

# MIEL MAYA MAGAZINE

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

n°9 - septembre 2008

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

## CARNETS DE ROUTE

À la découverte des miels  
monofloraux

p.3

## ÉDUCATION

Les mille et une saveurs  
du miel

p.4

## MAYA FAIR TRADE

Ça bouge en Belgique !

p.9

## NOUVELLES & AGENDA

The Night You Change

p.10

## D'ICI, DE LÀ

Vers un commerce  
équitable light ?

p.11

## DOSSIER

Parce qu'il y a miel  
et miels

pp.5-8



# ÉDITORIAL

**Ça bouge, chez Maya !** Télégramme reçu de San Cristobal, Mexique, le 31/08/08 :

« Réalisation d'un reportage DVD sur le miel du commerce équitable STOP Présentation de miels monofloraux au salon du SIAL à Paris en octobre, avec Angélica, Luis et Miguel STOP Premier atelier de MMH avec ses partenaires, à Ocosingo, Chiapas, Mexique, du 1er au 3 septembre STOP Un nouveau directeur chez Maya Fair Trade STOP Night You change à Liège et à Leuven le 11 octobre STOP Distribution du magazine en espagnol aux apiculteurs STOP Une façon originale et concrète de vivre le commerce équitable STOP ».

**Benoît Olivier**



La « machine à fabriquer » la Revista Miel Maya en espagnol (Papanlta, Mexique, 24/5/08)

## 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.

### Miel Maya Honing asbl

L'équipe de Miel Maya Honing comprend :  
Jenel De Grave, Renaud Keutgen, Benoît Olivier, Petra Sips et Alexia van Innis.

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

Valkerijgang 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 : Jenel De Grave  
Comité de rédaction : Jenel De Grave, Renaud Keutgen, Benoît Olivier et Petra Sips.  
Ont collaboré à ce numéro : J. De Grave, J. Grandjean, Th. Gruber, R. Keutgen, M. Lambert, C. Lebreton, B. Olivier, S. Poos, P. Sips, R. Vandame.

Conception : www.synthese.be  
Impression : L'Encrier  
Imprimé à 2.000 exemplaires sur papier 100% recyclé et blanchi sans chlore.  
Encres d'origine végétale, biodégradables.

Crédit photographique : tous droits réservés pour Miel Maya Honing.  
Auteurs : Big Bazart, CAPIM, L. E. Castanon, Th. Gruber, C. Lebreton, Maya Fair Trade, B. Olivier, I. Solano, L. Toledo, A. Zavala.

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

**Couverture :**  
Fleurs d'*acahual* au pied du volcan Popocatepelt (Etat de Morelos, Mexique, 10/2/2004).

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 A LA DÉCOUVERTE DES MIELS MONOFLORAUX MAYAS

**Suite à la réalisation d'un premier reportage vidéo sur le café équitable en 2005, Cédric Lebreton, président de l'association française « Guatemala 96 », est parti à la découverte des coopératives apicoles au Mexique et au Guatemala. Objectif : réaliser un documentaire sur le miel équitable et la commercialisation de miels monofloraux. Il nous livre ses impressions.**

**S**UITE AUX PRÉCIEUX contacts établis grâce à Miel Maya Honing, l'accueil dans les différentes coopératives<sup>1</sup> a toujours été très chaleureux. Ma première interview est réalisée chez Ecosur à Tapachula (Mexique) en avril 2008. Ce centre de recherche dépendant du gouvernement mexicain reçoit également des aides de la Coopération Technique Belge afin d'élaborer des miels monofloraux (voir dossier). Les techniciens interviennent au Guatemala et au Mexique pour conseiller les petits apiculteurs (reconnaissance des plantes mellifères, analyses d'échantillons). Après avoir suivi de près les analyses sensorielles, polliniques et physico-chimiques au sein du laboratoire, je me plonge dans la vie quotidienne des coopératives.

Première visite : Copiasuro à la frontière guatémaltèque, sur la Boca costa<sup>2</sup>. C'est de là que proviennent les miels de hule et de laurier. Je découvre des apiculteurs passionnés par le projet de caractérisation des miels. Les rencontres se multiplient. Je filme tous ces instants magiques.

Prochaine destination : Guaya'b dans le département de Huehuetenango. Au siège, je fais la connaissance d'apiculteurs amérindiens Mam. Le contexte culturel (amérindien) et géo-



Cédric Lebreton et un apiculteur de Guaya'b (Jacaltenango, Guatemala, avril 2008)

graphique (montagne) est différent. 140 apiculteurs viennent de toute la sierra livrer leur miel. C'est une zone de production de café. L'élaboration d'un miel de cafetal (écosystème caféier) est en cours d'élaboration et pourra peut-être voir le jour fin 2008.

Mon voyage apicole s'achève à Mieleles del Sur au Chiapas (Mexique). La problématique ressemble beaucoup à celle de Guaya'b. Je reste dormir chez un apiculteur Tzeltal. Au sein du foyer, il est le seul à parler espagnol. Sa miellerie est d'une propreté remarquable et très bien équipée, ce qui contraste quelque peu avec la simplicité de sa maison.

Je reviens séduit par le projet de Miel Maya Honing qui, en plus d'aider les petits producteurs, permet d'ouvrir les frontières et de briser d'une cer-

taine façon l'animosité croissante entre migrants guatémaltèques et autorités mexicaines<sup>3</sup>.

De retour en France, je m'occupe du montage du reportage avec l'aide primordiale d'autres adhérents de l'association. Un mois après, le documentaire d'une durée de 20 minutes est terminé. Il est présenté pour la 1ère fois à la fête du miel au Mans le 24 août. Prochain rendez-vous : le vendredi 24 octobre à Liège. Ce sera l'occasion de montrer le travail aux membres d'Ecosur, de Copiasuro et de Mieleles del Sur, qui seront présents dans le cadre de leur participation au SIAL et à la Nuit du Commerce Equitable.

●  
Cédric Lebreton  
guatemala.96@laposte.net  
www.multimania.com/guate96

<sup>1</sup> Copiasuro et Guaya'b au Guatemala, Mieleles del Sur au Chiapas. <sup>2</sup> Près de la côte avec un climat tropical.

<sup>3</sup> Pendant mon séjour, les contrôles à la frontière Sud du Mexique ont été particulièrement violents (viols, passages à tabac et racket de migrants). Dans la presse mexicaine, on parle désormais d'un racisme croissant envers les migrants d'Amérique centrale.

# ÉDUCATION

## LES MILLE ET UNE SAVEURS DU MIEL

Rafraîchissant, floral, fruit frais, caramélisé, animal, végétal sec, épicé, pétrochimique... Qui penserait que le miel puisse avoir des arômes aussi variés ? La roue des arômes du miel élaborée par le CARI<sup>1</sup> permet désormais à Miel Maya Honing de vous inviter à une découverte sensorielle hors du commun.

**D**ÉGUSTER DU MIEL comme on déguste du vin, en apprécier l'odeur, la consistance, la saveur, les arômes... l'idée surprend souvent. Et pourtant, un miel goûte bien plus que « le miel ». Mais mettre des mots sur l'odeur, la saveur et les arômes d'un miel n'est pas si facile.

Depuis 7 ans, le CARI développe l'analyse organoleptique des miels. C'est-à-dire qu'il étudie toutes les composantes qui affectent les organes des sens (vue, goût, odorat, toucher). Il s'agit d'une appréciation qualitative du miel, sur son aspect, sa propreté, sa couleur, sa consistance, la finesse de sa cristallisation, son odeur et son goût.

Après de nombreuses dégustations, le CARI a élaboré une roue des arômes des miels. Plusieurs classes (chaud, boisé, chimique, frais, floral-fruité, avancé) et sous-classes ont été définies, illustrées par plusieurs descripteurs.

Par exemple, un miel de trèfle a un arôme « boisé - végétal sec - paille, foin sec », un miel de tilleul se trouve dans la classe « frais - rafraîchissant - menthe, eucalyptus », un des arômes du miel de châtaignier est « avancé - piquant ».

Les équipes de Miel Maya Honing et de Maya Fair Trade ont suivi ensemble, en juin, une formation au



Des apiculteurs guatémaltèques se pourlèchent les babines (Patulul, Guatemala, 23/11/03)

CARI pour apprendre à décrire les miels de façon organoleptique. Pour MFT, cela permettra de valoriser les nouveaux miels spéciaux qui commencent à être commercialisés (voir dossier). De son côté, MMH, offre désormais la possibilité d'explorer les multiples arômes et saveurs des miels dans le cadre d'une activité principalement destinée à des groupes d'adultes.

La dégustation de miels est l'occasion de se rendre compte que nous ne percevons pas tous les mêmes choses. Et que le goût du miel est bien plus varié et riche que les saveurs standardisées des grandes marques. Enfin, MMH explique aussi en quoi les miels du commerce équitable ont un goût intensément solidaire.

Si vous faites partie d'un groupe qui souhaite découvrir les mille et une saveurs du miel, y compris son goût

solidaire, n'hésitez pas à me contacter, je me ferai un plaisir de vous accompagner dans l'exploration !

Jenel De Grave  
leuven@maya.be



<sup>1</sup> Centre apicole de recherche et d'information situé à Louvain-la-Neuve – www.cari.be

## DOSSIER PARCE QU'IL Y A MIEL ET MIELS

D'un rucher, d'une saison, d'une année à l'autre, le miel diffère. Reflet de l'étonnante richesse de la nature, il est le fruit de la transformation du nectar par les abeilles. Sécrété par les fleurs, le nectar varie selon les espèces et détermine l'attractivité de la fleur pour l'abeille, d'où cette grande diversité de goûts et d'arômes du miel qui fait notre plaisir.

Benoît Olivier



L'absence d'herbicides permet le développement de la campanilla sur les cultures en friche et, ainsi, de préserver la biodiversité. Un phénomène qui a disparu dans nos régions. (Guerrero, Mexique, 11/11/07).

**L**E CONSOMMATEUR ordinaire perçoit rarement cette diversité, car la grande majorité des miels qu'il trouve dans le commerce sont mélangés : les distributeurs veulent un produit le plus homogène possible, avec un minimum de variations d'un approvisionnement à l'autre.

Quant au producteur, à moins qu'il ne reçoive une demande spécifique, accompagnée d'un prix rémunérateur, il récoltera essentiellement un miel « toutes fleurs », certes spécifique à la région et à la période où il a été récolté, mais sans posséder toutefois un caractère suffisamment marqué pour mériter une appellation particulière.

En fait, tous deux sont perdants. Le producteur vend un produit peu

différencié, sensible à la concurrence et donc vulnérable, avec une valeur ajoutée faible. Quant au consommateur, son choix se limite à des produits standardisés, certes économiques, mais qui dissimulent une variété insoupçonnée de saveurs. Son palais s'appauvrit et le plaisir de la découverte disparaît, parfois réveillé à l'occasion d'un marché artisanal.

Face à cette situation, notre volonté est d'aider nos partenaires mexicains et guatémaltèques à améliorer leur production et à lui donner une plus value. Et de présenter au consommateur des miels exotiques, inconnus en Europe, ce qui nous permettra de répondre plus aisément aux critiques de ceux qui voient, dans le miel équitable, un concurrent pour la production européenne.

### Le marché européen du miel, comment fonctionne-t-il?

Deuxième producteur de miel après la Chine, l'Union Européenne en est par contre le premier importateur au monde : 45% du miel que nous consommons n'a pas été produit dans l'Europe des 25, mais ailleurs. Où ? Essentiellement en Argentine et au Mexique... En 2006, ce miel, principalement du « toutes fleurs », était importé, dans le commerce conventionnel, à un prix moyen de 1,34€/kg, toutes origines confondues. Tandis que le peu de miel exporté par l'UE l'était à un prix moyen presque trois fois supérieur : 3,63€/kg. Explication fournie par la Commission Européenne<sup>1</sup> : « le miel européen est souvent d'une haute qualité et avec des qualités organoleptiques spécifiques recherchées (miels monofloraux) ». On retrouve donc, dans le marché conventionnel du miel, ce déséquilibre caractéristique des échanges mondiaux : le Nord exporte des produits à haute valeur ajoutée, tandis que le Sud reste confiné dans des produits de base.

<sup>1</sup> Troisième rapport de la Commission à propos des mesures prises en faveur de l'apiculture européenne, 23/3/07, réf. {SEC(2007) 368}.

## Genèse d'un projet

L'idée de diversifier les miels commercialisés par Maya Fair Trade ne date pas d'hier. Un premier essai avec du miel de fleurs de caféier, originaire du Chiapas (Mexique) a été réalisé en 1994, mais est resté sans suite. D'autres variétés ont ensuite été commercialisées : miel d'oranger et miel mantequilla. Faibles volumes dans le premier cas, éclatement du groupe de producteurs dans le deuxième cas... : il a fallu attendre 2006 pour trouver de nouveaux groupes, plus expérimentés, capables de fournir, de manière régulière, ces deux variétés. En 2007, une troisième s'est ajoutée : le miel de manzanilla.<sup>1</sup>

Mais le Mexique et le Guatemala, une des régions du monde les plus riches en biodiversité, recèlent bien d'autres trésors ! Comment faire pour identifier ces miels, inconnus sur le marché, et de surcroît non valorisés par les producteurs eux-mêmes ? Comment s'assurer de leur spécificité et fixer des standards valables pour tel miel, quel que soit le producteur ?



Angélica Zavala lors d'une formation pour apiculteurs organisée à Ecosur (San Cristobal, Chiapas, Mexique, 8/8/2008)

Depuis quelques années, la ligne de recherche « Abejas de Chiapas », dirigé par Rémy Vandame, au sein de l'institut de recherche mexicain Ecosur<sup>2</sup>, s'intéressait à la caractérisation du miel. Mais, sans moyens financiers supplémentaires, impossible d'engager un chercheur à long terme. En mars 2006 a débuté un

projet de trois ans, doté d'un financement de 35.000 €/an (Coopération technique belge - CTB)<sup>3</sup>. Deux ans et demi après son démarrage, quels en sont les résultats ?

## Cinq miels caractérisés

Cinq miels ont été caractérisés : miels de *laurel*, de *hule*, de *cafetal*, de *campanilla* et *mantequilla*. Pour chacun de ces miels, une fiche technique a été élaborée par Ecosur, avec les résultats<sup>4</sup> des analyses physico-chimiques, polliniques et organoleptiques (voir encadré). La dernière page de ce dossier en résume les éléments essentiels.

## Transfert de technologie

Grâce à l'appui du fonds de la recherche scientifique au Mexique<sup>5</sup>, Ecosur a complété son laboratoire d'analyses du miel. Deux biologistes ont été formées aux différentes techniques d'analyse du miel. En ce qui concerne l'analyse organoleptique, on peut parler d'un véri-

table transfert de technologie : au niveau mondial, on compte sur les doigts de la main les spécialistes dans cette matière pour le miel. Lucia Piana, spécialiste italienne, a donné un cours de quatre jours au Mexique, en décembre 2006, et a reçu en formation l'une des deux

chercheuses mexicaines, Angélica Zavala. A l'issue de ce projet, Ecosur sera capable de réaliser l'ensemble des analyses nécessaires pour le miel et d'assurer un suivi-qualité pour les organisations apicoles intéressées.

<sup>1</sup> Ces trois variétés ont été présentées dans notre magazine, en juin 2006 et décembre 2007 (miel d'oranger) ; en mars 2007 et en juin 2008 (miels mantequilla et manzanilla). <sup>2</sup> Voir [www.ecosur.mx](http://www.ecosur.mx) <sup>3</sup> « Caractérisation des miels, ou la création de nouvelles niches de marché pour les apiculteurs du commerce équitable ». <sup>4</sup> Ces résultats devront être validés une troisième fois lors de la récolte 2008-2009 avant de pouvoir être publiés sur un plan scientifique. <sup>5</sup> Le financement complémentaire est apporté par un fonds d'appui à la recherche, créé par le CONACYT (Consejo Nacional de la Ciencia y la Tecnología ; équivalent du ministère de la recherche) et le gouvernement de l'Etat du Chiapas.

## Prise de conscience et apprentissages chez les apiculteurs

Les organisations apicoles ont été associées dès la conception du projet. En octobre 2005, une réunion de travail a rassemblé les représentants de 3 organisations<sup>1</sup> et Angélica Zavala, afin de finaliser le projet soumis à la CTB.

Dès l'acceptation du projet, la première tâche d'Angélica a consisté à rencontrer les apiculteurs et à leur présenter la méthodologie utilisée : prélèvements d'échantillons de miels au moment précis des floraisons étudiées ; élaboration d'herbiers, pho-

tographies des fleurs mellifères et de leur environnement ; géopositionnement<sup>2</sup> des ruchers. Toutes ces tâches étaient nouvelles pour les apiculteurs et ont fait l'objet d'apprentissages spécifiques de la part des techniciens apicoles des organisations.

## Commercialisation

« Le client est roi » : c'est lui qui décide si tel ou tel goût lui plaît. Il ne suffit donc pas de prouver l'origine d'un miel monofloral, encore faut-il qu'il plaise. En février 2008, Maya Fair Trade a commencé la commercialisation de trois<sup>3</sup> des cinq miels étudiés. Les résultats sont prometteurs mais c'est seulement après une saison complète que des conclusions pourront être tirées. Fin octobre 2008, la biologiste d'Ecosur, Angélica Zavala, et deux apiculteurs seront présents au salon du SIAL

à Paris pour faire la promotion des cinq miels, grâce à une collaboration avec le stand du Mexique.

La commercialisation est un facteur-clé de la réussite du projet. C'est parce que les producteurs avaient de bonnes garanties de pouvoir écouler leur production qu'ils se sont lancés. Le niveau de prix est aussi un facteur important : un différentiel suffisant doit exister avec le miel « toutes fleurs ». En contrepartie, les exigences de qualité sont

élevées : c'est la garantie du succès à long terme du projet. Lors de la toute première récolte de miels de laurel et de hule (hévéa), près d'un fût sur deux a été déclassé comme « miel toutes fleurs » au cours du contrôle effectué sur place par Angélica et Thomas (représentant de Maya Fair Trade au Mexique). Ce contrôle commun constitue un bel exemple de complémentarité entre les deux dimensions de notre action : coopération au développement et commercialisation.

## Et après ?

Notre rêve serait que les miels tropicaux suivent l'exemple des vins italiens et espagnols, mal considérés il y a 20 ou 30 ans, et qui présentent aujourd'hui de grands crus. On peut en dire autant de l'huile d'olive. C'est que les idées ne manquent pas : miels de mangrove, d'avocat, de mezquite, de lychee, de karité, etc.

Les possibilités de surprendre le palais du consommateur sont immenses.

Mais, pour y arriver, un travail d'éducation du consommateur doit être entrepris (voir l'article Education) ainsi que de prospection commerciale, pour faire évoluer nos habitudes de consommation.



Angélica Zavala et Thomas Gruber goûtent le miel de laurel (El Sitio, San Marcos, Guatemala, 11/3/08)

## L'analyse du miel

Le miel est un aliment complexe. Trois types d'analyses sont nécessaires pour bien le caractériser : physico-chimiques (taux d'humidité, couleur, pH, HMF, etc.) ; polliniques ; organoleptiques (odeur, arôme).

Contrairement à ce que l'on pense souvent, la composition pollinique ne constitue pas un indicateur absolu. Par exemple, dans le miel de fleur d'oranger, le pollen d'oranger est souvent sous-représenté par rapport aux autres pollens. D'autre part, un miel monofloral a beau réunir toutes les caractéristiques physico-chimiques et polliniques requises, s'il n'a pas le goût de ce miel, il ne pourra être qualifié. A moins qu'il ne s'agisse d'une variété locale confirmée. C'est donc l'ensemble de tous ces paramètres qui permettent de confirmer l'origine d'un miel donné.

<sup>1</sup> Guaya'b (Guatemala), Miele del Sur (Chiapas, Mexique) et Capim (México, Mexique). <sup>2</sup> Chaque organisation a reçu un GPS pour effectuer le relevé des ruchers, avec identification de leur propriétaire ; une carte a ensuite été dressée par Ecosur. Chaque organisation est ainsi en mesure d'identifier les zones éventuellement saturées en ruchers, mais surtout celles qui représentent un potentiel pour la production de miels caractérisés. <sup>3</sup> Hule, Laurel, Mantequilla.

# LES MIELS CARACTÉRISÉS<sup>1</sup>

## MIEL DE CAFETAL

*Il ne s'agit pas d'un miel monofloral, d'où son appellation "cafetal", qui désigne la parcelle où croissent les caféiers. Le miel de caféier est très difficile à obtenir, car la floraison du café dure à peine deux jours. Les petits producteurs de café, au Mexique et au Guatemala, cultivent le café à l'ombre de grands arbres qui fleurissent en même temps. Ce mode de culture, favorable au maintien de la biodiversité, les distingue des grandes plantations à la mode des monocultures (donc aux antipodes du développement durable), où le café croît en plein soleil, et que l'on trouve du Costa Rica au Brésil*

## MIEL DE CAMPANILLA

*La fleur de campanilla ("clochette", en espagnol), ressemble à celle du liseron. Très commune sur la côte Pacifique du Mexique et du Guatemala, elle donne le signal de la reprise de la saison apicole, à partir de la fin octobre. Miel doux, qui convient pour des mélanges avec des miels liquides.*

## MIEL DE HULE

*Miel tout à fait particulier et unique, car il provient d'un nectar extrafloral. Il s'agit de sécrétions sucrées produites en grande abondance à la base du pétiole des nouvelles feuilles d'hévéa. La fleur de cet arbre ne produit pas de nectar. Ce miel répond donc à la définition d'un "miellat".*

## MIEL DE LAUREL

*Le laurier est un arbre à floraison prolifique, ce qui en fait une source très abondante de nectar et de pollen pour les abeilles. Le terme de "laurier" est le nom donné localement à cet arbre de 7 à 30 m de haut.*

## MIEL MANTEQUILLA

*Miel clair qui cristallise rapidement, avec de fins cristaux, d'où son appellation ("mantequilla" signifie "beurre" en espagnol). Ce miel de montagne (de 2000 à 2400 m) est récolté en automne, après le maïs. Sur ces terres en friche poussent différentes sortes de fleurs, dont la principale, une petite fleur jaune, s'appelle acahual. Les apiculteurs qui récoltent ce miel pratiquent la transhumance.*

NB : Pour rappel, Maya Fair Trade commercialise deux autres miels monofloraux qui n'ont pas fait l'objet de ce projet : le miel « Azahar » (fleurs d'oranger) et le miel « Manzanilla ».



De gauche à droite : fleurs de café, d'acahual, de campanilla, exsudations matinales d'hévéa, fleurs de laurier.



## MAYA FAIR TRADE ÇA BOUGE EN BELGIQUE !



L'entrepôt de Maya Fair Trade (Harzé, août 2008)

**Une fois n'est pas coutume, c'est de Belgique que vous viennent ces quelques lignes. En effet, il nous semblait intéressant de vous donner quelques nouvelles proches car, effectivement, cela bouge chez Maya Fair Trade.**

**E**N FÉVRIER dernier, après six années à la direction de MFT, Etienne Petit a quitté la société. Nous le remercions vivement pour l'excellent travail fourni et lui souhaitons beaucoup de succès dans sa nouvelle orientation. Il a été remplacé à ce poste par Maurice Lambert.

Le 15 avril dernier, nous avons déménagé. Nous occupons maintenant un bâtiment dans le zoning artisanal de Harzé (près de Remouchamps), plus adapté à notre activité, où sont réunis nos bureaux et notre entrepôt de stockage des produits finis. Cette infrastructure nous place au cœur de notre activité. Elle nous permet de mieux répondre aux exigences

actuelles des diverses législations en matière de négoce de denrées alimentaires mais également d'être plus proactifs aux demandes de nos clients. Il s'agit indéniablement d'un pas important vers une plus grande professionnalisation, nécessaire, de notre société.

Nous travaillons également à la réalisation d'un dossier de présentation de notre organisation et des produits que nous commercialisons. Cet outil, que nous souhaitons à la fois convivial et professionnel, nous permettra de mieux communiquer avec nos clients et les consommateurs. Des fiches techniques « produits » sont aussi en phase de réalisation.



Enfin, nous repensons entièrement notre site internet. Outil de communication et d'information indispensable aujourd'hui, notre site avait besoin d'un sérieux « lifting ».

Tous ces changements et réalisations devront, à terme, contribuer à augmenter notre volume de vente et donc aussi d'achat, tout profit pour nos apiculteurs d'Amérique Latine.

●  
L'équipe MFT

### Maya Fair Trade scrifs

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

# NOUVELLES & AGENDA

**Y a du changement dans l'air. Pas la forme du nez, l'épaisseur des lèvres ou un ventre plus plat. Non, cela concerne notre planète. L'idée, toute simple, est d'en faire un monde plus juste. Tel est l'objectif d'Extreme MakeOver - the fair trade edition, le thème de la 7ème édition de la Semaine du Commerce Équitable.**

**L**A CAMPAGNE 2008 se fera par et pour les jeunes. Elle débutera le mercredi 1er octobre par un Parlement des Jeunes, et s'achèvera le samedi 11 par des soirées Fair Trade. Tout au long de cette période, le Fair Trade Centre et les partenaires de la semaine du commerce équitable organiseront de nombreux événements. Toute l'info sur [www.netlog.com/BeFair](http://www.netlog.com/BeFair)

Cette année, plus que jamais, Miel Maya Honing est un acteur incontournable de cette campagne. En effet, nous sommes au cœur des deux collectifs d'organisation des Nuits de clôture qui se tiendront à Leuven et à Liège : «The Night you change»! Nous vous y attendons nombreux!

### The Night You Change Liège!

Une organisation de Tempo color. Samedi 11 octobre dès 16h Place Saint Lambert (sous chapiteau) : DJ Walid, DJ Flash et DJ Selector Matanzas mettront le feu de 16h à 20h! Suivra «Yaka Danser! Le retour de la fête à Gomma».

Gomma percussions et leurs invités prolongeront la fête jusqu'au cœur de la nuit...

Cet événement fait partie d'une multitude d'activités proposées par le Collectif «Tempo Color, Semaines du commerce équitable». Plus d'infos sur [www.tempocolor.be](http://www.tempocolor.be) ou au 04 223 19 60.



### The Night You Change Leuven!

Samedi 11 octobre - 19h sur la Martelarenplein - 20h à la salle Het Depot (près de la gare)



Un programme tourbillonnant avec des musiciens de grande renommée comme Flip Kowlier, Wannas Cappelle de Het Zesde Metaal et la révélation louvaniste Los Callejeros, avec l'humoriste de haut niveau Raf Coppens et des esprits littéraires comme Kristien Hemmerechts et Didi De Paris. Ensuite, nous entrons dans la Nuit avec un DJ-set de Christophe Lambrecht, voix de Studio Brussel et visage de Music For Life. Infos et réservations : [www.nightlyouchangeleuven.be](http://www.nightlyouchangeleuven.be)

• Petra Sips et Renaud Keutgen

## AGENDA

Mercredi **1/10**, 20h, ACW, Leuven: **Dégustation de miels et de vins équitables.**

Infos : [www.leuvenzuid.be](http://www.leuvenzuid.be)

Samedi **11/10**, 14h, Het Depot, Leuven : **Mondiaal Kabaal** pour tous les jeunes avec un cœur pour le commerce équitable. Préparez-

vous pour la « Night You Change » avec un jeu équitable spittant!

WE des **18 et 19/10**, Méry - Tilff : 4ème **Salon du Développement Durable** - Infos : [www.salondd.be](http://www.salondd.be)

Vendredi **24/10**, Liège : présentation du **reportage de Cédric Lebreton**

sur le miel du commerce équitable et **dégustation de miels** avec les conseils d'Angélica Zavala, du Mexique – Infos : 04/380 06 18

Vendredi **21/11**, Leuven : «**Délicieusement osé**», **table d'hôtes durable** dans le cadre de la Semaine du Goût – Infos : 016/22 91 80

## D'ICI, DE LÀ VERS UN COMMERCE ÉQUITABLE « LIGHT » ?

**Les ventes de produits équitables explosent ! Élément marquant de ce phénomène : la participation de plus en plus importante de grands groupes mondiaux. Ce qui ne va pas sans poser quelques questions.**



**E**N 2007, les consommateurs ont dépensé dans le monde plus de 2.3 milliards d'euros pour des produits certifiés Fairtrade (FLO/Max Havelaar), soit une augmentation de 47% par rapport à l'année précédente. Rien qu'au Royaume-Uni, les ventes de ces produits représentent un chiffre d'affaires de plus de 700 millions d'euros.

Il n'y a pas de miracle, cette progression impressionnante est due à l'implication toujours plus importante de grandes sociétés commerciales. En Angleterre, la chaîne de supermarchés Sainsbury's n'offre plus que des bananes équitables. Marks & Spencer a répondu à la demande

de ses clients en convertissant tout son thé et son café au commerce équitable.

La même tendance se dessine en Belgique. Carrefour, sous sa marque « Agir » et Lidl, sous sa marque « Fairglobe », proposent de nouvelles gammes de produits labellisés par Max Havelaar.

Assiste-t-on dès lors à une « récupération » en bonne et due forme du commerce équitable ? Ou les grands groupes offrent-ils finalement ce qu'on leur a toujours demandé : des produits équitables ? La participation de grandes sociétés multinationales commence en tout cas à faire du bruit, à poser question à un mouvement qui se donnait pour objectif de dénoncer les déviations, les mauvaises pratiques, voire les fondements du commerce international.

Un exemple récent suscite le débat, relayé par le magazine Business Week<sup>1</sup>. Début avril 2008, Wall-Mart, géant américain de la distribution, lançait 3 cafés certifiés équitables. Pour un certain nombre d'organisations, Wall-Mart ne change pas beaucoup ses pratiques, même dans le commerce équitable. « Les grands groupes mondiaux veulent continuer à travailler avec de gros producteurs comme des plantations, au lieu de choisir le chemin

difficile, à savoir l'identification de petits producteurs et l'achat de leurs produits », affirme Carmen K. Lezzi, directrice de la Fair Trade Federation qui regroupe des sociétés 100% équitables.

Pour Rink Dickinson, président d'Equal Exchange, une société du Massachusetts qui achète ses produits équitables uniquement auprès de coopératives dirigées par les producteurs eux-mêmes : « Quand de grandes plantations conventionnelles sont certifiées équitables, en raison de l'amélioration de leurs pratiques, c'est pour nous du commerce équitable 'light'. Il peut y avoir des réformes, mais il ne s'agit-là que d'une version plus soft, plus douce de situations que nous dénonçons par ailleurs ».

Face à la présence des grands groupes commerciaux, FLO doit rester vigilant. Pour qu'une société ne se donne pas une image de respectabilité à bon compte, FLO pourrait notamment exiger :

- qu'elle s'engage pour la certification d'un certain pourcentage, d'un certain nombre de ses produits, en augmentation au fil du temps
- qu'elle se fournisse prioritairement auprès d'organisations de petits producteurs déjà certifiées.

Samuel Poos  
Fair Trade Centre

<sup>1</sup> Business Week, *Is Fair Trade Becoming 'Fair Trade Lite'?*, 18 juin 2008

# 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. »

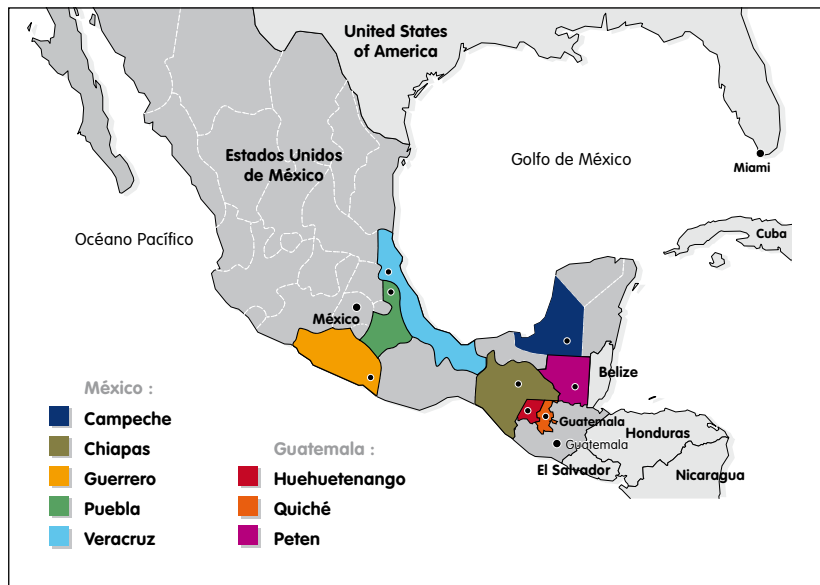
Le budget destiné à nos partenaires s'élève, en moyenne, à 103 € par an et par apiculteur.

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.



## 2° SIMPOSIUM MUNDIAL DE CRIADORES DE ABEJAS REINA E INSEMINACIÓN ARTIFICIAL DEL 15 AL 19 DE OCTUBRE DEL 2008



### NUEVO VALLARTA, NAYARIT, MÉXICO

#### EXPOVENTA

**CURSOS:**  
2 cursos de Inseminación Artificial (español e inglés)  
1 Curso de Biología de las Abejas  
1 Curso de Enfermedades de la Cría  
Informes:  
enriqueabeja@hotmail.com  
apicolafite@hotmail.com

**HOTEL SEDE**  
**MARIVAL, RESORT & SUITES**  
Página Web: [www.gomarival.com](http://www.gomarival.com)  
E-mail: [reservaciones@clubmarival.com](mailto:reservaciones@clubmarival.com)  
**HOTEL PARADISE VILLAGE**  
[www.paradise.com](http://www.paradise.com)

### BIENVENIDOS

