nouvelles sortes de miels. Sont donc proposées depuis trois ans aux apiculteurs, des formations intensives pour leur apprendre à récolter différents types de miels.

Parmi ces nouvelles sortes, on retrouve le miel de Hule, développé dans des plantations d'Hévéa et mis à l'honneur par ce prix Apimondia 2009.

Ce miel est produit par la coopérative de producteurs guatémaltèques Copiasuro et est commercialisé en Europe par Maya Fair Trade.

Réactions des apiculteurs²

Patricia Gonzalez, de Miel del Sur : « C'est un encouragement pour tous ceux qui ont participé à ce projet, car c'est une preuve de plus que la caractérisation du miel peut être une bonne option pour lui donner une valeur ajoutée. Demain, nous sommes invités à la radio locale Xera et nous allons en parler à l'émission "Desde los Altos"³. »

Lucas Garcia, de Guaya'b : « C'est une nouvelle bien agréable, parmi tant de mauvaises nouvelles qui font notre lot quotidien au Guatemala. L'important, c'est qu'ainsi nous attirons l'attention du monde avec quelque chose de valorisant et doux. »

• **Chloé Cornélis**

Courrier des lecteurs

Albert Graitson, sympathisant de Miel Maya Honing, nous raconte son voyage au Chiapas...

« Voyager au Chiapas c'est monter et descendre tout le temps ».

Ce qui monte c'est l'ardeur revendicative et le désir de lutter pour améliorer les conditions de vie difficiles des populations pauvres de cette région.

Ce qui descend c'est la pluie glaciale et le brouillard bas des injustices et du mépris à l'égard des populations indiennes (...) Les petits producteurs de miel se sont organisés et développés avec le soutien d'organisations comme Miel Maya qui les aident à mieux vivre de leur travail (...) »

AGENDA

Petit déjeuner du commerce équitable :

24 janvier 2010 de 8 à 11h
Château Brunsode, Tilff
Réservations : 04 380 06 18

Semaine de la Solidarité internationale :

Du 22 au 27 mars 2010 dans de nombreuses villes de Wallonie

Séminaire « Apiculture et développement, de l'intérêt d'un réseau et de ses services associés » :

Vendredi 26 mars 2010
Coopération Technique Belge,
Rue Haute, à 1000 Bruxelles
Plus d'info : benoit.oliviermaya.be
+ 32 (0)4 380 06 18

Séance d'information sur le Guatemala par Voir Le Monde :

Alleu : Centre Culturel d'Ans,
17 janvier 2010, 15h00
Hannut : Auditorium Jean Rosoux
2 février 2010, 20h00
Trois-ponts : Espace Culturel de
Trois Ponts, 5 février 2010, 20h00
Liège : Centre Culturel « Les Chiroux »,
1^{er} mars 2010, 15h00 et 20h15
Plus d'info : www.voirlemonde.be

D'ICI, DE LÀ LES ATELIERS « ARBRES À PROBLÈMES ».

Me voilà installée à San Cristobal de las Casas depuis un peu plus de 4 mois. Chargée du suivi des projets chez Miel Maya Honing, je suis partie au Mexique pour une période d'un an. L'objectif principal de cette mission est de préparer notre prochain programme triennal 2011-2013. Il existe pour cela un outil clé : les ateliers « arbres à problèmes ».

AU MOIS D'AOÛT, j'ai réalisé deux ateliers avec les deux organisations apicoles les plus fragiles de notre programme actuel. Il s'agit de la coopérative Santa Maria de Nebaj et de l'association Asdinapump, toutes deux situées au Guatemala.

Un atelier de ce type est étalé sur deux ou trois jours et il est important d'assurer la participation des représentants de toutes les parties impliquées de l'organisation : apiculteurs, conseil d'administration, employés...

L'outil de base est l'arbre à problèmes : la première étape consiste à faire un brainstorming des problèmes qui touchent l'organisation des apiculteurs. Chaque problème perçu doit être déterminé, analysé et situé dans une relation de cause à effet qu'on ordonne dans une structure arborescente.

Une fois les problèmes étudiés, les objectifs du projet peuvent être formulés en convertissant les problèmes en objectifs. De cette façon, on passe de l'arbre à problèmes à l'arbre à objectifs, où les objectifs sont hiérarchisés. Enfin, en dernier lieu seulement, on identifie les activités à développer pour atteindre les objectifs qu'on s'est fixés. On obtient ainsi un cadre logique qui



Alexia van Innis, animant l'atelier « arbre à problèmes » chez Asdinapump (Petén, Guatemala, 10/09/09).

tient compte de la réalité de chacun et qui est construit collectivement par les membres de l'organisation.

Il est très important de définir ce qu'est un problème. Exemple. Un apiculteur me dit que son problème principal pendant la récolte est qu'il n'a pas de pickup pour livrer son miel à la coopérative. Dans sa formulation du problème, se trouve déjà la solution, le besoin d'un pickup. Le problème devrait être formulé autrement : manque de moyens pour livrer le miel. On peut alors le transformer en objectif : trouver différents moyens pour livrer le miel (et non pas seulement : acheter un pickup). Cette manière de formuler les choses implique la recherche de plusieurs alternatives pour atteindre l'objectif et de ne pas se limiter à la solution la plus évidente, qui n'est peut-être ni la meilleure, ni la plus

rentable. Dans cet exemple-ci, une alternative peut consister à s'organiser avec des voisins pour louer ensemble un véhicule.

Les participants étaient très contents de voir qu'il était possible pour tout le monde de construire ce cadre logique et que ce n'était pas forcément quelque chose d'externe qui leur était imposé. Tous étaient contents d'y avoir mis du leur. Plusieurs participants m'ont confié qu'ils se sentaient plus proches de l'organisation et qu'ils désiraient participer de façon plus active à la réalisation des objectifs. Cet outil est également très positif pour MMH qui peut, dès lors, construire son programme sur base des réalités locales et donc adapter son soutien selon les nécessités réelles.

• **Alexia van Innis**

¹ Nous vous renvoyons au dossier publié dans notre magazine n°9 (septembre 2008), consacré aux miels monofloraux.

² Traduites de l'espagnol. ³ NdT : « Depuis les Hauts-Plateaux ».

DONS

Miel Maya Honing asbl est agréée pour délivrer des attestations fiscales, pour tout don d'au moins 30€ par an (versé en une ou plusieurs fois).

**Compte bancaire :
340-0653333-76**

Pour tout versement de 30€, vous recevrez une attestation fiscale qui vous permettra de déduire votre don de vos revenus: c'est votre avantage fiscal.

Vous contribuerez ainsi à la réalisation de notre Programme 2008-2010, approuvé par la Coopération belge (DGCD). L'objectif global de ce Programme est formulé comme suit : « Au Sud, l'apiculture contribue au développement durable (économique, social et environnemental) d'entreprises à finalité sociale issues de communautés paysannes marginalisées. Au Nord, le consommateur adhère au commerce équitable et adapte son comportement en conséquence. Il contribue au développement durable et en partage les valeurs, qui lui sont également bénéfiques. De cette façon s'établit une relation mutuelle, équitable et respectueuse entre le producteur du Sud et le consommateur du Nord. »

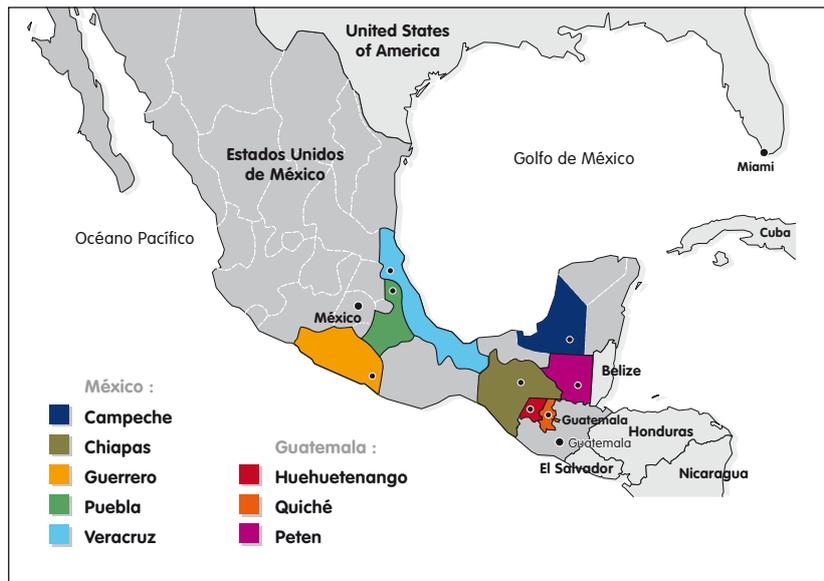
Le budget destiné à nos partenaires s'élève, en moyenne, à 103 € par an et par apiculteur.

Art. 4 Loi 8.12.92 – Arr. Min. 18.03.93. Miel Maya Honing asbl gère de manière autonome une base de données automatisée afin d'enregistrer les données concernant la gestion des relations avec ses donateurs et sympathisants. Vous avez le droit de demander toutes les données vous concernant et de les faire modifier le cas échéant.



NOS PARTENAIRES

Les partenaires de Miel Maya Honing asbl sont des organisations apicoles du Sud, issues de communautés paysannes marginalisées et fonctionnant sur le mode des coopératives. Les sept organisations participant à notre Programme 2008-2010 sont situées au Mexique (4) et au Guatemala (3). Elles regroupent 924 apiculteurs, soit, avec leurs familles, plus de 5.000 personnes.



Nouveau !



La pâte aux spéculoos Maya



Un réel petit caprice équitable représentant l'alternative idéale aux pâtes à tartiner classiques.

Disponibles dans vos points de vente habituels

Maya Fair Trade scrifs - info@maya-ft.be - www.maya-ft.be