

# MIEL MAYA MAGAZINE

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

n°3 - mars 2007

Périodique trimestriel de Miel Maya Honing asbl

Bureau de dépôt 4099 Liège X - n°agrégation P302363

**DOSSIER**  
L'apiculture bio pp.5-8

## CARNETS DE ROUTE

Séjour au paradis  
des abeilles

p.3

## ÉDUCATION

Des abeilles et des hommes,  
le CD-Rom !

p.4

## MAYA FAIR TRADE

Nouveaux miels

p.9

## COURRIER DES LECTEURS

p.10

## D'ICI, DE LÀ

L'apiculture bio,  
la Belgique et l'Europe

p.11



## ÉDITORIAL



**L**E MIEL MAYA est récolté dans des régions marginalisées, à l'abri de toute source de pollution. Beaucoup de gens en concluent qu'il est « bio » ; or, seule une petite partie de nos partenaires est aujourd'hui certifiée. Notre dossier fait le point sur les efforts, notamment administratifs, qui leur sont demandés pour obtenir la certification « bio ». Dans la rubrique « Education », nous sommes fiers de vous présenter notre CD-Rom « Des abeilles et des hommes », très complet et facile à utiliser. Autres nouveautés : les miels « mantequilla » et « manzanilla » importés par Maya Fair Trade, des miels onctueux, avec une fine cristallisation, qui raviront vos palais ! Enfin, ce numéro inaugure la rubrique « Courrier des lecteurs » : vous avez la parole !

Benoît Olivier.

### Miel Maya Honing asbl

L'équipe de Miel Maya Honing asbl comprend :  
Ria Bernar, Renaud Keutgen, Françoise Moreau, Benoît Olivier et Petra Sips.

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

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

En dehors de ces deux adresses, vous pouvez contacter :

- A Bruges :  
Mevr. Vandenheuvel-Ghekiere : 050 / 33 72 11
- A Bruxelles :  
Mme Béatrice Berthe : 02 / 736 31 12
- A Namur :  
M. et Mme Franck : 081 / 30 38 58

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, Petra Sips.  
Ont collaboré à ce numéro : M. Buisson, J. Grandjean, Th. Gruber, R. Keutgen, F. Moreau, B. Olivier, E. Petit, R. Vandame, G. Vandenplas, V. Van Biesbroeck.

Conception : www.synthese.be  
Impression : L'Encrier  
Imprimé à 2.000 exemplaires sur papier 100% recyclé et blanchi sans chlore.

Crédit photographique :  
tous droits réservés pour Miel Maya Honing.  
Auteurs : L. E. Castanon Chavarria, Th. Gruber, B. Olivier, V. Van Biesbroeck et S. Witters.

Abonnement (4 n°/an) : 10 €  
Périodique édité avec le soutien de la DGCD  
(Direction Générale de la Coopération au Développement).

Couverture et éditorial : Chajul, Quiché, Guatemala, 5/05/06.

## 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 scrifs, organisation liée à Miel Maya Honing asbl, contribue également au financement des projets au Mexique et au Guatemala.

**Maya Fair Trade scrifs** (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.

## CARNETS DE ROUTE SÉJOUR AU PARADIS DES ABEILLES

**Nous sommes deux jeunes apiculteurs belges, passionnés par les abeilles, le voyage, les rencontres. Nous avons eu la chance de rencontrer, l'automne dernier, une coopérative apicole, COADAP, située dans le nord du Guatemala (le Petén), près du Lago Petén Itza et des célèbres sites Mayas de Tikal.**

**P**REMIER RENDEZ-VOUS avec COADAP et Miel Maya Honing : immersion totale, tout en espagnol SVP !!! Le lendemain, deuxième journée de réunion. Très très intéressant, nous voyons de quelle manière peut se mettre en place un projet de coopération.

Départ à 5 h du matin avec deux membres de la coopérative et José, spécialiste chilien en apiculture, à la rencontre d'une communauté indigène située à la frontière avec le Belize. 60 km de piste à travers la jungle et une petite panne : eh oui, chaque trajet devient une véritable expédition ! Les habitants parlent le Quech'ui, nous recevons l'aide d'un traducteur. Une bonne promenade et nous voici au premier rucher (5 ruches). L'apiculteur actionne son enfumoir et ouvre la première ruche. La colonie est encore faible. Après quelques observations, nous comprenons qu'il ne sait pas vraiment de quelle manière procéder et qu'il désire recevoir des conseils et l'aide de la coopérative. Il ne demande qu'à apprendre !

Autre visite, avec José et un apiculteur, Miguel. Ce dernier arrête le véhicule à 200 m. du rucher. Nous n'avons pas de gants... Miguel s'en aperçoit et ça le fait beaucoup rire!



Dans la région de Santa Elena, au Petén (Guatemala), 9/11/06.

Nous comprenons vite pourquoi : la première ruche est débordante d'abeilles ! Incroyable comme elles sont sur la défensive ! Ces ruches sont bien développées et sont en pleine croissance, pourtant nous sommes en plein hiver ! Les abeilles rentrent du pollen en quantité : quel bonheur de pouvoir s'immerger dans ce bain d'abeilles, ça bourdonne de tous les côtés ! L'apiculture tropicale est bien différente de la nôtre : la chaleur, la flore exubérante, les fourmis dévoreuses d'abeilles et de miel (un très gros souci rencontré par les apiculteurs guatémaltèques). Cette région possède un potentiel floral fou ! Nous avons observé une multitude d'es-

saims naturels ici et là dans la forêt. C'est véritablement le paradis des abeilles !

De retour en Belgique, il nous faut préparer la saison apicole, chargés de soleil et d'énergie. Quelle expérience inoubliable ! Encore une fois nous constatons que les apiculteurs « du monde entier » sont des passionnés ! Un très grand merci pour nous avoir accueillis aussi chaleureusement !

Marie Buisson et  
Vincent Van Biesbroeck\*

(voyage effectué du 19/10 au 3/12/06)  
arwen.mariote@laposte.net et  
vincent.vbb@laposte.net

\* Vincent est technicien apicole au CARI - Centre apicole de recherche et d'information asbl, Louvain-la-Neuve.

## ÉDUCATION DES ABEILLES ET DES HOMMES, LE CD-ROM !

**Miel et commerce équitable, l'exemple du miel Maya.  
Un nouvel outil de sensibilisation à l'action de Miel Maya Honing  
et de vulgarisation du commerce équitable voit le jour.  
Cet outil, simple d'utilisation, répondra à toutes vos questions.**

**D**ÉPUIS DE nombreux mois déjà, l'équipe « éducation » de MMH travaille sur la réalisation d'un nouvel outil de sensibilisation à notre démarche de commerce équitable. Nous avons la volonté de réaliser un outil facile à utiliser, informatif, ludique, avec un look sympa et de nombreuses illustrations. Nous voulions aussi que cet outil soit le plus interactif possible.

Tout ce travail a finalement abouti à la réalisation d'un CD-rom !

Notre CD-rom est divisé en quatre chapitres principaux, ces chapitres étant liés de très près à notre activité : le premier chapitre s'intitule « Le miel, don de la nature » et concerne tout le volet apiculture et environnement de notre activité. Ensuite, dans « Les Mayas et les populations indigènes », nous traitons de

nos partenaires du Mexique et du Guatemala, de leur réalité d'hier et d'aujourd'hui dans le contexte de la globalisation.

Le troisième chapitre « Le commerce équitable et le développement » donne toutes les clés pour comprendre ce type de commerce et ce que cela peut apporter aux producteurs.

Quant au dernier chapitre « Et vous », il vous propose des pistes de réflexion pour comprendre ce qu'un commerce plus juste peut nous apporter à nous, ici, et sur l'implication que nous pouvons avoir pour faire évoluer le monde dans lequel nous vivons.

Le CD-rom, édité dans une version bilingue français-néerlandais, pourra vous être utile pour votre information personnelle mais aussi, pour vos enfants et leurs ensei-



gnants, pour leurs projets de classe et/ou projets d'école. Il vous donnera toutes les informations nécessaires pour réaliser une élocution et pourra aussi servir de support visuel, par projection, lors d'une présentation. Enfin, il contient également des outils de travail intéressants pour lancer le débat dans votre groupe.

Vous pouvez d'ores et déjà nous contacter pour acquérir votre CD-rom qui est vendu au prix de 10 euros (réduction possible pour les enseignants et les étudiants).

Contact :  
Renaud.Keutgen@maya.be

## DOSSIER L'APICULTURE BIO



Patulul, Suchitépéquez, Guatemala, 26/10/06.

**Les produits bio connaissent un regain d'intérêt : le marché, grandes surfaces en tête, est demandeur. C'est dans ce contexte que le Parlement européen envisage de modifier la réglementation des produits bio. Mais le bio, avant d'être une garantie d'innocuité, c'est d'abord une éthique dans la relation à l'environnement et aux animaux.**

### L'enjeu de l'apiculture biologique

**L**A PRODUCTION de miel bio recouvre deux dimensions, d'un côté, l'adhésion à un mode de production basé sur le respect des équilibres naturels et, de l'autre côté, la production d'aliments sains, répondant à des normes strictes de qualité, utilisant peu ou pas d'intrants chimiques de synthèse<sup>1</sup>.

De manière générale, l'apiculture n'est pas une activité contaminante. Elle ne recourt pas à des intrants chimiques et comporte très peu de risques pour l'environnement<sup>2</sup>. La

seule contamination dont l'apiculture peut être tenue responsable concerne les traitements contre les maladies des abeilles, et leurs résidus éventuels. (voir l'encadré en page 7)

L'enjeu, pour l'apiculture bio, c'est donc plutôt de trouver un environnement qui ne la contamine pas. D'une part, les ruches doivent être distantes de plus de 3 km (rayon d'action maximum de l'abeille) d'une route fréquentée par des véhicules<sup>3</sup> ; d'autre part, l'agriculture conventionnelle et ses intrants

chimiques (pesticides, insecticides, fongicides) perturbent la vie des abeilles<sup>4</sup> et sont susceptibles de laisser des résidus dans le miel.

Par contre, grâce à la pollinisation, l'apiculture apporte beaucoup à l'environnement, en maintenant la biodiversité et en augmentant les rendements de l'agriculture par des moyens tout à fait naturels. Elle est souvent prise en considération par les projets de reforestation, grâce à la valeur additionnelle qu'elle donne au couvert végétal, incitant ainsi à sa conservation ou restauration.

<sup>1</sup> Nouvelle version du règlement de l'Union européenne (voir notre rubrique D'ici, De là) ; celle-ci autorise dorénavant les produits phytopharmaceutiques mais seulement dans des cas exceptionnels et parmi une liste restreinte.

<sup>2</sup> Par exemple, la peinture utilisée pour protéger les ruches.

<sup>3</sup> Selon le règlement, dans un rayon de 3 km il doit y avoir « fondamentalement » des ressources naturelles ou de l'agriculture bio pour les abeilles, et pas de sources de pollution majeures. De tels termes laissent une place importante à l'interprétation des inspecteurs et agences de certification. (Rémy Vandame, Linea Abejas de Chiapas, Ecosur, Mexique).

<sup>4</sup> La ruche est un organisme vivant, complexe et organisé, très sensible à de nombreux polluants, à des doses extraordinairement faibles, parfois de l'ordre de 2 à 3 ppm (partie par million) : minéraux, métaux lourds, produits chimiques, organiques, cryptogamiques, microbiens, etc. (A. Becker, éditorial de la revue l'Abeille de France, juin 99.)



## Concrètement, c'est quoi, l'apiculture bio, pour le producteur ?

**L**E MIEL du commerce équitable répond à de sévères normes de qualité. Il doit notamment être exempt de tout résidu d'antibiotiques. Les traitements autorisés contre les maladies des abeilles sont les mêmes que pour l'apiculture bio. Enfin, il provient de régions indemnes de pollution. Dans ces conditions, qu'est-ce qui manque au producteur de miel équitable, qui a déjà fait tous ces efforts, pour être certifié « bio »<sup>5</sup> ? Comme on le verra ci-dessous, il s'agit essentiellement de garantir l'origine du miel et d'éviter son contact avec toute substance non certifiée bio. L'interdiction du nourrissage au sucre est également un enjeu majeur.

### Ce que le producteur doit changer au niveau de son mode de production.

Si le rucher se trouve à moins de trois kilomètres d'un chemin ou d'une route fréquentée par des véhicules à moteur, l'inspecteur peut demander de le déplacer et de chercher un autre endroit. Il en est de même si un déversoir d'eaux usées se trouve à moins de 200 mètres. Ces règles peuvent faire l'objet d'interprétation (voir la note de bas de page n°3).

En hiver, les abeilles ne peuvent être nourries qu'avec du miel, sauf en cas de disette, où seul le sucre bio est autorisé. Cette exigence représente un problème pour les apiculteurs mexicains et guatémaltèques, habitués à nourrir leurs abeilles, en période d'hivernage, avec du sucre blanc, qu'ils achètent par sac de 50 kgs, ou avec du sucre de canne local, artisanal et non raffiné, *la panela*<sup>6</sup>. Dans leur pays, aucun de ces deux produits n'est disponible avec un label bio. Renoncer à cette pratique signifie un manque à gagner pour l'apiculteur équivalent à la différence de coût entre le sucre et le miel non récolté<sup>7</sup> et laissé comme provision d'hiver.

La cire et les reines doivent être produites par les apiculteurs membres de l'organisation certifiée. Sinon, ils doivent être achetés à des producteurs certifiés.

### Ce que le producteur doit changer au niveau de son équipement.

Les ruches ne peuvent pas être peintes avec des produits toxiques. Elles peuvent seulement être enduites de cire. Les extracteurs et les tanks de sédimentation doivent être en acier inoxydable ; pendant les premières années, il existe une tolérance et ils peuvent être enduits de cire, à titre transitoire. Les bidons ou les seaux en plastique peuvent être utilisés, s'il s'agit de plastique alimentaire<sup>8</sup>. Le PVC est formellement interdit, de même que les seaux qui ont servi à transporter de la graisse. Il ne peut pas y avoir de poussière dans la salle d'extraction ; celle-ci doit respecter les normes d'hygiène du certificateur.

### Ce que le producteur doit changer au niveau de son organisation administrative.

Des inspecteurs internes doivent être nommés. Leur rôle est de superviser les ruchers dans d'autres secteurs que le leur : c'est ce qu'on appelle des inspections croisées. Ils examinent l'état des ruchers, relèvent les points positifs et négatifs et notent leurs observations sur une fiche technique.

Les inspecteurs remettent leurs fiches au comité d'approbation, qui les vérifie. Au dos de chaque fiche approuvée figure une carte avec la localisation du rucher. Une carte générale est dressée, avec l'emplacement de tous les ruchers. Ceux-ci sont numérotés et portent l'indication du nombre de ruches et l'estimation de la récolte. Le dossier complet est alors envoyé à l'agence d'inspection (qui peut ou non être la même que celle de certification).

Quand l'inspecteur vient, au nom de l'agence, il supervise le système de contrôle interne, qui doit être bien documenté, et il inspecte ensuite un dixième des ruchers. Ceux-ci sont choisis en partie sur base aléatoire, en partie sur base des observations effectuées lors de la supervision.

Les exigences de traçabilité sont très élevées : il faut des locaux et des équipements distincts pour l'apiculture conventionnelle et l'apiculture bio, que ce soit au niveau de l'extraction, du stockage ou du remplissage des fûts. Des registres, complétés à chaque étape, doivent permettre de vérifier la correspondance entre les volumes récoltés, filtrés, conditionnés et commercialisés. La mention « bio » doit apparaître sur l'emballage (qu'il s'agisse d'un fût ou d'un bocal), sur la facture et les documents commerciaux, etc. L'entrepôt, au départ (Mexique) comme à l'arrivée (Belgique), fait l'objet d'un contrôle.



Remplissage de miel bio à la Urech, Guerrero, Mexique, 14/04/05

## Apiculture biologique et traitements contre les maladies des abeilles

Les antibiotiques sont utilisés en apiculture pour lutter contre la loque, américaine ou européenne. Ils sont interdits par l'Union européenne, y compris pour l'apiculture conventionnelle : les populations des colonies malades doivent être brûlées, mais les caisses peuvent être désinfectées et réutilisées. Il n'en a pas toujours été ainsi dans les pays grands exportateurs de miel, comme la Chine, l'Argentine et le Mexique, d'où la nécessité d'un contrôle systématique. Contre la loque, le meilleur remède est encore la prévention : un rucher bien soigné et vigoureux ne contractera pas cette maladie.

L'industrie pharmaceutique (Bayer, Sandoz, etc.) a mis au point toute une gamme de produits acaricides (Apistan, Bayvarol, etc.) pour lutter contre le varroa, cet acarien d'origine asiatique qui a, aujourd'hui, envahi toute la planète, à l'exception de l'Afrique<sup>9</sup>. Leur usage en apiculture conventionnelle est autorisé par la Commission européenne, mais interdit dans le cas de l'apiculture biologique. Ils doivent être utilisés à bon escient, en alternance, pour ne pas provoquer d'accoutumance du varroa ni laisser de résidus, dans le miel ou les cires. Les déchets – toxiques – de ces produits doivent être soigneusement éliminés. Dans l'apiculture bio, seuls sont autorisés : l'acide formique, l'acide oxalique, l'acide lactique et le thymol<sup>10</sup>.

### EN PHOTOS, de haut en bas :

- Cuilco, Huehuetenango, Guatemala, 11/03/03.
- Registre d'Apicultores Mayas, organisation en transition vers la certification bio (Quintana Roo, Mexique, 21/11/06).
- Tzulwitz, Chiapas, Mexique, 20/05/06.



<sup>5</sup> Les réglementations varient selon que le miel est destiné aux Etats-Unis, à l'Union Européenne ou au Japon. Pour l'UE, c'est le règlement (CEE) 2092/91 qui est d'application. Le producteur qui veut exporter vers l'une de ces trois régions du monde doit le préciser à l'inspecteur, qui vérifiera les critères ad hoc.

<sup>6</sup> A la reprise de la saison, ils ne récoltent pas la première miellée, afin de permettre à la ruche d'éliminer complètement ce sucre, ce qu'attestent les analyses de saccharose faites dans leurs échantillons.

<sup>7</sup> Une hausse de miel fait environ 12 kgs de miel par ruche, soit près du tiers de la récolte annuelle. A 20 pesos le kg (minimum pour le miel bio), cela représente environ 17 Euros par ruche, soit à peu près quatre fois le salaire minimum journalier. A titre de comparaison, 12 kgs de sucre (non bio) coûtent 8,5 Euros (500 pesos le sac de 50 kgs).

<sup>8</sup> Source : Rémy Vandame, Linea Abejas de Chiapas, Ecosur, Mexique.

<sup>9</sup> Le varroa y est peu ou pas présent. Les raisons avancées sont la taille trop petite des alvéoles ainsi que l'agressivité des abeilles (source : AFOCO).

<sup>10</sup> Ce sont des produits naturellement présents dans le miel (acides) ou de consommation courante (thymol). L'acide formique est sécrété par les fourmis ; l'acide oxalique est aussi appelé sel d'oseille ; l'acide lactique, comme son nom l'indique, est présent dans le lait ; le thymol est une substance de synthèse élaborée à base de thym.



Chez Copiasuro, à Catarina, San Marcos, Guatemala, 9/11/06.

## Pourquoi l'offre ne suit-elle pas la demande ?

L'INTÉRÊT DE plus en plus grand, dans les pays occidentaux, pour les produits certifiés bio rend envisageable la commercialisation à grande échelle de miel certifié bio. Mais l'offre ne suit pas la demande. Pourquoi ?

Taurino Reyes Santiago, directeur de Certimex, agence d'inspection au Mexique, nous donne la réponse : *“Los precios internacionales de la miel orgánica no compensan los costos de este sistema de producción y lo hacen cada vez menos atractivo para los productores. Ahora tenemos menos proyectos certificándose en orgánico que en el ciclo pasado y los que están siguen con problemas con respecto a los*

*precios que pagan por la miel.”*<sup>11</sup>

Toutes les exigences que nous venons de mentionner ont, bien évidemment, un coût ! Prohibition du sucre non bio pour l'alimentation des abeilles, remplacement des équipements, certification (1500 à 2000 USD par an<sup>12</sup>), etc. Qui va payer ces frais ? Le producteur vient d'y répondre, par la bouche de Certimex. Mais qu'en pense le consommateur ? jusqu'où est-il prêt à payer pour avoir du miel bio ? Car, en définitive, c'est lui qui a le dernier mot.

Et la position du commerce équitable dans ce débat ? Lorsque, fin 2004, FLO<sup>13</sup>, l'organisme certificateur du commerce équitable, a

révisé les prix d'achat minimum du miel équitable, le différentiel entre le miel bio et le miel non bio a été fixé à 150 USD, soit moins de 10%. Motif : vu la stagnation du marché du miel bio à l'époque, il ne fallait pas donner des illusions au producteur bio, en lui proposant un différentiel trop élevé. Il fallait faire du miel bio par conviction. Aujourd'hui, cette décision s'avère être une erreur.

• **Benoît Olivier**

Avec mes remerciements à Remy Vandame (Ecosur, Mexique) et Jérôme Geels (Ecocert-Belgique) pour leurs conseils.

Voir également la rubrique « D'ici, de là : l'apiculture bio, la Belgique et l'Europe.

## MAYA FAIR TRADE DE LA MILPA<sup>1</sup> AU MIEL

Fruit de sa présence durable au Mexique, Maya Fair Trade diversifie encore davantage sa gamme de miels mexicains.

**P**ROCHAINEMENT DEUX nouveaux miels viendront compléter la gamme des miels monofloraux:

- le miel de fleurs d'*achual* ou "*miel mantequilla*" réputé pour sa couleur et sa consistance proche de celle du beurre le rendant ainsi facile à tartiner;
- le miel de fleurs d'*aceitilla* ou "*Manzanilla silvestre*" encore peu connu au Mexique et pour lequel Maya Fair Trade oeuvre comme pionnier dans la distribution de ce miel.

En quelques semaines, les abeilles récoltent un abondant nectar qu'elles transforment ensuite en un miel réputé pour sa saveur unique. Ces deux miels se distinguent aisément parmi la gamme des miels mexicains:

- le miel d'Achual est de couleur crème (à gauche sur la photo);
- le miel de Manzanilla est plus foncé (à droite).

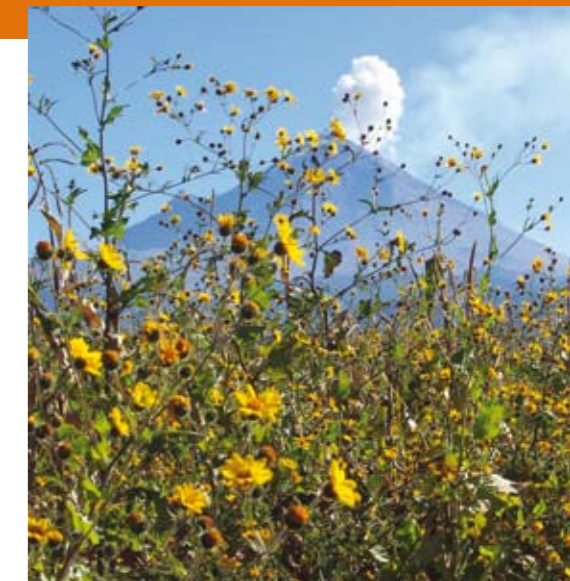


Ces deux miels sont produits dans les Etats de Tlaxcala et Morelos dans la région des hauts plateaux du centre du Mexique, proche des volcans Popocatepetl et Ixtaccihuatl<sup>2</sup>, à une altitude supérieure à 2000 mètres.

De septembre à novembre, lorsque la récolte du maïs touche à sa fin, les apiculteurs profitent de cette floraison étonnante de plantes arbustives aux pétales jaunes et blancs offrant pollen et nectar en quantité importante.

Tous deux se caractérisent par leur cristallisation fine et leur consistance crémeuse.

Vous pourrez les découvrir prochainement sur nos rayons. Pour plus d'informations, contactez etienne.petit@maya-ft.be ou consultez la page Internet [www.maya-ft.be](http://www.maya-ft.be).



Floraison de l'achual au pied du volcan Popocatepetl (Mexique)



Rucher dans milpa avec floraison de fleurs de Aceitilla (manzanilla silvestre) (Mexique)

## Maya Fair Trade scrifs

Adresse :  
Rue de Louveigné, 12  
B-4920 Remouchamps

Contact :  
Tél. : +32 4 365 22 51  
Mob. : +32 498 10 50 72  
Fax : +32 4 365 22 61

E-mail :  
[etienne.petit@maya-ft.be](mailto:etienne.petit@maya-ft.be)  
Site web :  
[www.maya-ft.be](http://www.maya-ft.be)

<sup>11</sup> Traduction : « Les prix internationaux du miel bio ne compensent pas les coûts de ce système de production et le rendent de moins en moins attractif pour les producteurs. Nous avons à présent moins de projets de certification que dans le cycle précédent et ceux qui restent connaissent des problèmes à cause des prix proposés. »

<sup>12</sup> Ce coût sera d'autant plus élevé pour une organisation comportant un grand nombre de petits producteurs, dispersés et situés dans des régions d'accès difficile. Soit le profil type des producteurs du commerce équitable.

<sup>13</sup> FLO : Fairtrade Labelling Organization, Bonn.

<sup>1</sup> Milpa désigne en espagnol le champ de maïs. Le maïs est le produit alimentaire de base au Mexique.

<sup>2</sup> Ces deux volcans ont respectivement une altitude de 5452 m et 5286 m.

## COURRIER DES LECTEURS

Cette page est consacrée aux nouvelles mais aussi à nos lecteurs ! Vous pouvez nous envoyer votre courrier, critique ou constructif : place au débat ! Et, pour commencer, quelques réactions à la nouvelle présentation de notre magazine.

Imprimé sur papier 100% recyclé et blanchi sans chlore. Encres utilisées : d'origine végétale, elles sont biodégradables et proviennent de ressources renouvelables.

Financement de notre magazine : essentiellement des subsides (DGCD - Direction Générale de la Coopération au Développement ; Province du Brabant Flamand) ; abonnements (10 € par an) ; sponsoring (MFT ; ING pour la version française). Le coût plus élevé de notre nouveau magazine n'a pas d'influence sur notre soutien à nos partenaires.

Vous pouvez nous aider en recrutant de nouveaux abonnés mais aussi tout simplement en demandant à recevoir notre périodique sous forme électronique, en format pdf (déjà accessible sur notre site web : [www.maya.be](http://www.maya.be)).



Rien à dire: assez magnifique! Stéphane, de Max Havelaar Belgique.

Waouw, comme on dit "ça pète bien" comme périodique. Je me demandais justement ce qu'il en était et voilà. Laurence<sup>1</sup>

Ayant attentivement parcouru vos deux publications trimestrielles (Terre et Miel Maya) majoritairement consacrées au Burkina Faso, je ne peux qu'exprimer et ma satisfaction et mon admiration devant la

qualité des reportages et photos ainsi que devant les potentiels de collaboration avec ce pays et ses populations. Jean-Paul

Geachte, gelieve ons te schrapen op jullie lijst. Omdat jullie verder gaan met zo'n duur tijdschrift uit te geven, zal ik vragen aan de bank om m'n maandelijks bedrag te stoppen. Jullie doen uiteraard wat jullie willen maar "niet" met mijn "kleine" bijdragen. Kleurinkt is niet recyclebaar en zéér schadelijk voor milieu en allergieën. Frans.

## AGENDA

Du 23 au 27 avril 2007 :

### Semaine de la solidarité internationale

MMH participe en organisant, cette semaine-là, des animations scolaires sur la commune de Visé, et sera présent au Conseil Communal du 23 avril. Info: Jessica Donati 04 374 85 13 [www.vise.be](http://www.vise.be)

Le 24 avril, en collaboration avec le CNCD et la FGTB Liège-Huy-Waremme, MMH anime un débat aux Chirox pour les écoles secondaires de la ville de Liège (après la présentation de la pièce de théâtre "Le songe de Taniperla", sur le Chiapas). Info: [www.cncd.be](http://www.cncd.be)

Du samedi 2 au dimanche 10 juin 2007 :

### Semaine Bio

Samedi 2 juin 2007 :  
**Wereldfest à Leuven**

## D'ICI, DE LÀ L'APICULTURE BIO, LA BELGIQUE ET L'EUROPE

La réglementation européenne sur l'agriculture bio date de 1991<sup>1</sup>, bien avant l'élargissement de l'Union Européenne. Une proposition de nouvelle réglementation vient d'être approuvée<sup>2</sup> et doit encore être soumise au Parlement européen. Les médias<sup>3</sup> ont largement fait écho aux critiques formulées contre ce projet, selon lesquelles : 1) les pesticides ne seraient plus interdits ; 2) les OGM seraient tolérés, à raison de 9 grammes par kg (0,9%). Mais, au fait, que dit exactement le texte incriminé<sup>4</sup> ?

### Proposition du 22/12/06, article 3 : Objectifs

La production biologique poursuit les objectifs généraux suivants:

- elle établit un système de gestion durable pour l'agriculture (...);
  - elle vise à produire des produits de haute qualité ;
  - elle vise à produire une grande variété de denrées alimentaires et autres produits agricoles qui répondent à la demande des consommateurs concernant des biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux.
- internes selon des méthodes qui: (...) (iii) excluent le recours aux OGM et aux produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM à l'exception des médicaments vétérinaires; (...)
- restreindre l'utilisation d'intrants extérieurs. Lorsque leur utilisation est nécessaire ou en l'absence des pratiques et méthodes de gestion appropriées visées au point a), elle est limitée aux: i) intrants provenant d'autres productions biologiques; ii) substances naturelles ou substances dérivées de substances naturelles; iii) engrais minéraux faiblement solubles;
  - limiter strictement l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse aux cas exceptionnels suivants (...).

### Article 4 : Principes généraux

La production biologique est fondée sur les principes suivants:

- concevoir et gérer de manière appropriée des procédés biologiques en se fondant sur des systèmes écologiques qui utilisent des ressources naturelles



Manifestation devant la Commission Européenne, 27/02/07

### Pas d'apiculteur bio en Belgique<sup>5</sup>.

Xavier Debongnie est agriculteur et apiculteur, dans le Luxembourg belge. Dès le début, il a opté pour des méthodes biologiques. (...) mais n'est pas certifié : «Parce que la certification est trop chère et contraignante pour un petit exploitant comme moi. (...) Pour obtenir la certification de miel biologique, il faut, autour des ruches, des zones «intactes» dans un rayon de trois kilomètres, c'est-à-dire loin des grandes routes et des terres d'un agriculteur conventionnel. Autrement dit, il faut disposer de quelque 3 000 ha de terres vierges ou cultivées en bio, en dehors du réseau routier principal...!». <sup>6</sup>

<sup>1</sup> Règlement 2092/91 et cahier des charges sur la production animale (1999), règlement 1804/99.

<sup>2</sup> Par le Conseil « Agriculture et pêche », en date du 20 décembre 2006.

<sup>3</sup> Notamment Le Soir, 17/02/2007.

<sup>4</sup> Conseil de l'Union européenne, dossier interinstitutionnel 2005/0278 (CNS).

<sup>5</sup> En date du 28/02/07, il n'y avait, en Belgique, aucun apiculteur certifié bio, que ce soit par Ecocert-Belgique ou BLIK.

<sup>6</sup> « Des abeilles et des hommes », MMH, 2003.

# 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 ;

Et vous permettrez à tous nos partenaires de préparer leur miel dans les meilleures conditions possibles.

Voici les coûts de :

- un extracteur en acier inoxydable (12 cadres) : 400 €
- un maturateur en acier inoxydable (200 litres) : 600 €
- une salle d'extraction (construite par l'apiculteur) : 700 €

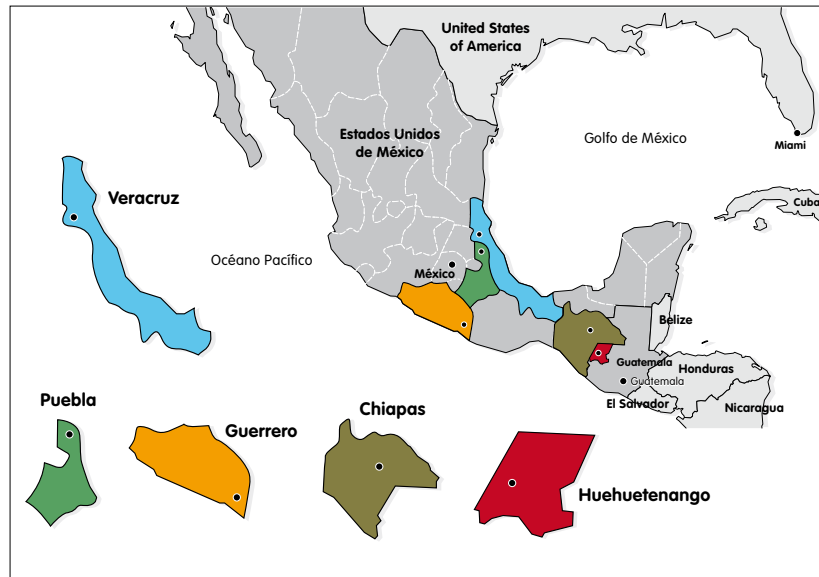
L'apiculteur bénéficiaire de votre don remboursera 50% du coût de son investissement à l'organisation apicole et contribuera ainsi à augmenter son Fonds de micro-crédit.

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

Le miel Maya provient du Mexique et du Guatemala. Il est récolté par de petits apiculteurs, souvent d'origine indigène, organisés au sein de coopératives ou de sociétés similaires. Elles sont situées sur la carte ci-dessous, dans leur région respective : au Mexique, les Etats de Veracruz, Puebla, Guerrero et Chiapas ; au Guatemala, le département de Huehuetenango.



placez la barre plus haut  
pour votre entreprise

ING BUSINESS SOLUTIONS

Business Center Liège : 04 220 29 63  
Business Center Verviers : 087 39 23 72

