

Un encadrement à la carte

Portugal,
l'apiculture au naturel³

Etienne BRUNEAU

Photos : S. ERNOULD - L. COQUERON -
M. SALMON - L. MISSON - E. BRUNEAU

Les structures d'encadrement des apiculteurs au Portugal sont principalement des coopératives ou des associations sans but lucratif. Ces regroupements sont très probablement liés aux contraintes de la commercialisation et au suivi sanitaire des ruchers. S'unir dans de telles structures apporte aux apiculteurs de nombreux services à des prix intéressants. En voici quelques exemples.



TERESA RODRIGUES 2

Montimel

Cooperativa de Apicultores
do Alto Tâmega

La création de cette coopérative remonte à 1989. Elle compte aujourd'hui 170 apiculteurs ayant une moyenne de 25 à 30 ruches situées dans deux zones : Chaves et Valpaços. La cotisation unique de départ est de 150 €. L'entreprise occupe deux personnes pour l'assistance technique. C'est l'une d'entre elles, Teresa Rodrigues, qui nous reçoit. L'une des personnes est payée par le programme de soutien de l'apiculture, l'autre par la vente de miel. Leurs missions sont nombreuses : accompagnement vétérinaire, distribution des médicaments, conseils relatifs à la conduite, aide administrative, gestion administrative de la coopérative. C'est principalement un travail de terrain qui nécessite de très nombreux déplacements (300 par an). Cela représente 50 000 km/an parcourus à une moyenne de 35 km/h (petites routes), ce

qui fait plus de 1 400 h de travail (près d'un $\frac{3}{4}$ temps).

Trente à quarante pour cent des membres font extraire leur miel par la coopérative, cela représente 12 à 15 tonnes de miel (moyenne de 12-20 kg/ruche). Ils doivent s'inscrire dans un agenda. Ils ne peuvent apporter que du miel complètement operculé. Comme ils n'utilisent généralement pas de grille à reine, la présence de couvain est contrôlée et tous les cadres en contenant ne sont pas extraits. La salle d'extraction est assez simple. Dès que le miel est extrait, il est mis dans un grand maturateur dans le local suivant et ensuite il passe dans une pièce consacrée au conditionnement. Les apiculteurs ne peuvent naturellement pas utiliser d'antibiotiques (le dernier problème date de 2004). Si on en retrouve dans leur miel, celui-ci n'est pas payé. Le miel est conditionné à 30-35°C. Il est vendu partout dans le pays sous leur marque. Ils produisent principalement du miel de lavande stoechas (clair-40 %) dans la zone de Valpaços en juillet et de bruyère (foncé - 60 %) dans la région de Chaves en août.



Cette année, le miel était payé 2,8 €/kg. Les opercules sont conservés par la coopérative, ce qui permet de couvrir les frais d'extraction.

Ils disposent d'un grand atelier où est stocké le matériel nécessaire aux coopérateurs (nouvelles ruches, ruchettes...). C'est également dans ce local qu'on trouve la fondeuse à cire. Le gaufrage se fait dans une pièce adjacente. Toutes les cires sont mélangées. Deux à trois tonnes de cire sont traitées tous les ans. L'idéal est de pouvoir travailler dans un local relativement froid ($\pm 15^\circ\text{C}$) pour refroidir les cires afin qu'elles ne collent pas aux rouleaux. Les pains de cire sont portés à 35°C dans un grand bain-marie avant d'être étirés et gaufrés. Les apiculteurs paient le gaufrage. La double inspection annuelle des ruchers représente la plus grosse partie du travail. Lors de ces visites, les médicaments commandés par la coopérative sont délivrés.





ALBERTO DIAS 1



TERESA RODRIGUES 2



ARMINDO ALVES 3



MANUEL GONÇALVES - HELENA GUEDES 4



MIGUEL VILAS BOAS 5



FIRMINO RODRIGUES 6

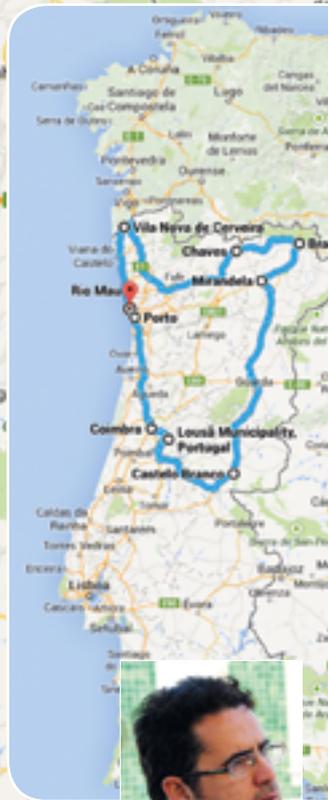


CONSTANTINO AZEVEDO 16



JOSE DOMINGOS 7

CONGRES IBERIQUE DE L'APICULTURE



JOAO CASACA



JOSÉ VICENTE 13



DULCE ALVES 12



ODETE GONÇALVES 9



LUIS PINTO DE ANDRADE 10

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE CASTELO BRANCO 11



MANUEL GONÇALVES - HELENA GUEDES

Casa do Mel

La Casa do Mel n'est pas une coopérative mais une association sans but lucratif. Sa façon de fonctionner est cependant très proche de celle des coopératives agricoles car son travail consiste à encadrer les apiculteurs et à leur rendre de nombreux services. C'est Manuel Gonçalves qui gère cette association depuis plusieurs années. Il est aidé dans sa tâche par Helena Guedes. On compte également une équipe de techniciens pour l'encadrement des api-



culteurs. L'association couvre un territoire assez large et l'essentiel du parc naturel de Montesinho. Aujourd'hui, ils comptent 150 membres qui représentent 16 000 ruches. La cotisation annuelle est de 25 €. Ils rendent cependant des services à un nombre plus important d'apiculteurs. Ils sont implantés dans une maison à proximité du centre de Bragança. Si par le passé le volume de l'habitation correspondait à leurs attentes, aujourd'hui ils sont vraiment à l'étroit pour extraire et conditionner le miel de leurs adhérents,



pour épurer et produire des feuilles de cire (150 kg/jour - 3 tonnes/an), donner des cours, produire des cosmétiques comme des savons... Ici, tous les miels sous label doivent obligatoirement être extraits par le groupement, ce qui évite de nombreux problèmes et assure une parfaite traçabilité.

Nous avons été étonnés du service offert pour le recyclage des cadres. Les apiculteurs peuvent apporter leurs cadres à refondre, l'association se charge de la refonte, du nettoyage et de la désinfection (cristaux de soude). Les apiculteurs peuvent repartir avec leurs cadres propres et avec de nouvelles cires gaufrées pour un prix défiant toute concurrence (1 €).



Le gaufrage de la cire est proposé à 2,5 €/kg. La coopérative se charge de la commercialisation du miel. Ils assurent naturellement l'encadrement vétérinaire et la distribution des produits de traitement. L'AOP « Mel do Parque de Montesinho » a un cahier des charges assez strict. Il répond à une apiculture très traditionnelle avec une seule récolte par an et l'utilisation de ruchers sédentaires. La base de la miellée vient des bruyères. Ils produisent 280 t de miel dont 80 sous AOP commercialisé à 2,73 €/kg, plus 8 à 11 t en AOP avec le label bio à 3 €/kg. La différence n'est pas énorme et il faut déjà une grosse production pour couvrir les frais administratifs liés au label qui s'élèvent à 300 €/an. Le miel est vendu conditionné au prix de 4,5 €/kg (+ 30 % pour le bio). Aujourd'hui, ils ont pour projet de construire un nouveau bâtiment dès que les finances seront disponibles.





JOSE DOMINGOS

Cooperativa dos Produtores de Mel da Terra Quente e Frutos Secos

Cette coopérative regroupe 360 membres. Les trois employés assurent l'encadrement sanitaire de 442 ruchers, à savoir 31 000 ruches. Elle dispose d'une salle d'extraction dans une ancienne unité de conditionnement de châtaignes. Elle est située près de Mirandela dans une zone qu'on appelle les « Terres chaudes ». Ce nom vient de la topographie de cette région, une cuvette enclavée dans des zones de



plus haute altitude beaucoup plus froides. La coopérative recouvre 5 zones et s'étend sur 8 communes. Il existe une association de 10 communes qui ont adopté l'appellation « Mel da Terra Quente ».

Le responsable de la coopérative, monsieur José Domingos, nous présente les objectifs de son entreprise :

- mise en place d'une nouvelle salle d'extraction avec certification
- encourager les apiculteurs à produire du pollen
- améliorer la commercialisation afin de mieux se faire connaître sur les marchés et en grandes surfaces. Cela demande des démarches vers ces magasins.
- modification du comportement d'achat des consommateurs qui n'aiment pas les miels cristallisés. Il faudrait étudier une information qui favorise leur changement.

Ils ont observé une augmentation de la production avec l'aide du groupement pour les AOP. Les conditions d'obtention de l'AOP « Mel da Terra Quente » sont assez strictes. L'extraction doit se faire à partir du 1^{er} juillet, la transhumance n'est pas autorisée, les ruchers ne peuvent pas être à proximité d'eucalyptus. Les miels sont analysés et le pourcentage pollinique de labiées doit être supérieur à 15 % (romarin et/ou lavande pédonculée ou papillon,



lavandula stoechas pedunculata). L'appellation florale (romarin ou lavande) n'est délivrée que si ce pourcentage dépasse 35 %. Les charges de certification sont fort importantes pour les apiculteurs.

Le volume produit en AOP est de 21 tonnes, ce qui ne représente qu'une faible part de la production de la région qui s'élève à 600 t. Le prix de vente au détail est de 3 €/500 g. Chaque apiculteur peut vendre 350 kg en vente directe, le surplus est commercialisé par la coopérative.

Une trentaine d'adhérents font de la transhumance, ce qui représente près de 5000 colonies. Un certificat sanitaire préalable est requis. Ils se rendent dans la région de Bragança pour la miellée de châtaignier et vont ensuite dans la montagne qui se trouve à l'opposé. La coopérative incite les apiculteurs à ne pas perturber les ruchers sédentaires. Un suivi informatique des ruchers permet de localiser les emplacements disponibles pour les apiculteurs transhumants. Il est vrai que cette zone est déjà visitée par 20 000 colonies venant d'Espagne et amenées par un petit groupe d'apiculteurs de la région de Salamanque. Dans les zones protégées, la coopérative peut interdire l'accès aux apiculteurs non membres. Les risques de contaminations liées à la présence endémique de loque américaine peuvent justifier de telles interdictions. Il faut dire que les certificats espagnols ne contiennent pas d'analyses vétérinaires.

Lors des contrôles sanitaires (700 visites par an), l'échantillonnage porte en priorité sur les colonies faibles.

Les moteurs des associations

La vente de miel est réglementée au Portugal. Seuls les apiculteurs qui disposent d'une salle d'extraction agréée peuvent commercialiser leur miel à grande échelle. Les apiculteurs qui ne disposent pas d'un tel local font appel à une coopérative qui met à leur disposition le

matériel nécessaire à l'extraction et au conditionnement des miels. Sur le plan sanitaire, 60 % des ruches doivent être enregistrées sur base volontaire pour introduire une demande de zone contrôlée qui ouvre la porte à des aides de l'Etat. Ces aides qui permettent de financer

le coût d'un encadrement sanitaire et de bénéficier de produits de traitement à bas prix sont gérées par les associations. Ces deux éléments sont vraiment des incitants puissants pour l'adhésion des apiculteurs à ces structures.



Lousamel



C'est Anna Paula Sançana qui nous reçoit et nous explique dans un local consacré aux conférences les tenants et aboutissants de cette grande coopérative située à proximité de Coimbra. Cette entreprise couvre une zone qui regroupe 10 communes. L'adhésion de 100 € est à payer au départ uniquement. Il y a 25 ans, lors de sa constitution, la coopérative comptait 20 apiculteurs. Elle n'a produit que 800 kg la première année. Aujourd'hui, elle commercialise 35 t provenant de 120 apiculteurs. Elle compte cependant 350 membres. On y retrouve de nombreux petits apiculteurs qui vendent leur miel à domicile. Lors de sa création et de la mise en place du label, la coopérative a reçu des aides de l'État, mais maintenant ces aides se focalisent sur les zones contrôlées.

Cette région, située à proximité des montagnes, a un climat fort changeant qui ne facilite pas la conduite apicole. La plus grande difficulté est le développement printanier des colonies. Les pluies sont fréquentes et l'humidité atmosphérique est élevée. Tout cela n'assure pas toujours de bonnes fécondations des reines.



La zone est très riche en bruyères. Le miel sous AOP « Mel da Serra da Lousã » représente la plus petite production mais c'est le haut de gamme. Aux problèmes climatiques, il faut ajouter le vol de ruches qui est en pleine expansion.

Dans cette zone, ils commencent à observer des pertes de ruches (principalement sur les ruches transhumant sur les citronniers. Ils ont enregistré $\pm 30\%$ (0 - 50 %) de pertes sur l'hiver 2013-2014. Vu qu'ils ne sont pas dans une zone contrôlée, les apiculteurs doivent prendre en charge les frais vétérinaires.

La responsable estime que cette politique n'est pas satisfaisante. Pour elle, le plus important est d'avoir un contrôle de tout le pays et non zone par zone.

La coopérative dispose de techniciens pour le contrôle sanitaire des ruches. Les vétérinaires officiels de l'État ne contrôlent pas les colonies.

Avant, la coopérative achetait les produits de traitement (Bayvarol®, Apistan®) mais ce n'est plus le cas aujourd'hui. Il n'y a pas vraiment de suivi des mortalités de varroas. D'autres produits sont achetés comme l'amitraz, fort utilisé en élevage ovin. L'acide formique est interdit au Portugal.

Les principales activités de la coopérative en matière de formation sont les conseils et contrôles en matière d'essaimage, le suivi du remplacement des reines, un plan de travail pour systématiser les visites, la santé, les nouvelles informations. Ils organisent une fois par mois deux journées d'initiation qui sont suivies de formations continues avec à chaque fois un thème différent (dimension des cadres, cire...)

La coopérative dispose de deux bâtiments. Dans le premier, on retrouve la miellerie avec quatre salles consacrées aux différentes opérations pratiquées sur le miel, un magasin et à l'étage les bureaux avec une grande salle de réunion. Les miels à extraire doivent arriver en hausses avec des cadres operculés sur les deux faces (8 à 9 cadres par hausse). La production moyenne par ruche est faible (8-10 kg).



La base des miels provient des bruyères et du miellat de châtaignier et de chêne. La chaîne d'extraction est de moyenne dimension, les locaux sont vastes et permettent un travail dans de bonnes conditions. Ils répondent au principe de la marche en avant.

Les miels des producteurs sont regroupés par lots après extraction. Afin de limiter les frais d'analyses de résidus (160 €), plusieurs lots sont regroupés.

Le paiement des miels à l'apiculteur se fait en trois tranches (25 % à 45 jours, 25 % à 90 jours et 50 % à 120 jours). Le prix est fixé à l'avance. Il était de 2,9 €/kg en fût pour les miels AOP qui représentent 60 % de la production et de 2,5 €/kg pour les autres miels. Les prix de vente respectifs sont de 4,7 € et de 6,5 €.

Ils participent pour l'instant à trois foires avec les miels AOP et organisent une semaine gastronomique. Ils travaillent beaucoup avec les restaurants et les hôtels. La grosse part du chiffre d'affaires de la coopérative provient du miel : 120 000 € sur 200 000. Dans le second bâtiment qui est un grand hall de stockage du matériel à vendre, ils produisent des cires gaufrées au départ de la cire des apiculteurs.

Comme vous pouvez le constater au travers de ces divers exemples, ces structures constituent un des éléments essentiels du développement de l'apiculture au Portugal, et les services d'aide aux apiculteurs y sont souvent très développés. Cela permet à ces derniers de se consacrer pratiquement exclusivement à leurs abeilles s'ils le désirent, et les nouveaux venus bénéficient d'un encadrement continu qui leur permet d'éviter bien des erreurs. On pourrait certainement s'en inspirer chez nous. Nous tenons à remercier ici toutes les personnes qui nous ont accueillis si gentiment et qui n'ont pas hésité à nous faire part de ces informations très intéressantes.

MOTS CLÉS :

autres pays, voyage, conduite et guides, économie, Portugal

RÉSUMÉ :

présentation des activités de 3 coopératives et d'un groupement qui rendent de nombreux services aux apiculteurs et leur offrent une structure d'encadrement