

# MAYA

n°42 Septembre 2023

# ZINE

Périodique semestriel  
de Miel Maya Honing asbl



**MAYA**

BEEKEEPING FOR  
DEVELOPMENT

# ÉDITORIAL

Bonjour à vous chers amis et chères amies,

Les changements et les défis auxquels Miel Maya Honing devra faire face dans les mois à venir demandent une forte capacité de résilience et une permanente régénération. C'est l'engagement constant de l'équipe de cette belle organisation que j'ai l'honneur de représenter.

Le titre de l'éditorial, qui pourrait être : Relancer MMH, fait alors référence à des conditions et des vœux publics absolument nécessaires, un « whatever it takes » (tout ce qu'il

faut) semblable à celui voulu avant moi par Guy Massart et Benoit Olivier, lors de leurs précédentes gestions.

A partir de ces ouvertures identifiées et des chemins à emprunter et à suivre ensemble, s'ouvrent donc deux voies : l'analyse des possibilités offertes par les nouvelles stratégies, en commençant par distinguer les interventions à assurer à court terme, de celles du système et des contextes à aborder à moyen/long terme.

Par la suite, il y aura d'autres propositions afin d'ouvrir la voie à d'autres

synergies en écoutant et rassemblant des voix claires, des voix fortes, des voix qui nous parlent des difficultés et des épreuves de cette époque, mais qui témoignent aussi du sens et de la beauté de ce qui peut et doit encore être fait, identifiant ainsi d'autres raisons de force et de fierté dans notre travail. C'est la responsabilité que j'ai acceptée et qu'avec enthousiasme, dévouement et initiative, j'espère accomplir pleinement, avec la collaboration de vous tous.

**Paolo Femia,**  
*nouveau coordinateur  
de Miel Maya Honing.*



## Miel Maya Honing asbl est une organisation non gouvernementale (ONG) agréée.

Ses activités comprennent un volet local et un volet international :

- Le volet international comprend des projets de développement, situés en Bolivie, au Cameroun, en République Démocratique du Congo et en Haïti.
- Le volet local concerne le travail d'information et de mobilisation en

Belgique, sur deux thèmes : celui du commerce équitable (notamment avec la campagne des Communes du Commerce Equitable) et celui des enjeux communs aux pratiques apicoles sous toutes les latitudes.

### SOMMAIRE :

Dossier : les miels frelatés en Europe .....	p. 3
Local : Ouverture de la boutique de miel chez MMH .....	p. 7
Webinaire :	
- Rétrospective de l'édition 2023.....	p. 8
- Mot d'Olivier Badibanga .....	p. 9
- Dossier protéines, François Penin.....	p. 11
International : photos d'une mission au Sénégal.....	p. 15
Portraits :	
- Dieu Merci Mahano, apiculteur congolais.....	p. 21
- Frédéric Catoul, apiculteur belge.....	p. 23
Conférence : frelon asiatique, biologie d'un nuisible.....	p. 25
News :	
- Balade biodiversité.....	p. 28
- Lancement du programme en Haïti.....	p. 28
- Carte MAYAGE .....	p. 29
Agenda .....	p. 31

### Miel Maya Honing asbl

Rue Sainte-Walburge 207 - B-4000 Liège  
(siège social)  
T. 04 380 06 18  
info@maya.be - www.maya.be

Miel Maya Honing asbl est agréée pour délivrer des attestations fiscales, pour tout don d'au moins 40 € / an (versé en une ou plusieurs fois).  
Compte bancaire : BE25 0689 0283 3082,  
BIC : GKCCBEBB

L'avantage fiscal ne dépend pas des revenus et est identique pour tous les donateurs. Il consiste en une réduction d'impôt de 45% sur le montant donné.

### Colophon

Rédactrice : Aliénor Petit.  
Ont contribué à ce numéro : Paolo Femia, Dirk Wils, Olivier Mangeleer, Olivier Badibanga, Dieu Merci Mahano, Frédéric Catoul, François Penin, Guy Massart, Aliénor Petit, Pascal Missotten, Antoine MMH, Elsa MMH graphisme carte Mayage : dnn23.

Crédit photographique : tous droits réservés pour Miel Maya Honing asbl.

Auteurs des photos : Olivier Badibanga, Dieu Merci Mahano, Frederic Catoul, François Penin, Guy Massart, Aliénor Petit, Pascal Missotten, Antoine MMH, Elsa MMH graphisme carte Mayage : dnn23.

Couverture : Abeille en vol - Miel Maya Honing.

Conception : www.synthese.be

Le Mayazine est très attentif à la question du genre, nous utilisons, tant que faire se peut, l'écriture inclusive sauf lorsque nous citons directement les intervenants afin de ne pas dénaturer leur propos.

Périodique édité avec le soutien de la Coopération belge au développement. Les opinions qui y sont exprimées ne représentent pas nécessairement celles de l'Etat belge et ne l'engagent en aucun point.

Imprimé par AZ Print sur papier recyclé.

## DOSSIER

# LE MIEL EN EUROPE, LE JEU DU CHAT ET DE LA SOURIS

### Avant propos

Depuis la nuit des temps, le miel est considéré comme sacré : produit sain, naturel, utilisé pour ses propriétés sucrantes sans oublier ses propriétés antiseptiques, antibactériennes et antivirales.

Dans l'Union Européenne, la demande en miel est nettement supérieure à sa production et, par conséquent, elle importe chaque année une quantité considérable de miel.

La Directive Miel 2001/110/EC de l'UE, vise à préserver la pureté du miel comme un produit brut, agricole, non traité et excluant toutes modifications de sa composition. Malheureusement, force est de

constater que les miels présents sur le marché européen ne sont pas tous authentiques.

En effet, une campagne organisée par l'UE durant la période 2015-2017, a montré que 14% des miels contrôlés n'étaient ainsi pas conformes. Suite à une augmentation des plaintes d'organisations d'apiculteurs et d'apicultrices mais aussi d'organisations de consommateurs, avec 8 plaintes en 2017 contre 52 en 2022, l'UE a relancé une campagne d'échantillonnage de fin 2021 à 2022 ; action coordonnée par différentes instances

européennes. Ces analyses réalisées par un laboratoire de recherche scientifique et technique situé à Geel en Campine Belge ont été menées avec la collaboration de 18 pays, dont 16 membres de l'UE plus la Suisse et la Norvège. Nous citerons et analyserons dans ce qui suit, les principaux résultats mis en évidence par cette étude, les conséquences directes de telles données et donnerons également l'opinion de MMH ainsi que quelques conseils pour guider le consommateur.



### L'action coordonnée par l'UE en 2021-2022

Cette action comprenait trois phases principales :

1. La **première phase** consistait à prélever des échantillons aux frontières de l'Union Européenne dans 18 pays. Au total, **320 échantillons** ont été analysés dans un seul laboratoire :

La recherche sur ces miels en provenance de 20 pays différents portait sur la présence de sirops de sucre exogènes, c'est-à-dire des sucres n'étant pas naturellement présents dans le miel. Tout en portant sur l'analyse de ces sucres, la recherche excluait pourtant leur concentration ainsi que la véritable origine de ces miels. Les laboratoires officiels, souvent, ne disposent pas des techniques et/ou d'appareils adaptés pour effectuer des tests plus poussés sur la présence de sucres exo-

gènes. Difficile donc de fournir des preuves qui tiennent devant un tribunal. C'est pour cette raison que tous les échantillons ont été analysés par un seul laboratoire selon une seule méthode, dans un souci d'efficacité et de transparence. Durant cette période, les chercheurs ont, entre autres, constaté que les fraudeurs s'adaptent aux techniques d'analyse. Les sirops de sucre de maïs et de sucre de canne, fort utilisés dans le passé, ne sont à présent plus utilisés dans les circuits frauduleux. Ces sucres (entre-temps plus recherchés et détectables) ont été remplacés par des sirops de sucre de riz, de blé et de betterave sucrières, qui coûtent toujours en moyenne, cinq fois moins cher que le miel.

Il ressort tout de même que :

- 46% des échantillons (147/320) se sont avérés suspects et donc non conformes à cette Directive Miel ;
- 57% des exportateurs (70/123) sont ainsi considérés comme suspects;

- 65% des importateurs (63/96) possédaient au minimum une cargaison suspecte :
  - 44 cas déjà investigués
  - 7 opérateurs ont déjà été sanctionnés
- Tous les importateurs belges se sont avérés avoir eu au minimum une cargaison suspecte de miel durant cette période

2. La **seconde phase**, plus administrative, portait sur la recherche de l'origine des miels, bref sur la **traçabilité** de ceux-ci. L'étude met en évidence qu'il existe un lien de complicité avéré entre exportateurs, importateurs, conditionneurs et la grande distribution. Ce type de lien de complicité s'est avéré évident pour plusieurs lots de miel.

Mais les autorités ont également découvert quelque chose de nouveau : la dilution du miel avec des sirops de sucre et ce, après leur arrivée dans l'Union Européenne.

3. La **troisième et dernière phase** consistait en des **investigations** sur place : dans les ports, durant le conditionnement, le traitement, le mélange ou l'emballage du miel.

Pour la 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> phase, toutes les données disponibles dans des bases de données de l'UE (Ex. : TRACES) et des pays importateurs ont été utilisées. Dans plusieurs cas, des données retrouvées sur des téléphones, ordinateurs et serveurs ont été saisies auprès des parties impliquées.

## La situation en Europe

Le marché du miel dans l'UE a augmenté de 15% entre 2019 et 2021, pour atteindre une valeur de vente de 2,3 milliards d'Euros en 2021.

### Production de miel en UE :

- L'UE est le 2<sup>e</sup> producteur mondial après la Chine avec 218.000 tonnes/an, c'est-à-dire 12% de la production mondiale

### Importation de miel dans l'UE :

- L'UE est également le 2<sup>e</sup> importateur mondial après les Etats Unis. L'on parle alors de 175.000



Pression des rayons de miel pour extraction

tonnes/an, c'est-à-dire de 30% de l'importation mondiale de miel

- Pour les 90% de ces miels importés, les pays importateurs sont l'Ukraine, la Chine, l'Argentine, le Mexique, Cuba, le Brésil, l'Uruguay et la Turquie.

### Exportation de miel en provenance de l'UE :

- Pays exportateurs : Allemagne, Pologne, Belgique et Espagne avec un total de 30.000 tonnes/an

### Consommation dans l'UE = production + import – export

- 363.000 tonnes/an
- 60% produit en UE + 40% importés
- +/- 800 grammes/personne/an
- 80% des miels sont vendus comme « mélange de... »
- Au niveau de l'origine des miels, la Directive Miel accepte toujours les mentions "UE" et/ou "non-UE" sur les étiquettes

## La fraude et ses effets

On trouve donc des miels dilués avec des sirops de sucre. Mais la fraude porte aussi sur l'importation de miels bas de gamme ou adultérés revendus par la suite en tant que produits locaux. L'étude de l'Union Européenne montre clairement l'augmentation de la problématique. Ces miels frauduleux inondent les marchés européens exercent une concurrence déloyale au niveau

des prix et ont des conséquences néfastes pour le monde apicole. Depuis des années maintenant les prix sont en chute libre et se trouvent parfois sous le seuil d'un euro le kilo (!!). Les fraudeurs ajoutant ces sirops de sucre qui coûtent 5 fois moins cher que le miel, déstabilisent ainsi le marché du miel européen et nuisent directement à l'ensemble du monde apicole mondial qui produit, lui, du vrai miel en respectant les écosystèmes et les règles de l'art de la production, de la récolte et de l'emballage. Ces faux miels trompent les consommateurs, découragent les apiculteurs en herbe et menacent par là même la population des abeilles européennes.

Selon cette étude, les champions de la fraude sont la Turquie, la Chine et l'Ukraine. Mais le laboratoire belge a également trouvé des lots de miels suspects en provenance d'Argentine, du Brésil et du Mexique. Quant aux résultats du Royaume-Uni, ils sont encore plus édifiants : sur 10 échantillons analysés, 10 étaient suspects : on y a relevé le mélange de miel importé et de miel destiné à l'exportation.

La fraude ne se limite plus seulement aux ajouts de sirops de sucre, le laboratoire a également retrouvé des colorants et de l'eau dans certains échantillons.

C'est grâce à ce laboratoire d'analyse mieux équipé et à une meilleure

méthodologie générale, que l'UE a pu repérer beaucoup plus de miels adultérés en 2022. Malgré tout, il reste fort probable que des cargaisons de miel frauduleux aient échappé aux tests du laboratoire, pour ne pas parler de toutes les cargaisons n'ayant pas été contrôlées.

### Réaction de la Slovénie, de 19 autres pays membres de l'UE et de la Commission européenne

A la mi-avril 2023, suite à cette étude et à l'attention portée à cette problématique aussi bien par les médias traditionnels ou spécialisés, que par le monde apicole européen, 19 pays membres de l'UE ont rejoint la Slovénie afin d'obtenir auprès de la Commission européenne, de nouvelles règles plus contraignantes portant sur les emballages, la traçabilité et sur l'augmentation des contrôles des miels importés en UE.

En janvier 2023, la Slovénie avait déjà introduit une demande en ce sens à la Commission européenne afin de protéger ses apiculteurs et ses apicultrices. Les mentions "UE" et "non-UE" sur l'étiquetage du miel restent au centre de la discussion. Cette terminologie autorisée par la Commission, n'a aucune valeur. Dans nos grandes surfaces, nous retrouvons bon nombre de miels qui portent la mention "origine : UE et non UE". A part le fait évident que ce miel vient de la planète terre, cette mention ne vaut rien!

La Slovénie a exigé de la Commission européenne, que la mention du/des pays d'origine soit obligatoire ET que soit indiqué le pourcentage de chaque miel présent dans le mélange. Elle a aussi demandé d'augmenter la capacité et les fréquences de contrôle des miels entrants dans l'UE et d'augmenter les contrôles et le suivi de leur traçabilité.

Suite à l'étude de la Commission elle-même, 19 autres pays ont rapidement rejoint la démarche de la Slovénie et ont ainsi fait pression sur la Commission pour qu'elle agisse rapidement.

Cette dernière s'est décidée sur l'obligation pour les conditionneurs de miel de mentionner tous les pays d'origine des miels, mais elle n'a pas (encore) statué sur l'obligation d'indiquer les pourcentages respectifs de la présence de ces miels sur les emballages. Nous n'avons pas trouvé d'arguments en faveur de ce refus d'indication des pourcentages, mais logiquement, nous pensons aux pressions des lobbies des grands conditionneurs de miel en Europe. Pas (encore) un mot non plus sur l'augmentation de la traçabilité des miels importés.

Quand l'obligation de mentionner les pays d'origine du miel devrait-elle entrer en vigueur ? Ce n'est pas encore très clair. Ce qui l'est par contre, c'est qu'un pas est fait dans la bonne direction. Mais pour fortement diminuer, voire éliminer la fraude avec notre noble miel, la route est encore longue !

Le travail de lobbying en faveur du secteur apicole et des abeilles doit continuer et se renforcer. L'apiculture aide à agir pour la biodiversité et joue un rôle important pour l'environnement et l'agriculture en Europe. Espérons que ces arguments majeurs pèseront lourd dans les négociations à venir entre la Commission d'un côté et les pays membres et le monde apicole de l'autre côté.

### La position de Miel Maya Honing

Cette étude confirme les craintes et les soucis que MMH partage depuis des décennies au travers de son travail et de ses publications. L'Europe importe 40 % de son miel. En Belgique, ce pourcentage s'élève à 75%.

Le faux miel se vend au détriment du vrai miel, et ce malgré le fait que nombre de consommateurs ont de plus en plus conscience qu'il est impossible de commercialiser un vrai miel en dessous de 8 Euros pour 500 g. Le vrai miel, comme les apiculteurs et les consommateurs au final, se retrouve victime de cette fraude. Le nombre d'apiculteurs diminue et avec eux les abeilles. Le prix du miel et sa production aussi. D'où l'importance d'importer du vrai miel et de le payer à un prix juste et équitable aux apiculteurs et aux apicultrices.

MMH défend et promeut les règles du commerce équitable applicables tant au niveau local que dans les échanges internationaux et reste opposée au mélange de miels pour la simple raison que cette pratique ouvre grandement la porte aux fraudeurs. Les résultats de cette étude le confirment.

MMH estime ainsi que chaque miel est unique et raconte l'histoire de l'écosystème où il est produit. Souvent on entend dire qu'il y a plus de saveur de miel que de vin. Cette diversité disparaît si les miels sont mélangés et si on l'altère avec du sirop de sucre !



## Comment se procurer du vrai miel ?

Soit en l'achetant directement auprès d'un apiculteur, d'une apicultrice que l'on connaît ou dans un circuit court où le vendeur connaît directement l'apiculteur ou l'apicultrice. Soit en achetant un miel certifié équitable car il offre un maximum de garantie en termes de qualités, de traçabilité et de respect du producteur, des abeilles et de la biodiversité locale. Les miels portant la mention « mélange de miels originaires de l'UE et hors UE » sont, quant à eux, clairement à éviter. Agir ainsi, c'est agir en consommateur. C'est peser sur l'offre des producteurs et devenir ainsi un véritable acteur du marché.



Nectar dans les alvéoles

Pour sa part, MMH facilite depuis 1975 l'importation de miel équitable, majoritairement en provenance d'Amérique latine. Cette année, **MMH propose une gamme de miel importés par GEPA**, une entreprise allemande, spécialisée dans le commerce équitable.

On y retrouve des miels toutes fleurs de qualité, des miels crémeux ou liquides, et aussi quelques miels

monofloraux : fleur d'oranger, de tournesol sauvage et d'eucalyptus. Les miels sont produits par des coopératives actives au Mexique et au Guatemala. Les coopératives qui fournissent GEPA sont en grande majorité de partenaires historiques de MMH.

**Naturellement, MMH ne néglige pas non plus les bons miels belges ! Rendez-vous à la page suivante pour en savoir plus !**

Références :

- European Commission - EU coordinated action : "From the hives" - sampling, investigations and results, mars 2023
- Financial Times, 21 avril 2023 : European "honey laundering" fightback targets Chinese sugar syrup, par Ian Johnston



Pots de miel et de pollen

## OUVERTURE DE LA BOUTIQUE DE MIELS DANS LES LOCAUX DE MIEL MAYA HONING

### Cette nouvelle méritait bien un article à lui tout seul !

Ça y est ! La boutique de miels au 207 rue Sainte Walburge est ouverte ! Inaugurée lors de la fête des Fous lors du premier week-end de septembre, ce joli magasin vous propose une très belle gamme de miels locaux OU équitables et bio. Répondant notamment à la problématique des consom'acteurs : « comment se procurer du bon miel sans passer trois heures à analyser les étiquettes ? »

Mais, surtout, ce projet cristallise à lui seul toutes les missions de Miel Maya Honing.

L'histoire est la suivante : au fil des stands que MMH tenait dans différents événements liégeois (et pas que) l'engouement pour son public par rapport au bon miel était évident. Fini alors les goodies et autres flyers, les étals des stands de MMH se sont rapidement uniquement remplis de miels d'une quinzaine d'apiculteurs liégeois ainsi que par d'autres en provenance du Mexique, d'Uruguay et du Guatemala. Ces derniers nous étant fournis par l'entreprise GEPA, entreprise allemande, pionnière tout comme Miel Maya Honing dans le commerce équitable. Avec beaucoup de fierté, nous avons appris que les coopératives avec lesquelles cette entreprise travaillait avaient également, auparavant, travaillé avec MMH. La boucle est bouclée !

Avec ce choix nous avons fait d'une pierre plusieurs coups : Les miels de nos chers apiculteurs. trices sont achetés en toute transparence à 7 euros les 500g et revendus à 10 euros afin de nous aider à financer nos projets localement et internationalement. Les apiculteurs contribuent ainsi aux projets

apicoles de MMH et deviennent nos partenaires. Les miels d'Amérique Latine sont revendus au même prix que les miels locaux car, et c'est un cheval de bataille de notre ONG depuis le début, la sensibilisation des consommateurs, des apiculteurs et du grand public à la problématique de la filière miel et des miels frelatés passe par la compréhension que les miels équitables importés en provenance de filières sûres ne sont pas les concurrents déloyaux des miels locaux belges. Non, la concurrence déloyale vient des miels mélangés qui n'ont de miel que le nom. Et comme la production de miel belge ne satisfait que 25% de la consommation annuelle du territoire, la voie est libre pour 75% de miels importés parfois à n'importe quel prix et n'importe quelle qualité...

C'est pourquoi nos stands de sensibilisation présents dans les nombreux événements de qualité organisés par le monde associatif liégeois et belges, fonctionnent si bien : ils nous permettent d'aborder toute la série de sujets que l'on voudrait voir évidents : la non-concurrence des miels équitables avec les miels locaux, le jeu déloyal des grands importateurs de miel, la question non seulement du bien-être des apiculteurs.trices mais également de leurs abeilles, le juste prix du miel et par la même la juste rémunération de leurs gardiens.nes autant à l'étranger qu'en Belgique, les conditions climatiques alarmantes aux quatre coins du globe, la nécessaire durabilité de l'apiculture, les propriétés médicinales des miels ainsi que de tous les produits de la ruche, ...

Le miel, les abeilles et les produits de la ruche sont de formidables médiums pour aborder de vastes sujets qui doivent l'être dans notre

monde se devant de changer et nous souhaitons continuer ces actions de sensibilisation dans nos locaux mêmes, toute l'année, en vous ouvrant les portes de chez MMH et en vous offrant une large gamme de bons miels et par la suite, d'autres produits de la ruche !

En ouvrant cette boutique en septembre, Miel Maya Honing continue à réunir les consommateurs et les apiculteurs et apicultrices du monde entier autour des thématiques qui constituent son ADN : l'apiculture durable et le commerce équitable du vrai miel. Un merveilleux programme !

Au plaisir donc de vous voir à l'ouverture de la boutique au 207 rue Sainte Walburge lors du premier week-end de septembre!!

P.S : si vous êtes apiculteur-trice et souhaitez faire de notre boutique un point de vente, n'hésitez pas et contactez-nous à l'adresse alienor.petit@maya.be, nous serons ravis de vous rencontrer et de collaborer !



Miels locaux ou bio et équitables présents selon le stock dans la boutique de MMH

## WEBINAIRE

# RÉTROSPECTIVE DU WEBINAIRE SUR LES APICULTURES DURABLES : L'ALIMENTATION ET LE NOURRISEMENT DES ABEILLES



Bannière du webinaire de mars dernier

Le 12 mars 2023, toute la grande équipe de Miel Maya Honing - respectivement quatre personnes - était à pied d'œuvre pour cette belle journée réunissant les amoureux des abeilles des quatre coins du monde. Ce webinaire fait partie du cycle de webinaires que Miel Maya Honing est fière d'organiser : un cycle de rencontres autour des apicultures durables avec un thème différent chaque année. Une première édition, vous le savez déjà, était consacrée à la reine (cf. le Mayazine 41 disponible dans nos bureaux ou en version digitale sur le site maya.be ou encore l'enregistrement complet du webinaire sur notre chaîne Youtube) et, cette année, nous nous rassemblions autour de la question de l'alimentation et du nourrissage des abeilles. Ce point focal fixe en effet de nombreux sujets que l'on se doit d'aborder si l'on veut parler durabilité dans l'apiculture.

Avec comme chef d'orchestre Olivier Corroenne, cet après-midi a regroupé experts apicoles et gardiens d'abeilles. Nous avons l'honneur de compter parmi nous Mamadou Ly, Président de l'Union National des apiculteurs du Sénégal, Vuthy Youn, apiculteur au Cambodge, Eric Guerin biologiste et spécialiste de la conservation des

abeilles sauvages d'Asie ainsi que d'apiculture durable, Christophe Fonge, formateur et co-inventeur de la ruche du même nom, Joseph Dinga de la plateforme PROCEFFA au Cameroun, Vincent Canova apiculteur et protecteur de l'abeille noire en Ardèche et Olivier Badibanga, d'Api-Congo qui a eu de nombreux soucis de connexion internet mais dont vous retrouverez le témoignage dans la suite de cet article.

En première partie de ce webinaire disponible également sur la chaîne Youtube de MMH, nous diffusons les témoignages vidéos en provenance du Sénégal avec Ousmane Manga et Mamadou Ly, du Cambodge avec Vuthy Youn, de France en la personne de Benjamin Poirot du centre Apinov et du Chili avec notre compatriote exilé, Alexis Mespreuve. Après ces vidéos, nous nous rendons effectivement compte que l'adage qui veut qu'il y ait autant d'apicultures que d'apiculteurs n'est pas loin de la réalité. Contraintes économiques et écologiques se faisant, pas un de ces témoignages ne faisait cependant fi de nourrissage des abeilles et ce, parfois, même lorsque les ressources florales abondent.

En deuxième partie de webinaire se tenait la table ronde réunissant nos experts qui ont pu revenir sur ces témoignages.

Sauf dans les témoignages de Mr Fonge et de Mr Badibanga lors desquels nous apprenons qu'au Cameroun et en République Démocratique du Congo les apiculteurs ne nous nourrissent que très peu leurs abeilles, nous pouvions bien entendre que c'est par manque de ressources florales dû à la destruction de l'environnement que la pratique du nourrissage apporte une réponse. Mais l'empreinte humaine ne se caractérise pas seulement par ces actions néfastes sur l'environnement, la question du nombre de ruches par rucher a également été abordée, tout comme les races d'abeilles élevées ou encore la quantité de miel prélevé par ruche.

L'intérêt de ces webinaires, et c'est pourquoi l'on vous tient informés, est en premier lieu de créer une plateforme d'échange où une communauté internationale d'apiculteurs.trices. peut se réunir tout en faisant réfléchir aux pratiques apicoles à partir de contextes bien distincts. Nous vous invitons à aller visionner l'entièreté du webinaire sur la chaîne Youtube de Miel Maya Honing afin d'apercevoir la richesse des échanges lors de ces journées ainsi qu'un aperçu des différentes pratiques apicoles un peu partout dans le monde.

Suite l'année prochaine en espérant vous y retrouver !

Nous laissons à présent la parole à Olivier Badibanga !



# NOURRISSEMENT ET ALIMENTATION DES ABEILLES EN RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO.

Suite à quelques difficultés de connexion lors du webinaire, Mr Badibanga, qui faisait partie de notre panel d'experts, nous livre ici sa réflexion quant à cette question de nourrissage des abeilles.



Ruche kenyane dans forêt en RDC

## Constat général

En République démocratique du Congo, la pratique du nourrissage intéresse très peu les apiculteurs. Le couvert végétal nourrit de façon naturelle les abeilles. En effet, en forêt ou dans les bosquets aménagés, les abeilles récupèrent les différents nectars et pollens pour couvrir leurs besoins nutritifs et stocker le miel. Pour les opposants au nourrissage, donner du sirop aux abeilles c'est nuire à leur santé. S'il est stocké, c'est également dégrader la qualité du miel qui n'est plus alors un produit naturel. Le miel possédant

des vertus thérapeutiques, l'adultère reviendrait pour l'apiculteur à s'attirer la défiance des consommateurs quant à sa qualité de remède. En République Démocratique du Congo, l'appellation « miel de forêt » gagne la confiance de la clientèle car elle est un gage de qualité.

Cependant, le sirop peut être utilisé de façon extrêmement limitée dans certaines pratiques apicoles.

## Calendrier des floraisons

Il y a une carence en floraison mellifère au mois d'octobre et de

novembre mais aussi en mars en RDC; pour compenser les apiculteurs laissent un peu de miel après la récolte du mois d'août et du mois de mars afin que les abeilles ne manquent de rien. D'autres apiculteurs laissent passer la petite récolte du mois de mars afin d'avoir des populations nombreuses d'abeilles en juin et en juillet qui produiront des grandes quantités de miel en août. Nous pouvons arguer qu'il est possible de faire de l'apiculture sans recourir aux nourrissages artificiels, cela dépend : de l'environnement, des techniques et des pratiques apicoles utilisées.



Renforcement des espaces de butinage des abeilles par des jeunes apiculteurs à Ntampa dans le Kongo-Central.

### Composition de l'alimentation

La composition du miel démontre qu'une colonie a besoin de glucose et de fructose. Les abeilles utilisent ces sucres comme combustible, comme énergie pour réguler la température de la ruche, pour faire le nettoyage, pour le butinage, pour construire les brèches et alimenter le couvain. Les abeilles ont également besoin de protéines pour faire de l'élevage (élevage de reine et élevage des larves). Cette composition élaborée par l'abeille elle-même devrait faire réfléchir sur l'utilisation d'énorme quantité des protéines, des vitamines et d'antibiotiques utilisés dans certaine région. Les abeilles

n'ont vraiment rien à apprendre de nous, elles se gèrent parfaitement. Il faudrait sans doute que l'homme essaye d'en apprendre plus sur elles plutôt que de tenter de substituer leur alimentation.

### Transhumance.

En RDC, la disponibilité des fleurs permet de faire de l'élevage sédentaire. Le reboisement est un moyen de créer une floraison étalée dans l'année et d'éviter les déplacements qui apportent souvent leur lot de maladies touchant les abeilles. Un projet de reboisement dure entre trois à cinq ans suivant les essences mellifères utilisées et il est tout à fait possible d'y intégrer l'apiculture. Les essences à croissance rapide sont préférées par les apiculteurs ; les acacias, les safoutiers, les palmiers ...

### Apiculture durable

Nous disons, qu'il y a environ 2000 espèces d'abeilles à travers le monde qui ont contribué à l'évolution des espèces végétales que nous avons aujourd'hui. Faire de l'apiculture durable, c'est aussi soutenir cette relation mutuelle entre abeilles et plantes. Notre attitude, notre pratique de nourrissage, peut influencer en bien ou



Ruches sous couvert végétal en RDC

en mal cette relation. Le reboisement devrait être encouragé et associé aux projets d'apiculture pour le maintien de l'équilibre éco-systémique. L'*Apis mellifera adansonii* est une sous-espèce de liberté, une liberté qu'elle trouve dans un environnement qui lui convient. Loin des lobbies qui veulent imposer une alimentation universelle et contrôler ainsi, l'économie des apiculteurs qui réalisent un métier noble et de valeur.

Olivier Badibanga



Ruches traditionnelles en RDC

## PROTÉINES, ACIDES AMINÉS ESSENTIELS, PAIN D'ABEILLE ET SUBSTITUTS DE POLLEN

Comme le souligne Mr Badibanga dans son l'article précédent, les abeilles se nourrissent parfaitement bien par elles-mêmes si elles sont placées par leur gardien.ne dans un environnement sain, c'est-à-dire riche en ressources florales diversifiées. A défaut, des solutions de nourrissage « artificiel » existent pour pallier au manque de nectar et protéines. Concernant les protéines, nous faisons le point dans cet article. François Penin Docteur ès sciences naturelles nous a permis de faire un compte-rendu de son article « Protéines, acides aminés essentiels, pain d'abeille et substituts de pollen : quels enjeux pour l'apiculteur ? » paru dans « La Santé de l'Abeille » numéro 314. (Concernant les sirops de nourrissage, vous pouvez aller visionner la vidéo d'« Une saison aux abeilles » avec Benjamin Poirot de chez Apinov : La nutrition des abeilles ; disponible sur la plateforme Youtube)



François Penin, notre expert pour ce dossier

Comme tout un chacun, les abeilles ont besoin de protéines. Pour leur développement et pour le développement du couvain dont elles prennent soin. Un régime alimentaire qualitatif et quantitatif est nécessaire. Le pollen est, vous le savez certainement, leur principale source de protéines ; protéines qu'elles dégradent au moyen d'enzymes lors de la digestion afin d'obtenir les acides aminés indispensables à la biosynthèse de leurs propres protéines. Les protéines sont de

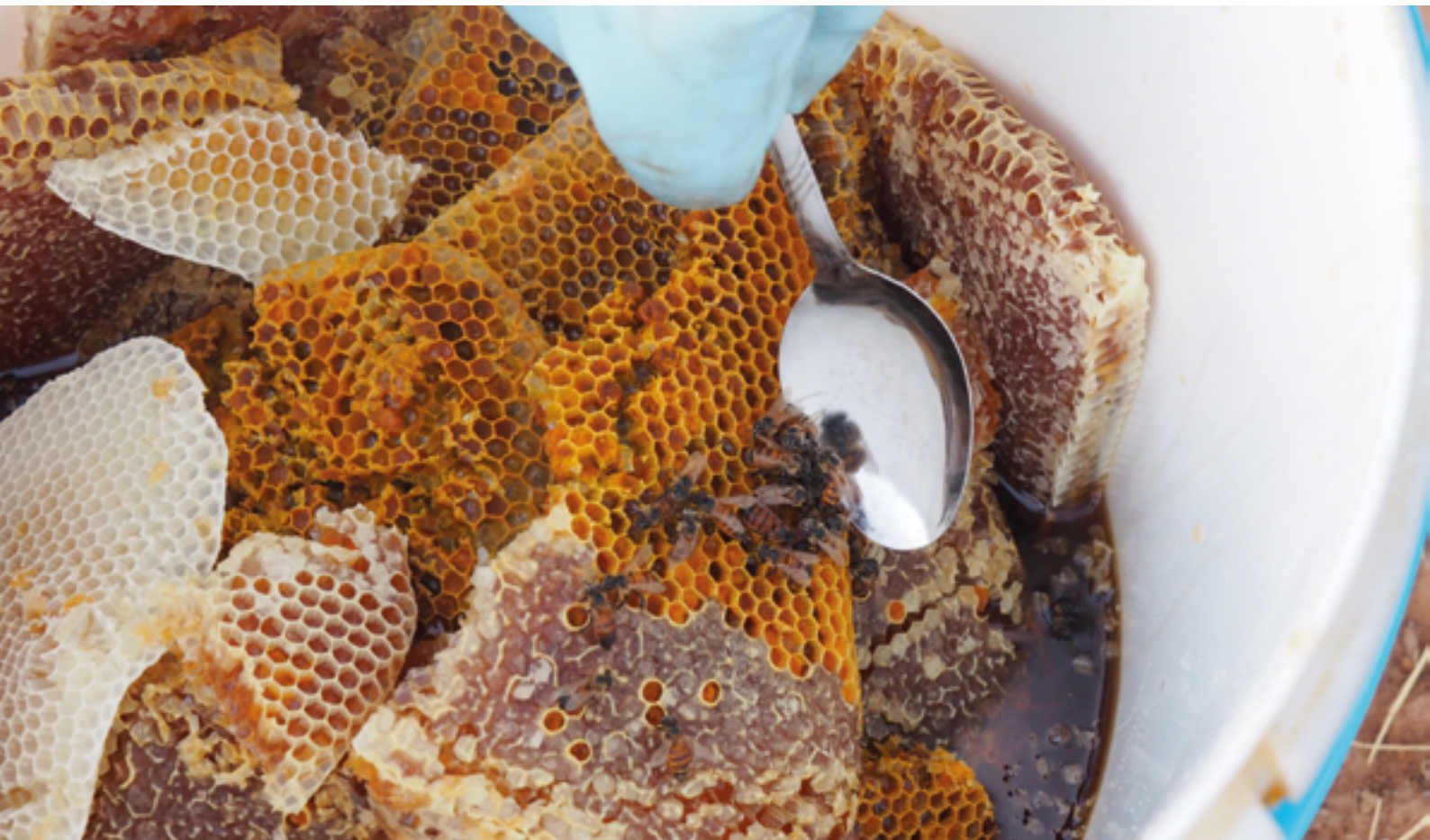
très grosses molécules assurant de nombreuses fonctions au sein d'un organisme vivant : du rôle structural au niveau des muscles en passant par la possibilité de réponse immunitaire à une agression ou encore dans la digestion. Ces grosses molécules doivent leur fonction à l'assemblage entre eux de 20 acides aminés différents et ce, quelles que soient leurs origines biologiques (végétale, animale, bactérienne, fongique ou virale) : l'arginine, l'histidine, l'isoleucine, la leucine, la lysine, la méthionine, la phénylalanine, la thréonine, le tryptophane, la valine, l'alanine, l'asparagine, l'aspartate, la cystéine, le glutamate, la glutamine, la glycine, la proline, la sérine et enfin la tyrosine. 20 acides aminés, donc, qui s'assemblent par des enchaînements spécifiques au moyen de liaisons peptidiques nous donnent les différentes protéines de nos organismes vivants.

L'enchaînement de ces acides aminés détermine alors le repliement de la structure en 3D de la protéine et donc, sa fonction au sein de l'organisme. Mais certaines protéines peuvent, à cause de dysfonction-

nement lors de ce « repliement », devenir complètement inactives et donc inutilisables ou pire, nuisibles pour l'organisme comme c'est le cas, par exemple, dans certaines maladies neurodégénératives.

Les 10 premiers acides aminés cités ci-dessus sont dits essentiels à l'abeille car elle n'est pas capable de les synthétiser elle-même. Ils doivent donc être trouvés dans son alimentation. Donc, si les abeilles ne mangent pas les bonnes protéines ou en quantité insuffisante, les acides aminés alors dégradés à partir de ces-mêmes protéines ne seront pas présents en quantité suffisante pour reformer les protéines nécessaires au fonctionnement biologique de l'abeille.

Les acides aminés dégradés par la digestion des abeilles circulent dans leur hémolymphe afin d'arriver aux différents sites de biosynthèse qui sont principalement situés  
1) dans les glandes mandibulaires et hypopharyngiennes de la tête (production du lait d'abeille et de la gelée royale chez les ouvrières jusqu'au 12<sup>ème</sup> jour de leur existence)



Pain d'abeilles dans alvéoles ( extraction de miel par pression)

2) dans les glandes cirières de l'abdomen ( production de cire chez les ouvrières du 12eme jour jusqu'au 18eme jour de leur vie) 3) dans le développement des muscles propres au vol lorsque les abeilles ont plus de 18 jours.

Chez les abeilles, le génome (ensemble des chromosomes et des gènes propres à une espèce) est composé d'environ 11000 protéines dont environ 2300 ont été identifiées. Quelques protéines importantes identifiées : le lysozyme présent dans le miel, le pain d'abeilles et les opercules de cire joue un rôle dans la réponse immunitaire contre la loque américaine, par exemple. La royalisine a des propriétés antibactériennes, antifongiques, antivirales et se retrouve dans l'hémolymphe et la gelée royale. La royalactine est une des glycoprotéines les plus présentes dans la gelée royale et joue un rôle majeur dans le développement des abeilles pour ce qui touche à l'apprentissage, la mémoire et le comportement social. La vitellogénine assurant le transport et le

stockage des lipides joue également un rôle de stockage de graisse lors du développement de l'embryon. Cette grande protéine a le premier rôle dans la survie des abeilles, notamment dans leur développement en abeilles d'hiver. Cette protéine se trouve dans tous les endroits importants du métabolisme : dans l'hémolymphe, les ovaires, le cerveau et les glandes hypopharyngiennes.

Revenons au pollen : stocké sous la forme de pain d'abeilles dans la ruche, il est la source principale de protéines pour ces dernières. Néanmoins, notamment en cas de grosses miellées, les nectars et miellats leur offrent également des apports en protéines et en acides aminés libres. Le pain d'abeille est constitué de couches de pelotes de pollen recouvertes de salive et de miel ce qui va engendrer une lactofermentation augmentant ainsi leur bonne digestion par les abeilles tout en diminuant la teneur en bactéries et champignons naturellement présente. Ce pollen, mieux digérable, est consommé 3 à 4 jours après

cette transformation ; les abeilles le préférant frais.

Une colonie, sur une année, consomme 6kg de protéines. Cela va d'une forte consommation pour les larves et jeunes abeilles jusqu'à une consommation stable et en baisse pour les abeilles de quinze jours. 6kg de protéines, donc, qu'elles ont dû trouver dans du pollen. Cette consommation de pollen pour une colonie sur un an varie de 12 à 40 kg et ce, en fonction de la teneur en protéines de ce même pollen. Cela se vérifie lorsque l'on analyse la teneur en protéines de différents pollens en provenance de différentes espèces de plantes : un pollen de maïs ou de tournesol en contient assez peu (15%) tandis que les pollens de colza, lierre et phacélie ont une forte teneur avoisinant les 25%. Mais une forte teneur en protéines n'est pas non plus gage d'une bonne composition en terme d'acides aminés essentiels et c'est précisément ce déséquilibre qui est préjudiciable aux nourrices dans le développement de leurs glandes

hypopharyngiennes et qui fait donc tache d'huile sur le développement entier de la colonie : la production de gelée royale sera diminuée entraînant un mauvais développement du couvain et des carences dans l'alimentation de leur reine tout en diminuant l'immunité générale de ce super-organisme qu'est une ruche en favorisant l'apparition et le développement de bactéries, de mycoses, ... Après de nombreuses analyses sur les acides aminés contenus dans de nombreux pollens, il s'avère qu'aucun pollen prélevé seul ne saurait garantir cet apport en acides aminés dans les bonnes proportions. D'où la conclusion que la qualité - a minima de 5 espèces florales différentes - et la quantité est essentiel à la bonne santé de l'abeille et de la colonie.

Les causes des carences en protéines sont connues : ressources alimentaires trop pauvres en pollen autour des ruchers, trop de ruches par rucher, réserves insuffisantes constituées en automne, printemps froid ou pluvieux, canicule et sécheresse.

Un supplément de pollen apporté aux colonies est alors envisageable.

Cette supplémentation peut être opérée avec du pollen non séché provenant des colonies ou de pain d'abeille conservé au préalable au congélateur et de préférence sous vide. Les pâtes protéinées et substituts de pollen peuvent, à défaut de vrai pollen ou de pain d'abeille, être utilisés.

Le pain d'abeilles peut être prélevé pendant le printemps car, les abeilles opérant par homéostasie, le pollen prélevé sera rapidement remplacé afin de revenir à l'état d'équilibre des réserves. C'est un fait certain que redonner à une colonie en carence du pain d'abeille est la meilleure des solutions. L'on peut également placer une hausse sous le corps de ruche avec les cadres contenant du pollen, évitant par la même occasion le développement de la fausse teigne lors du stockage des cadres après l'extraction de miel.

A défaut de pollen et de pain d'abeilles, les pâtes protéinées devront contenir entre 6% et 25% de protéines mais doivent également être attractives (pollen + saccharose), appétentes (présence d'huile), absorbables (granulométrie inférieure à 35µm de diamètre), digestibles,



Coupe d'alvéoles et stockage de pollens

ayant une bonne texture, contenant des vitamines et des sels minéraux (moins de 1% cependant), avoir un pH de 4 ou 5 et donc acides, et contenir la bonne ration d'acides aminés essentiels.

De nombreuses recettes de pâtes protéinées maison existent et, pour avoir la bonne ration d'acides aminés essentiels, un calculateur mis au point par Randy Oliver est



disponible en ligne : [scientific-beekeeping.com/7333-2/](https://scientific-beekeeping.com/7333-2/). Il faudra néanmoins veiller à ne pas conserver trop longtemps ces préparations maison afin d'éviter moisissures et fermentations.

Le besoin des colonies en terme de protéines varie selon la taille de celles-ci : une colonie sur 3 cadres aura besoin de 50g de protéines par semaine tandis qu'une grosse colonie aura besoin de 500g par semaine. Selon la teneur en protéines des pâtes protéinées, l'apport hebdomadaire peut être conséquent. Une bonne observation de sa colonie permettra également de constater si les ressources en pollen augmentent aux alentours de la ruche puisque les abeilles ne stockent pas les pâtes protéinées et les abandonnent dès qu'un pollen naturel est de nouveau présent.

Une bonne gestion de son rucher ainsi que la plantation d'espèces polliniques est ainsi de première nécessité afin d'assurer une richesse et une diversité de pollens tout au long de la saison, voire de l'année. Les abeilles bien nourries vivent jusqu'à 15 jours de plus que d'autres carencées. Si l'on constate que les réserves en pain d'abeille sont insuffisantes au sein d'une ruche (moins d'un cadre en période d'élevage et de couveuses pas assez diversifiées), il sera nécessaire de compléter leur alimentation tout en gardant bien en tête qu'une mauvaise supplémentation pourra avoir un effet tout aussi délétère que leur manque.

### Pour aller plus loin, voici la bibliographie de l'article original :

Alaux C., Ducloz F., Crauser D., Le Conte Y., 2010, « Diet effects on honeybee immunocompetence ». *Biology Letters*, Vol.6 (4)

Bruneau E., 2006, « Les clés de l'alimentation », *Abeilles et Cie*, n°113.

Bruneau E., 2012, « Les clés de la colonie », *Abeilles et Cie*, n°147.

Cornara L, Biagi M, Xiao J, Burlando B., 2017, « Therapeutic Properties of Bioactive Compounds from Different Honeybee Products », *Frontiers in Pharmacology*, 8 :412.

Darricau Y., 2022, « It'sz the pollen, stupid ! L'important ce n'est pas que la rose, crois-moi, le pollen aussi ! », *L'Abeille de France* n°1103 (juillet/août 2022) ; « Le lierre, ce mal-aimé », n° 1104 ( septembre 2022).

De Groot A., 1953, « Protein and amino acid requirements of the honey bee », *Physiologia Comparata Et OEcologia*, Vol.3.

DiPasquale G., 2014, « Influence de l'alimentation pollinique sur la santé de l'abeille domestique, *Apis mellifera* », Thèse de l'Université d'Avignon ( sciences agricoles). <https://www.theses.fr/2014A-VIG0664>.

Fewell J.H et Winston M., 1992, « Colony State and Regulation of Pollen Foraging in the Honey Bee, *Apis mellifera* L », *Behavioral Ecology and Sociobiology*, n°30.

Fournier G., 2022, « Substitus protéinés : répondent-ils bien aux besoins de nos abeilles ? », *La Santé de l'Abeille* n°307.

Gomez Pajuelo A., 2016, « Bilan de l'enquête : le nourrissage de l'abeille », à consulter sur [www.veto-pharma.fr](http://www.veto-pharma.fr)

Guillemain M., Merit D., et Riondet J., 2023, *La ruche basse consommation d'énergie. Une révolution apicole*, ouvrage sous presse.

Kievits J., 2021, « Les abeilles grasses », *La Santé de l'Abeille* n° 302.

Oliver R., 2021, « A comparative trial of the pollen subs. Part 6 : Do we need to revise the griot ? », à consulter sur <https://scientificbeekeeping.com>.

Leipart et al., 2022, « Structure prediction of honey bee vitellogenin : a multi-domain protein important for insect immunity », *FEBS Openbio*, Vol. 12(1).

Lipinsky Z., 2022, *Honey bee nutrition and feeding. In the Temperate / Continental Climate of The Northern Hemisphere*, ISBN 978-83-939279-0-6.



## JOURNAL DE BORD EN IMAGES D'UNE MISSION AU SÉNÉGAL.

**Guy Massart alors coordinateur de Miel Maya Honing s'était rendu au Sénégal dans le cadre d'une mission conjointe avec l'Organisation non-gouvernementale suisse, le Centre Écologique Albert Schweitzer ([www.ceas.ch](http://www.ceas.ch)). Voici son carnet de route tout en photos !**

Le but de ce voyage de deux semaines était d'explorer les diverses formes d'apicultures sénégalaises, avec une attention particulière envers la région de Basse-Casamance, au sud-ouest du pays. La Casamance fait frontière avec la Gambie au nord, la Guinée Bissau au sud et puis l'océan

Atlantique pour la façade ouest, tandis que la région de Kolda partage la limite est de cette magnifique région. La Casamance est connue pour ses mangroves, son riz et ses riches cultures, notamment Diola. Outre Guy, l'équipe se composait de Demba Ba, géographe de l'Université Assane

Seck de Ziguinchor (<https://uas.sn>) et chargé de programme pour le CEAS, et Alexandre Aebi (<https://alexaebi.com>), apiculteur, biologiste et anthropologue de l'Université de Neuchâtel en Suisse.

### Apiculture urbaine – Mbao

Dès le lendemain de notre arrivée à Dakar, capitale du pays, notre hôte, Ousmane Faye, apiculteur de contact de Miel Maya Honing nous emmène découvrir l'apiculture dans la forêt urbaine de Mbao. Parmi les acacias et les eucalyptus, Ousmane nous fait faire le tour de ses ruchettes de capture et nous présente son collègue, Demba Sene. Monsieur Sene a une centaine de ruches, principalement des « vautier » du nom de l'apiculteur français qui l'a diffusée. En RDC, on parlerait de ruche « Lagrande ». Les vautier sont souvent en ciment, efficaces contre les termites et fourmis, durables, comptant 22 barrettes, mais peu manipulables. Demba Sene, lui, les fait fabriquer en bois.



Lelendemain, nous avons le plaisir d'échanger avec Benoît Hallier. Il dirige une ferme « en agroécologie » à une septantaine de kilomètres de Dakar (<https://www.fermehallier.bio>). Pour Benoît, « l'agroécologie n'est pas un label, le but c'est de s'affranchir, s'affranchir de la grande distribution, de l'agrochimie », elle se caractérise par une approche plus holistique. Benoît est passionné. Il accueille quelques colonies d'abeilles qui pollinisent ses cultures et jouissent aussi des ressources générées par son approche agroforestière. Je redécouvre les multiples vertus du moringa.



Dans le bateau qui nous emmène à Ziguinchor, capitale de la Basse-Casamance, le voyage se termine par la remontée du Fleuve Casamance bordé par des mangroves. Derrière les berges vertes, on entrevoit les canaux, chéneaux ; on devine le labyrinthe vert et bleu, les « bolongs ». On se penche au bastingage pour apercevoir les dauphins. Ziguinchor sera notre base en Casamance.

### Unité intégrée – Agroécologie Diola

La propriété dont a hérité Ndelle Kabak à Enampor constitue une unité agroécologique passionnante. Des rogniers, des fruitiers divers, des palmiers, une mare, une zone de maraîchage, du bétail, une bassecour et bien sûr des colonies d'abeilles s'y côtoient. Kabak a une bonne dizaine de ruches peuplées, des kenyanes, des vautiers et produit un excellent miel local.





## Les îles et les pros

Ce qui m'a le plus impressionné chez Jean-Baptiste Diatta, fils d'apiculteur, ce n'est pas la beauté de son île, Wendaye ; ce ne sont pas ses 187 ruches, ni la taille et l'équipement de sa miellerie carrelée, ou ses miels monofloraux, dont le très prisé miel de palétuviers... mais plutôt son esprit d'initiative remarquable. Dans le centre de formation qu'il a construit, Jean-Baptiste, va offrir des formations de trois mois en apiculture pour des jeunes de la région. La formation sera résidentielle et payante. La possibilité existera pour les jeunes apiculteurs de rembourser les frais par le miel qu'ils produiront et que Jean-Baptiste commercialisera.



## Des pros

Base de l'entreprise « Miel de Casamance » (cinq employés), nous rencontrons monsieur Kanté à Thiobon. Sa spécialité ? Le miel de palétuviers (672Kgs en 2022). La production est très laborieuse car elle implique de la transhumance dans les bolongs en pirogue pour placer les ruches au milieu des palétuviers. Il faut également les abreuver d'eau douce, l'eau de mangrove étant saumâtre.

Bonheur de goûter quelques gouttes de miel de mélipones.

A quelques encablures de notre cercle de discussion, dans un grand fromager (Ceiba pentandra), Kanté nous indique une colonie accrochée à une grosse branche horizontale. On y distingue les rayons et les abords propolisés. La Casamance, Eden des abeilles ?



## Apiculteur du quotidien villageois

Monsieur *Adama Sadjo* « en avait assez de toujours recevoir du miel des autres », maintenant c'est lui qui en distribue dans son village et sa famille. Il gère avec un ami quelques 12 colonies en ruche vautier ou keynane. Notre collègue Dembe essaie la tenue de protection fabriquée localement sur les instructions de monsieur Sadjo.



## Zone de Kafountine

Un grand port de pêche.



## L'ASBL promotion et production apicoles

A proximité de Kafountine, dans une belle parcelle verdoyante peuplée des sons rythmés des sprinklers d'arrosage, nous rencontrons l'éloquent Nouah Diatta de l'association austro-sénégalaise *Diamani Kouta* (<https://diamanikouta.com>). Nouah est apiculteur et formateur, ardent défenseur d'une apiculture « naturelle ». Le terrain de l'association abrite des groupements maraîchers féminins, mais aussi des ruches, principalement en ciment, de format langstroth. Nouah dispense des formations apicoles à des jeunes de la région. La formation se passe au village, les candidats forment des groupes de trois (deux garçons et une fille). Si la formation est gratuite, les formés sont tenus de vendre leur miel à un prix équitable (entre 4 et 5 € le kilo) à Nouah, créant ainsi un réseau de producteurs apicoles. Nouah offre en outre des séances de familiarisation avec les abeilles pour des enfants d'écoles primaires.



## La fédération, programmes de développement apicole et paradigme de la modernisation

Les membres de la Fédération Régionale des Groupements de Promotion Féminine (FRGPF) sont actifs dans les domaines de l'ostréculture, la pisciculture, la riziculture et l'apiculture, produisant du miel, de la cire et des

cosmétiques. Les dames sont en effet plus impliquées dans la transformation et le conditionnement des produits de la ruche. Dans le domaine de l'apiculture, la fédération a joué d'un programme de la coopération

japonaise. Des centaines de ruches kenyennes, du petit matériel et six mielleries ont été offerts. Malheureusement les mielleries ne sont pas fonctionnelles, les locaux manquent pour les installer.



## Entreprise apicole familiale

Nous avons quitté la Casamance vers Dakar et nous dédions la fin de notre séjour à l'exploration de la zone de la Somone. Aux abords de la forêt de Bandia, nous rencontrons Fatou, elle vend du miel d'acacia et d'eucalyptus le long de la route. Ses deux frères sont apiculteurs et s'occupent des ruches qu'ils possèdent dans la forêt protégée de Bandia. Sa cousine et elle vendent le miel. La famille vit d'apiculture. Les frères louent également des ruches à des maraîchers conscients des vertus des pollinisateurs.



## Les Organisations et la filière apicoles

Monsieur Mamadou Ly est apiculteur chevronné, formé sur plusieurs continents, lui-même formateur. Il est aussi le président de L'Union Nationale des Apiculteurs Sénégalais. Monsieur Ly est une personnalité en pointe dans la lutte pour la reconnaissance de l'apiculture comme filière auprès du gouvernement sénégalais et des agences internationales. Il est à l'initiative de la reconnaissance de la formation

« d'ouvrier apicole », cheville ouvrière d'une nouvelle coopérative apicole. Notre interlocuteur insiste sur les spécificités des abeilles locales, *Apis mellifera andansonii*, défensives, es-saimeuses, c'est-à-dire fertiles, plus rapides à émerger, et favorisant une expansion horizontale de la colonie ; enfin, l'abeille et le miel ont toujours une place de choix dans la pharmacopée et les imaginaires locaux.



## DIEU MERCI MUNGOIKO MAHANO UN APICULTEUR CONGOLAIS

**Dans cette rubrique, le Mayazine se propose de dresser des portraits croisés d'apiculteurs et apicultrices d'ici et d'ailleurs. Cet exercice de saut d'une page à l'autre ainsi que d'un continent à l'autre nous plonge dans la découverte des apicultures aux quatre coins du monde.**



Dieu Merci Mahano devant les ruches de Monde d'Abeilles

C'est en 2010 que Dieu Merci se familiarise avec les abeilles et l'univers de la ruche dans lequel il voit un secteur prometteur mais sans réelle structure. Ce défi de structuration et sa volonté de développement d'un certain entrepreneuriat vont orienter tout son parcours après ses études en sciences humaines. En 2013, l'asbl PACAFF voit le jour avec comme mission d'encadrer les apiculteurs tout en faisant la promotion de l'apiculture, encore mal comprise par les populations. Les résultats en 2016 sont déjà probants, de nombreuses personnes ont été suivies et formées mais l'écoulement du miel reste un problème tout comme l'accès au

matériel qui s'avère coûteux. C'est alors que le 16 mars 2016, l'idée lui vient de créer une entreprise : celle-ci achètera la production des apiculteurs formés tout en garantissant les formations ainsi que la mise à disposition du matériel. Monde d'Abeilles voit le jour en 2017. En prenant les rênes de la gestion de cette entreprise, Dieu Merci offre à présent la possibilité à tous les apiculteurs de se former et de profiter du win-win avec Monde d'Abeilles. Il ne se limitera alors plus à l'asbl PACAFF avec ses formations.

Afin de résoudre le problème de l'écoulement du miel l'entreprise agit sur deux axes : le miel et les produits de la ruche (venin, propolis, cire, hydromel,...) sont vendus dans le magasin et en ligne et un partenariat avec les supermarchés est également mis sur pieds. Les aspects diététiques et thérapeutiques sont mis en avant avec une grande campagne visant au remplacement du sucre par le miel, beaucoup plus sain pour la santé des consommateurs, et un focus sur la propolis comme médecine douce est réalisé.

En effet, c'est au cours d'un stage de 21 jours en Egypte dans une clinique d'apithérapie qu'il se forme aux aspects thérapeutiques des produits de la ruche. Correctement utilisés et valorisés, ces produits font coup double : bénéfique pour la communauté qui se soigne alors à moindre coût et avec des produits de confiance et bénéfique pour les apiculteurs qui, les valorisant, augmentent ainsi leurs revenus. Si les formations des apiculteurs sont financées par des fonds de

la DGD, Monde d'Abeilles recherche activement des fonds pour la promotion des produits de la ruche comme thérapeutique de première ligne. Son équipe de 8 jeunes gère 32 ruches dans 6 ruchers sur quatre territoires du Kivu, en RDC. Trois sortes de ruches y sont utilisées : des kenyanes, des Lagrande et des Langstroth.

Depuis 2015, Mr Mahano intervient également à la radio et à la télévision dans le but de sensibiliser le grand public à l'apiculture et au sort des abeilles car ce monde est encore trop perçu comme réservé aux pauvres, aux paysans et non ouvert aux femmes. Les interventions de Dieu Merci sont axées principalement sur le potentiel de l'apiculture puisque cette discipline peut être pratiquée par tout le monde avec un minimum de formation tout en apportant de nombreux avantages aux communautés sur lesquelles les ruchers sont implantés. Les 427 apiculteurs encadrés par la PACAFF l'ont ainsi compris : l'apiculture, tout en devant encore se développer, est une bonne alternative en terme d'activité économique : en six mois, l'on peut récolter son miel. Mais généralement, ces apiculteurs font cette activité sur le côté en ayant, en même temps leur champ, leur élevage, ... alternative oui, mais nécessairement professionnelle. La PACAFF fait ainsi une sélection des apiculteurs pouvant et voulant s'élever au rang de professionnels.

D'un point de vue écologique, le Sud-Kivu où Monde d'Abeilles officie, est relativement préservé des pesticides,



Formation d'apiculteurs

sauf sur les plantations de tomates. Les forêts primaires et secondaires constituent une très bonne source d'alimentation ainsi qu'un abri aux abeilles et à toute une merveilleuse faune. «Chez nous, la nature nous donne les abeilles, on ne les soigne pas, on ne les nourrit pas. Notre seule dépense est sans doute la ruche pour les accueillir.» Niveau matériel, les ruches traditionnelles en paille ne fournissaient pas assez de rendement par rapport à la quantité de travail nécessaire à leur remplacement tous les trois ans. Un atelier de menuiserie a vu le jour au sein de Monde d'abeilles depuis deux ans afin de réaliser des ruches à barrettes, excellentes en terme de longévité puisqu'elles peuvent tenir dix années.

Dans le même temps, l'entreprise travaille avec l'ONAPCA sur un partenariat en apicaféiculture car la relation entre les fleurs de café et l'abeille est évidente en RDC ; les abeilles offrant le service de pollinisation aux champs de café. La production de miel de café est actuellement en phase d'expérimentation car si les champs butinés ne sont pas assez importants, le miel

ne sera pas monofloral et ne pourra donc pas être nommé « Miel de café ». Monde d'Abeilles pense en terme de durabilité et agit sur trois niveaux :

1. La sensibilisation de la communauté active en misant sur l'importance des abeilles, les bienfaits des produits de la ruche et sur une cohabitation pacifique entre agriculteurs, éleveurs et apiculteurs afin d'éviter les rivalités inutiles.
2. La formation des apiculteurs notamment sur l'importance économique des abeilles. Monde d'Abeilles conseille et oriente ainsi vers un entrepreneuriat apicole qui bénéficiera aux apiculteurs mais également aux abeilles.
3. Monde d'Abeilles a signé un partenariat avec le Gouvernement Provincial pour l'identification et la structuration des apiculteurs du Kivu. En novembre 2022, sous l'appui de la GIZ, un cadre de consultation apicole a été mis en place, dénommé Fédérations des Organisations Apicoles du Congo : FOAPIC.

Ces actions de Monde d'Abeilles sur ces trois niveaux sont orientées vers une agroécologie fondée sur la prospérité de l'environnement. Les apiculteurs sont sensibilisés et formés et les pratiques apicoles durables concourent aux Objectifs de Développement Durable mis en exergue par l'ONU.



Miels et vin de miel de Monde d'Abeilles

## FRÉDÉRIC CATOUL UN APICULTEUR BELGE

Frédéric Catoul grandit à Ivoz-Ramet, près des grottes de Ramioul où le préhistosite n'avait pas encore vu le jour. Sa passion pour la nature grandit avec lui. Enfant, il trouve chez son grand père un ouvrage «Élevage et culture », plutôt moralisateur et très convenu mais dont le chapitre sur les abeilles et leur élevage pique sa curiosité. A 16 ans, il hérite de ce livre et deux ans plus tard s'occupe de ses premières ruches. C'est un ami de son père qui, arrêtant l'apiculture, lui offre des ruches en polystyrène ainsi que tout le matériel de récolte. Le format fera sans doute sourire mais ces ruches Voirnot 2/3 lui serviront de modèle pour en construire 15 autres en bois ; ce sera son cheptel. Il pratique alors ce qu'il appelle de « l'apiculture basique » avec des abeilles Carnica car, persuadé que l'abeille noire n'existe plus, il suit les conseils d'Henri Renson et adopte cette race originaire, à la base, des pays de l'Est et plus précisément, de Slovénie. Les Buckfast très utilisées de nos jours n'avaient pas encore pignon sur ruchers d'alors. Sa passion pour les animaux et l'élevage devient son job d'étudiant. Alors en étude d'architecture comme le voulait son père, il vend miel, gelée royale, propolis, hydromel, bougie ou autre cire encaustique sur les marchés artisanaux dominicaux.

Plus jeune élève de la section apicole où il suit ses cours et diplômé avec grande distinction, on lui propose alors de donner des cours le samedi : flore apicole, élevage de reines et production de gelée royale seront les trois sujets abordés lors de ses classes.

Après ses études d'architecture, il se lance dans la cuisine, son envie professionnelle première et ouvre son restaurant. Un coup dur advient

avec les abeilles ; on lui vole tout son matériel et ses colonies. De sa passion apicole ne restera que le bâtiment du rucher couvert.. Très attristé il met de côté cet univers et plonge tout entier dans celui de la restauration. Il tiendra à Amay son propre restaurant gastronomique.

Mais, chassez le naturel, il revient en essaim : une amie lui demande alors de prodiguer des conseils à une de ses connaissances possédant cinq ruches. Frédéric est reparti : il fait une saison entière avec cet apiculteur et finit par s'occuper lui-même de ce rucher pendant l'absence dudit propriétaire. Il n'en fallait pas plus, il se relance avec des ruches Warré construites par ses soins et décide de s'essayer à travailler avec l'abeille Buckfast mais l'expérience ne lui sied pas, les Buckfast essaient trop vite dans ses ruches Warré et il faut les nourrir trop souvent. Il se met alors à la recherche de son ancien professeur, Mr Renson qui, malheureusement est décédé.

C'est un peu par hasard qu'il tombe sur l'asbl Mellifica et son président, Hubert Guerriat qui, entre autres a écrit l'excellent « Etre performant en apiculture », livre de chevet de nombre d'apiculteurs. L'asbl Mellifica basée à Virelles, section de la ville de Chimay, fait de la préservation de l'abeille noire sa mission. A la surprise de Frédéric, il existait donc encore bel et bien cette abeille noire et elle se trouvait du côté de Chimay et du Nord de la France, à Valenciennes. Connaissant très peu de consanguinité, l'abeille noire a été, dans ce coin-là, toujours préférée des apiculteurs qui ne l'ont pas délaissée au profit d'autres races. Un décret la protège maintenant en interdisant toute autre race d'abeilles sur son territoire. Pour information et contre la coti-



Frédéric Catoul

sation de 60 euros, il est possible de bénéficier deux fois par an de 20 cupules de larves issues des meilleures lignées et l'accès à la station de fécondation de l'asbl Mellifica à l'Aquascope de Virelles est possible.

Frédéric relance alors un élevage et ses abeilles produisent 150 reines noires la première année. Travailler avec l'abeille noire est une révélation pour Frédéric. Cette abeille, souvent confondue de par sa dénomination avec les zinneke les abeilles tout venant de Belgique, est moins gourmande du fait de son développement de couvain moins explosif, sa population est donc plus petite et sa durée de vie est plus longue. Idem pour ses abeilles d'hiver. Cette abeille endémique de la région de Chimay et du Nord de la France est ce que l'on appelle une espèce clef de voûte ; elle va visiter plus de fleurs différentes et n'est pas en concurrence directe avec les autres pollinisateurs. Elle participe ainsi directement à la biodiversité. Frédéric participera d'ailleurs, via le conseil d'administration de Mellifica, à une future étude avec des ruches

troncs placées en forêts pour mesurer l'effectivité de cette non-concurrence. Outre cette appartenance à notre biodiversité effective, l'abeille noire est une abeille résiliente ; la reine adapte sa ponte en fonction des températures, parfois jusqu'à un arrêt total en cas de forte canicule et la colonie vole à des températures inférieures à 8 degrés. La fécondation des reines se fait également à des températures moins clémentes. Lors de printemps froids, les colonies de noire sont donc plus enclines à la pollinisation des vergers et leur capacité de vol sont plus intensives car elles vont plus loin et plus longtemps hors de la ruche. La taille de leur colonie diminue également l'apport nécessaire en sirop après la récolte de miel. « C'est en travaillant avec des espèces locales que l'on peut prétendre à de la durabilité ». Et ces abeilles noires sont très demandées ; des demandes d'achat affluent de toute l'Europe mais, cohérence pour cohérence, Frédéric refuse d'aller installer cette abeille native belge à l'autre bout du monde. Les achats de reines noires par des belges sont donc favorisés avec certains envois en France, nécessairement dans le Nord.

Frédéric fait à présent partie du conseil d'administration de Melifica pour sa sauvegarde et son élevage d'abeilles noires, travaille chez Beebox World, magasin très connu de matériel d'apiculture et possède sa propre entreprise de produits de la ruche : L'Abeille Noire tout en prodiguant des conseils via sa chaîne Youtube : @labeillenoire. Une vie en abeille en somme : « je voulais arrêter le commerce du miel mais... » Ce « mais » le conduit donc à proposer des pollens, des miels, de la gelée royale, de la propolis, des confiseries et des spiritueux.

Allez donc voir son site :  
<https://www.labeillenoire.be>

Et les décorations pleuvent, Slowfood qui distingue les produits rares et en voie de disparition récompense son « Miel de Noire », la ville d'Amay a reconnu son commerce comme Commerce Equitable et Local, il est reconnu lui-même comme



Frédéric Catoul dans ses ruches

artisan certifié et est soutenu par le Kick d'Amay pour ses actions locales. Cette étiquette d'équitable est très intéressante car, l'on pense souvent et à tort, que les produits équitables ne viennent que d'ailleurs et que la rémunération juste ne peut concerner que des pays dits « émergents ». Le cas de Frédéric prouve le contraire, acheter équitable peut également vouloir dire acheter des produits belges, sains et cohérents au prix juste. C'est un acte responsable qui favorise autant le local que l'ailleurs.

Son conseil pour ceux souhaitant se lancer dans l'apiculture : « Ne portez pas d'œillères, tout comme l'apiculteur est sensé être au plus proche de la nature et en tirer des enseignements, restez ouverts, lisez, lisez, lisez et ne vous laissez pas endoctriner. »

Si jamais l'envie vous prend de goûter ce « Miel de Noire » primé par Slowfood, vous pouvez contacter Frédéric sur son site internet ou passer par Miel Maya Honing, nous en avons un stock ! Visite de la future boutique sur rendez-vous pour l'enlèvement du miel.



## CONFÉRENCE

FRENON ASIATIQUE,  
BIOLOGIE D'UN NUISIBLE

Le 24 mai dernier dans une des salles du splendide château de Waroux se déroulait la conférence organisée par la Province de Liège sur le frelon asiatique. Salle comble pour écouter la conférence de monsieur Louis Hautier du Centre de Recherche Agronomique Wallon (CRA-W). Votre fidèle rédactrice vous en fait le rapport ici-même.

« **Comment cohabiter avec le frelon asiatique ?** » d'emblée, le titre fait grincer l'assemblée mais c'est bien de cela qu'il va s'agir ; nous y venons. Le CRA-W s'intéresse à ce frelon asiatique depuis plusieurs années maintenant et ce, sur deux axes : les méthodes de capture et la formation d'intervenants.

Allons-y : sur les 12 espèces de frelons asiatiques connues, seul le *Vespa Velutina nigrithorax* ou frelon asiatique à pattes jaunes est présent sur le territoire belge mais nous pouvons, semblerait-il, nous attendre à ce que d'autres Vespidae élisent un jour domicile chez nous.

Celui qui nous intéresse et que l'on redoute présentement est facilement reconnaissable de notre frelon européen (brun roux, rouge) de par sa couleur noire hormis le quatrième segment jaune de son abdomen. Rappelons ici que le frelon européen est plus gros et est un de nos alliés naturels contre l'asiatique. Ne pas donc les confondre lors de nos raids vengeurs d'abeilles !

Grâce à la capacité de léthargie de cette espèce, la première fondatrice asiatique arrive en 2004 dans le Lot-et-Garonne en profitant d'une cargaison de poteries ou de bonzaïs, les avis divergent. Quoiqu'il en soit cette dame frelon pond et, l'on recense en 2010, dix autres départements français touchés par sa nidification.



Les reconnaître : frelon européen

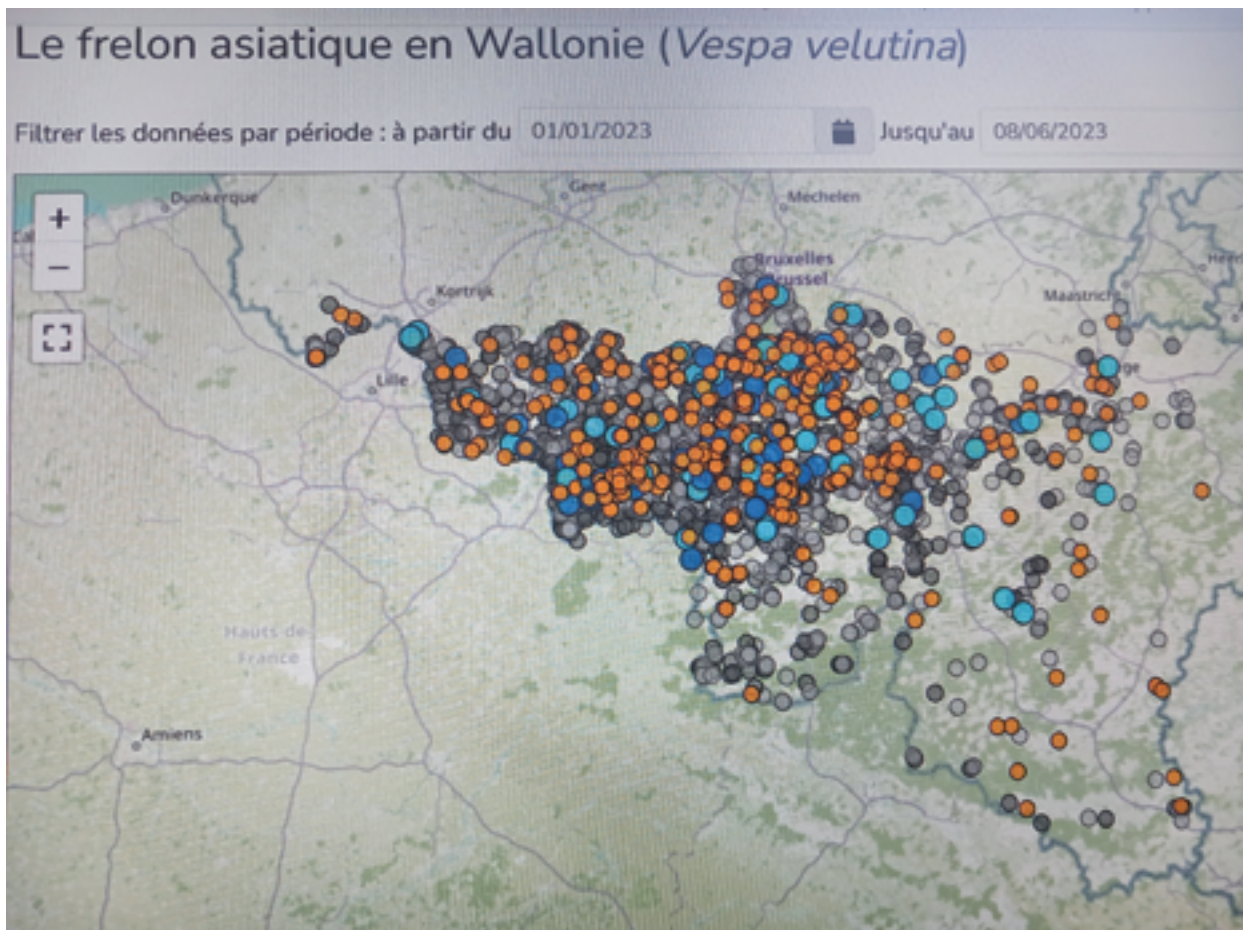
Une seule fondatrice donc qui, par sa descendance, aurait colonisé en l'espace de six années, dix départements français. L'info fait froid dans le dos car, relevés en main, c'est jusque dans le Nord de l'Espagne, sur toute la côte portugaise et dans « quelques » bastions suisses, belges et italiens que l'on retrouve à présent cet envahisseur méritant bien cet adjectif, on peut le dire. Les nids avancent de 100 kilomètres par an sans compter les possibilités de transport des fondatrices survivant en dormance sur de longs trajets.

En Belgique, c'est en 2016 que l'on découvre un nid à Tournai, en 2018 l'on en dénomblera vingt et un et ainsi de suite : 2000 nids en 2022. Jusque-là, ce sont des opérateurs privés qui se sont chargés de leur destruction. Un outil utile est disponible sur le site de l'observatoire de la biodiversité de wallonie (<http://observatoire.biodiversite.wallonie.be/enquetes/frelon/?AspxAutoDetectCookieSupport=1>) : une carte recensant en orange les individus aperçus, en bleu clair les nids neutralisés et en bleu foncé les nids en

activité, sur une période prédéfinie. L'on voit, grâce à cette carte que le frelon se déplace effectivement le long des cours d'eau, eau nécessaire à la construction de son nid, tout comme le bois.

Un plateau d'individus peut-il être atteint sur un territoire donné se demande-t-on ? Oui, lorsque celui-ci atteindra 9000 nids sur le territoire. D'où le titre de ce Powerpoint: « Comment cohabiter avec le frelon asiatique ? »

Pour comprendre cet insecte, revenons à sa biologie : les fondatrices hivernent pendant les périodes froides, elles se réfugient sous terre, dans les écorces de bois, à l'abri dans les greniers... Dès que les températures augmentent, au-delà de 10 à 15 degrés, elles s'envolent pour fonder un nid primaire qui sera situé non loin du sol : de 20cm à 1 m de hauteur. Dans ce premier nid, la fondatrice pondra 3 à 5 larves d'ouvrières qui l'aideront ensuite à agrandir le nid qui atteindra une trentaine d'ouvrières. Ce nid primaire s'agrandira donc soit sur



Carte des signalements du frelon asiatique

place ou alors la fondatrice choisira de s'envolera pour en construire un secondaire, généralement beaucoup plus haut qui, lui, contiendra jusqu'à 4000 individus. Pour donner un ordre d'idée : le frelon européen compose des nids de maximum 1000 individus.

Le nid est toujours en perpétuelle reconstruction par les ouvrières et il ne s'établit pas sur les terres arides puisque l'eau est nécessaire à son entretien. La fondatrice frelon n'est pas sélective, toute essence d'arbre lui sied pour établir son nid se situant parfois à plus d'une trentaine de mètres, et d'autres supports peuvent tout aussi bien servir comme de hauts lampadaires ou des corniches. Le souci de ces énormes nids secondaires est qu'ils sont généralement bien cachés par les feuillages des arbres et, l'automne arrivant, s'ils n'ont pas été découverts et neutralisés l'on peut imaginer que nombre d'autres fondatrices soient allées hiberner ailleurs pour recommencer le cycle au printemps. Concernant la neutralisation du nid

lorsqu'il est aperçu, une combinaison adéquate est de rigueur, puisque le frelon est capable, en plus de piquer, de projeter du venin dans les yeux de son assaillant. Une perche télescopique est souvent nécessaire pour aller piquer le nid et y injecter un insecticide tout en évitant la confrontation directe.

Cependant, pour la population, ce sont les nids primaires qui représentent un danger puisqu'ils se situent souvent à hauteur d'homme dans des endroits parfois incongrus comme sous les terrasses ou dans les haies. Vu l'agressivité (niveau 3 sur une échelle de 4) de ces frelons lorsque l'on approche à 5m du nid, il y a effectivement de quoi se faire du souci. Il est ainsi recommandé de courir le plus vite possible à plus de 100 m si l'on rencontre une armée de frelons asiatiques sur son passage. Néanmoins, rassurons-nous, le frelon asiatique n'est pas agressif lorsqu'il est seul. Il est également avéré que les attaques ne sont pas toujours d'actualité lors d'un passage près d'un nid.

Côté garde-manger, le frelon asiatique se nourrit de sucre trouvé dans les nectars des plantes (lierre, tilleul, saules, ...) et de protéines pour nourrir ses larves (poissons, cadavres, abeilles,..). Il est opportuniste et son régime alimentaire, notamment pour ses larves, sera aussi diversifié que son environnement l'est. Dans son environnement naturel, en Asie, son met favori est l'abeille *Cerana* (*Apis mellifica cerana*) qui a d'ailleurs appris à se défendre en emballant et faisant littéralement mourir de chaud son agresseur. Un nid de frelon asiatique consomme une dizaine de kilos d'insectes. Pas mal... Pour la capture des abeilles, en quelques secondes, ce prédateur l'attrape, va la dépecer sur une branche d'arbre en ne conservant que le thorax, en fait une boulette et revient au nid.

Le risque pour les abeilles est évident et ce ne sont pas les apiculteurs présents à la conférence qui vous diront le contraire mais il est plus pernicieux également : les insectes auront moins envie

de venir se nourrir, sur le lierre par exemple, si le frelon y est présent. Rappelons que le lierre constitue une des ressources principales de nourriture l'automne approchant et est donc garant de la survie des insectes qui s'apprêtent à hiverner. La présence du frelon devant les ruches, outre la capture possible des abeilles, stresse ces dernières qui, comme paralysées, peuvent ne plus sortir de la ruche. Elles vont alors consommer leurs réserves hivernales sans en stocker davantage. Les attaques au rucher arrivant principalement en fin de saison, la formation du corps gras des abeilles d'hiver s'en trouve fortement perturbé si la nourriture nécessaire à leur alimentation fait défaut.

Le stress occasionné par la présence du frelon devant la ruche augmente les enzymes de stress et d'oxydation chez l'abeille. Selon le témoignage d'un apiculteur du Lot et Garonne c'est quand la colonie s'affaiblit et mange ses réserves avant l'hiver que le frelon en profite pour rentrer dans la ruche et tout décimer sur son passage. Ce même apiculteur, à partir d'une dizaine de frelons devant sa ruche, préconisent le déménagement des ruches dans un autre rucher.

Alors que faire pour une gestion intégrée du frelon asiatique ?

**En préventif :** il nous faudra nous employer à piéger un maximum de fondatrices au printemps tout en veillant bien à la sélectivité des pièges employés car il ne s'agit pas de piéger les reines bourdons ni les frelons européens. Repenser l'aménagement des ruchers est conseillé : avec des muselières autour des ruches, des ruchers grillagés afin de faire diminuer le stress des abeilles, des harpes électriques, tout en continuant à surveiller l'avancée de cette espèce invasive.



Les reconnaître : frelon asiatique sur lierre

**En curatif :** la neutralisation des nids primaires et secondaires et les piégeages de masse

Repérer les nids secondaires et hauts perchés demande du temps, si vous en voyez un vous pouvez le signaler, photos à l'appui, sur le site biodiversité.walloni.be/frelons tout en sachant que cette observation ne mènera pas à la destruction du nid. Elle servira à faire un suivi de la population de frelon asiatique ce qui est un outil précieux afin de comprendre son évolution. Faites très attention comme dit plus haut si vous voulez le neutraliser vous-mêmes et n'utilisez surtout pas d'insecticide liquide sinon le nid risque de se disloquer : privilégiez les insecticides en poudre. Appelez un privé ou les pompiers. Il faut compter 90 euros environ pour la destruction du nid à charge de celui qui le signale.

L'on remercie la Province de Liège et son invité monsieur Hautier pour cet après-midi d'informations très utiles afin de comprendre l'envahisseur. Sachez également que le CRA-W a déjà formé plus de 200 personnes à la problématique et une carte est

à disposition de tout un chacun afin de trouver, notamment au sein de sa commune, les coordonnées de celui ou celle potentiellement à même de détruire un nid et si cette personne possède une perche télescopique. Il semble ainsi qu'une lutte conjointe et intégrée est de mise afin d'espérer « réguler » la descendance de cet envahisseur. Les essais par le CRA-W sont en cours concernant les pièges et leur sélectivité, rendez-vous sur leur site : <https://www.cra.wallonie.be/fr/tag/tag-frelon-asiatique>

Affaire à suivre donc. Et de près !



## NEWS

# BALADE BIODIVERSITÉ ET DÉBUT DE PROGRAMME EN HAÏTI



## Nourrir Liège



Dans le cadre du festival Nourrir Liège, et pour la deuxième année consécutive, Miel Maya Honing organisait avec UrbAgora une balade thématique dans la Cité Ardente le dimanche 16 avril. Cette année, les associations LacYme et Tournesol et Lunata se sont joints au programme de cette randonnée sous l'égide de la biodiversité. On ne présente plus UrbAgora, asbl liégeoise pluraliste et progressiste de mise en débat des questions urbaines avec comme leitmotiv que le devenir d'une ville est la question des habitants de cette même ville. L'asbl LacYme, quant à elle, est active dans la promotion de la connaissance de la biodiversité et des enjeux écologiques et paysagers en milieu urbain. Tournesol et Lunata se définit comme une asbl d'émerveillement à la nature et à l'écologie en proposant, par exemple, des balades à la découverte des plantes sauvages et comestibles.

Forte de ces partenariats, la balade «biodiversité liégeoise» de cette année s'est arrêtée dans différents lieux d'importance écologique notamment là où il y a eu victoire probante de collectifs contre la bétonisation : Le Jardin de la Porte aux Oies où l'asbl Les Biens Communaux a réussi une levée de fonds extraordinaire dans un laps de temps formidablement court afin de lancer la création d'un jardin par et pour les habitants d'Outremeuse, la Chartreuse où une ZAD a vu le jour sur les terrains accaparés par le constructeur Matexi, le petit parc de Grivegnée bas, le degré des artisans et enfin l'île aux Corsaires transformée en réserve naturelle par Natagora ont vu cette petite équipe déambuler sans peur du temps maussade. Les interventions des gardiens de ces lieux ainsi que de ces associations actives sur le territoire liégeois nous ont éveillés



«Ici une lutte a été menée pour résister à des promoteurs immobiliers et a permis de rendre commun cet espace destiné à être bétonisé. Nous sommes la Nature qui se défend. ZAD partout !»

(ou confortés) à la nécessité de préservations de zones sauvages/naturelles dans notre environnement minéral urbanisé.

## Haïti

En partenariat avec l'ONG belge Via Don Bosco et dans un programme financé par la DGD, Miel Maya Honing vient de démarrer un projet en Haïti et ce, malgré les grandes difficultés notamment en terme de sécurité présentes sur l'île. En effet, la situation est alarmante dans ce pays où de nombreux gangs sévissent mettant à mal la sécurité de la population. Néanmoins, c'est à Fort-Liberté, dans le Nord et à Croix de Bouquets, non loin de la capitale que 4 groupes de jeunes ont

commencé leur formation apicole. Ils sont formés avec les partenaires de Miel Maya Honing, le réseau Don Bosco présent en Haïti. L'objectif est la formation d'une soixantaine de jeunes répartis dans ces quatre groupes, l'installation de deux ruchers-écoles ainsi que de deux mielleries et l'organisation future d'une mission d'experts apicoles sur place.

Miel Maya Honing est vraiment fière de ces partenariats !



Les jeunes en formation apicole à Haïti

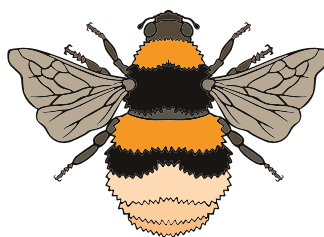
## LA CARTE MAYAGE, UN JEU DONT ON EST LE HÉROS ET QUI AIDE TOUS LES POLLINISATEURS !



La carte Mayage

Miel Maya Honing, Apiflora et Amélie Joveneau avec le soutien du Théâtre de Liège et de Made in Abeilles ont élaboré « Mayage », une carte « dont on est le héros » ; jeu de piste visuel sur support papier permettant à l'utilisateur de créer son propre chemin au milieu de toutes les actions concrètes en faveur des pollinisateurs et de la biodiversité. Des pistes d'action s'ouvrent ainsi en fonction des choix effectués : lieu de vie, accès à un espace vert, ressources disponibles, etc., Ce jeu est un jeu tout public dans lequel chacun peut devenir un héros en aidant ces tout petits super-héros ; il est de ce fait très positif appelant à l'action directe en levant le voile sur les actions concrètes, exportables universellement et se voudra un support à tout le panel d'outils en faveur des pollinisateurs déjà créé par la Région Wallonne (allez voir leur site !).

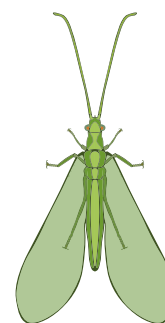
Ce n'est un secret pour personne, le déclin des insectes et des pollinisateurs est une catastrophe silencieuse qui sévit depuis longtemps déjà. Catastrophe pour notre alimentation, pour nos écosystèmes mais également pour notre présent actuel en terme de résilience face au changement climatique.



Le croisement d'expertises entre les créateurs du jeu : Apiflora, le réseau de Miel Maya Honing et

Amélie Joveneau (Sacrées Abeilles, Tournesol et Lunata) est une activation de transdisciplinarités dans la co-construction des chemins de cette carte.

Ce jeu qui se décline en français pour le moment est simple, didactique, ludique, diffusable à plus grande échelle, transposable à d'autres thématiques et surtout, porteur d'espoir. Cette carte se veut donc d'être un parcours ludique afin de faire prendre conscience aux personnes en sa possession que, si l'on totalise la surface des jardins, des parcs et des espaces en friche, cela constitue un gigantesque possible maillage sur lequel chacun peut agir en faveur des pollinisateurs et des végétaux.



Cette carte dresse également de façon non exhaustive mais avec des renvois sur certains sites internet une liste d'associations existant sur le territoire liégeois et qui ont déjà fait de certaines des solutions présentes sur la carte leur leitmotiv. L'occasion de les découvrir et d'aller leur prêter main forte !

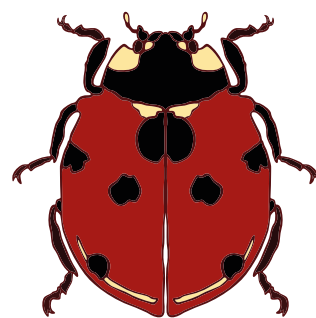
Ce jeu est donc, vous l'avez compris, à l'adresse de tous les pollinisateurs et pas seulement des abeilles sociales, qui ont le vent en poupe mais

dont l'installation de ruches de production partout constitue une fausse bonne idée. Si l'on veut de la cohérence lorsque l'on parle de transition écologique, nous devons prendre en compte tous les pollinisateurs et refaire prendre conscience aux citoyens de leur potentiel illimité. Ils peuvent être des héros, vous pouvez être un héros en redevenant acteur de la transition.

Si vous êtes enseignant.e, animateur.trice ou que vous avez simplement envie de découvrir de manière ludique les mille et une façon d'agir

en faveur de cette riche biodiversité, la carte avec sa feuille de route explicitant tous les sujets à aborder et à prendre en compte afin d'agir pour l'ensemble de la biodiversité, est disponible chez Miel Maya Honing, à l'envoi, et chez Amélie Joveneau. Contactez moi par mail : alienor.petit@maya.be et nous nous arrangerons !

Une animation dans les écoles, pour des groupes, ... est également possible avec Amélie, n'hésitez pas à la contacter et découvrez son activité dans l'encadré ci-dessous.



### ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES ET PARTICULIERS



#### ATELIERS ET ANIMATIONS

- Découverte du monde des abeilles
- Calendrier des floraisons des espèces mellifères
- Produits de la ruche : bienfaits et préciosité
- Les différents types de ruches
- Dégustation de miels



#### CRÉATION DE JARDINS NOURRICIERS

- Point sur la législation
- Conception et réalisation d'espaces verts et fleuris
- Conseils pour la préservation des pollinisateurs et auxiliaires de jardin
- Fabrication et installation de ruches de biodiversité



#### FORMATION THÉORIE ET PRATIQUE

Ne pas jeter sur la voie publique © Pixmylab

*“Voici plus de vingt ans que je chemine en lien avec l'abeille. Le parcours particulier m'a transportée de l'apiculture à l'happyculture. Je suis heureuse de pouvoir partager avec vous ma compréhension du vivant à travers différentes activités que je développe depuis 2016.”*

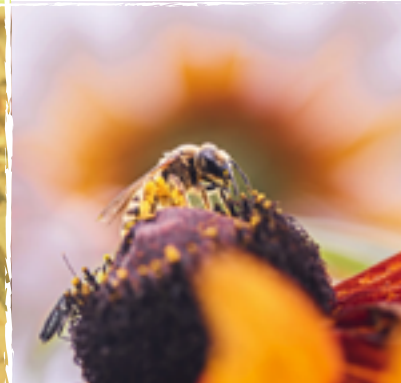


✉ amelie.joveneau@gmail.com

🏠 www.ameliejoveneau.com

📞 BE : +32 476 694 784

FR : +33 6 84 73 91 95



# AGENDA !



## VOICI LE PROGRAMME POUR CES PROCHAINS MOIS :

### 30 août – 3 septembre

#### Fête des fous

Quartier Sainte Walburge  
à Liège

### 2 septembre

#### Ouverture de la boutique de miels dans les locaux de Miel Maya Honing

207 rue Sainte Walburge,  
4000 Liège

Par la suite : Horaire d'ouverture  
de la boutique de miel: tous les  
mercredi de 9h à 19h

### 17 septembre

#### Marché Bio en Liège,

Jardin botanique,  
rue Fusch, 4000 Liège

### 4 au 14 octobre

#### Semaine du Commerce Equitable

dans toute la Belgique  
(Programme sur le site [cdce.be](http://cdce.be))

### 7 octobre

#### Marché Oufti Fair Trade,

Place des carmes à Liège

### 19 octobre

#### Journée de l'Alimentation Saine

Place Saint Paul, Liège et  
dans d'autres endroits de la ville

### Début Novembre

#### Lancement de l'opération

11.11.11





# DONS

**Miel Maya Honing asbl est agréée pour délivrer des attestations fiscales, pour tout don d'au moins 40 € par an (versé en une ou plusieurs fois).**

**Compte bancaire :**  
**IBAN BE25 0689 0283 3082**  
**Code BIC : GKCCBEBB**

Pour tout versement de 40€, vous recevrez une attestation fiscale qui vous permettra de déduire votre don de vos revenus : c'est votre avantage fiscal. Celui-ci ne dépend pas des revenus et est identique pour tous les donateurs. Il consiste en une réduction d'impôt de 45% sur le montant donné.

Les projets exécutés par MMH sont financés par la coopération belge, au niveau fédéral pour les programmes en Bolivie, Belgique, et République Démocratique du Congo.

Les subsides reçus s'élèvent respectivement à 80% et 90% du budget approuvé, pour les niveaux fédéral et régional. Nous devons donc financer le solde. Comment ? Via notre participation à l'opération 11.11.11, en novembre de chaque année, et par les dons reçus.

La réalisation de ce Mayazine et des projets sont possibles grâce aux financements de :



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.