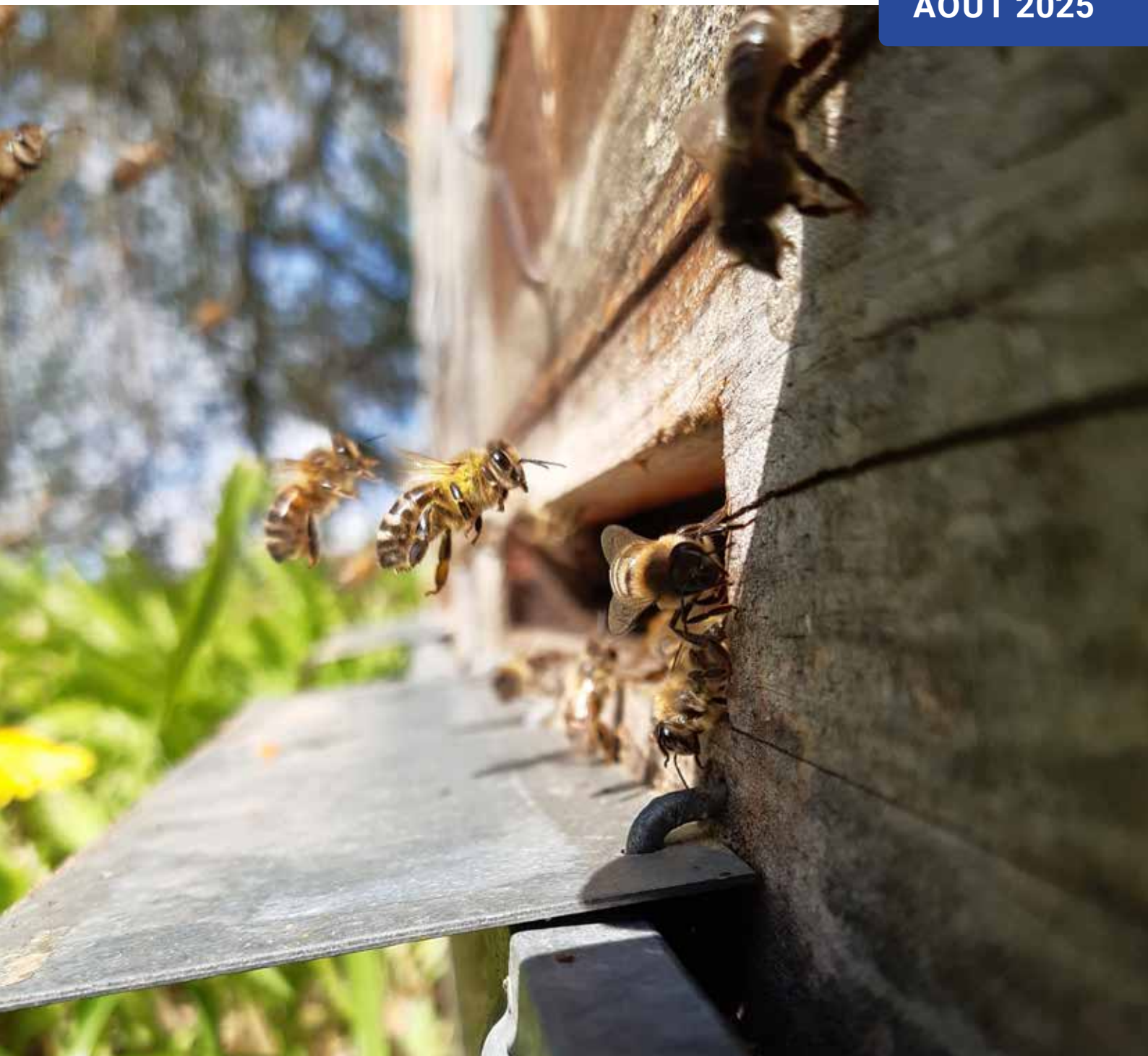




Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

# Bulletin technique

AOÛT 2025



## ADANA EN BREF



Les 4 saisons  
de l'ADANA

## CONNAISSANCES ET TECHNIQUES



Miel étranger :  
les importations  
passées au crible

## ÉCHANGES ET RÉSEAU



Silphie :  
quel potentiel ?

## EN PRATIQUE



Formation  
transformation !

# Édito

*Enfin une bonne année apicole pour mon secteur des Charentes.*

Après la fin de saison 2023 marquée par une prédation intense du frelon asiatique et une année 2024 caractérisée par de mauvaises conditions climatiques, certains apiculteurs ont enfin pu bénéficier de miellées de printemps généreuses, bien que ce début de saison parait à nouveau inégal entre les secteurs.



*Pour les Charentes, une récolte de printemps plus que correcte, un acacia comme en 2018, c'est maintenant le châtaignier qui entre en scène et à mi-parcours, ce n'est pas mal. Certes, qui dit bonne production, dit aussi surcroît de travail pour la récolte, l'extraction et le conditionnement, mais on ne va pas se plaindre. Espérons clôturer la saison avec de bonnes miellées d'été et cela pour l'ensemble des producteurs de la région. Bon courage à tous pour la dernière ligne droite !*

*En attendant, il nous reste encore beaucoup à faire avant de profiter d'un repos bien mérité. Alors, j'espère qu'il vous restera encore un peu de temps pour lire ce nouveau numéro de la revue de votre ADANA. Trois thématiques différentes y sont abordées.*

*La première sur les miellées et les partenariats agricoles, vous présentera l'observatoire tournesol, vous renseignera sur cette nouvelle culture qu'est la silphie et vous parlera du projet en cours avec TerraVitis Bordeaux.*

*Mais il ne suffit pas de produire du miel, encore faut-il qu'il soit de qualité et qu'il soit valorisé au mieux. C'est l'objectif derrière le travail sur les signes de qualité, parmi lesquels le projet d'IGP « Miel du Limousin ». C'est pourquoi nous vous présenterons l'important travail de caractérisation de ces miels et ferons le point sur les avancés de cette démarche.*

*Le troisième thème, sur la commercialisation et la transformation des produits de la ruche, sera abordé à travers les articles sur le marché international du miel ainsi que sur les formations autour des produits transformés dispensées cet hiver.*

*La rédaction de votre revue est assurée par vos salariés. Elle signifie, pour eux, un énorme travail et un gros investissement. Alors pour que cet outil soit le plus pertinent possible, n'hésitez pas à leur faire part de vos remarques, de vos suggestions, de vos critiques constructives ou de vos compliments ! C'est d'ailleurs grâce à ces retours que la rubrique « boîte à outils » a évolué vers du partage d'expérience, avec l'article « Sueur froides et solutions futées ».*

*Je vous souhaite une excellente lecture et une suite bonne saison.*

**François FLÉCHIER,**  
GAEC Famille Fléchier,  
Apiculteur en Charente

# Sommaire

## L'ADANA EN BREF

- Les quatre saisons de l'ADANA ..... 4

## CONNAISSANCES ET TECHNIQUES

### ACQUÉRIR DES RÉFÉRENCES

- L'ADANA tente de percer les mystères du Tournesol ..... 6
- ASTR : la recherche scientifique et ses applications pour l'apiculture ..... 9

### FOCUS SCIENTIFIQUE

- La ruée vers le miel étranger : les importations 2024 passées au crible .. 10

### DÉMARCHES DE VALORISATION

- Vers une demande de reconnaissance d'IGP pour le « Miel du Limousin » ..... 16
- Les spécificités du Miel du Limousin : un travail de caractérisation très poussé ..... 18

## ÉCHANGES ET RÉSEAU

### TEMPS COLLECTIF

- Le succès des Web's Élevage ..... 20

### PARTENAIRE À L'HONNEUR

- Silphie perfoliée : un potentiel mellifère à la hauteur ? ..... 22

### TISSER DES LIENS

- Terra Vitis : des viticulteurs s'engagent pour des pratiques favorables aux abeilles ..... 24

### UN RÉSEAU ACTIF !

- La commande groupée, un service qui s'essouffle ? ..... 26

## EN PRATIQUE

### LA BOÎTE À OUTILS

- Sueurs froides et solutions futées : les astuces des apiculteurs débrouillards ..... 28

### FORMATION : À RETENIR

- Renforcer ses compétences pour développer un atelier de transformation.  
*Retour sur deux formations de l'ADANA* ..... 30

### TÉMOIGNAGES D'APICULTEURS·TRICES

- Allier production et transformation du miel, comment s'organiser sur son exploitation ? *Témoignage d'un apiculteur de Gironde, Christophe Druésne.* ..... 34





# Les quatre saisons de l'ADANA

**Forte d'une équipe de 10 salariés administrée par 16 apiculteurs.trices, l'ADANA déroule chaque année son programme d'actions au service de ses adhérents et de la filière. Tellement de missions menées ! Cet article propose un tour d'horizon condensé de l'activité de l'association, ainsi qu'une cartographie des études techniques mises en place en saison.**

## CHRONIQUES SAISONNIÈRES

Le rythme des travaux de l'association reste soutenu toute l'année. Le visuel ci-dessous illustre les actions clés sous forme de calendrier.

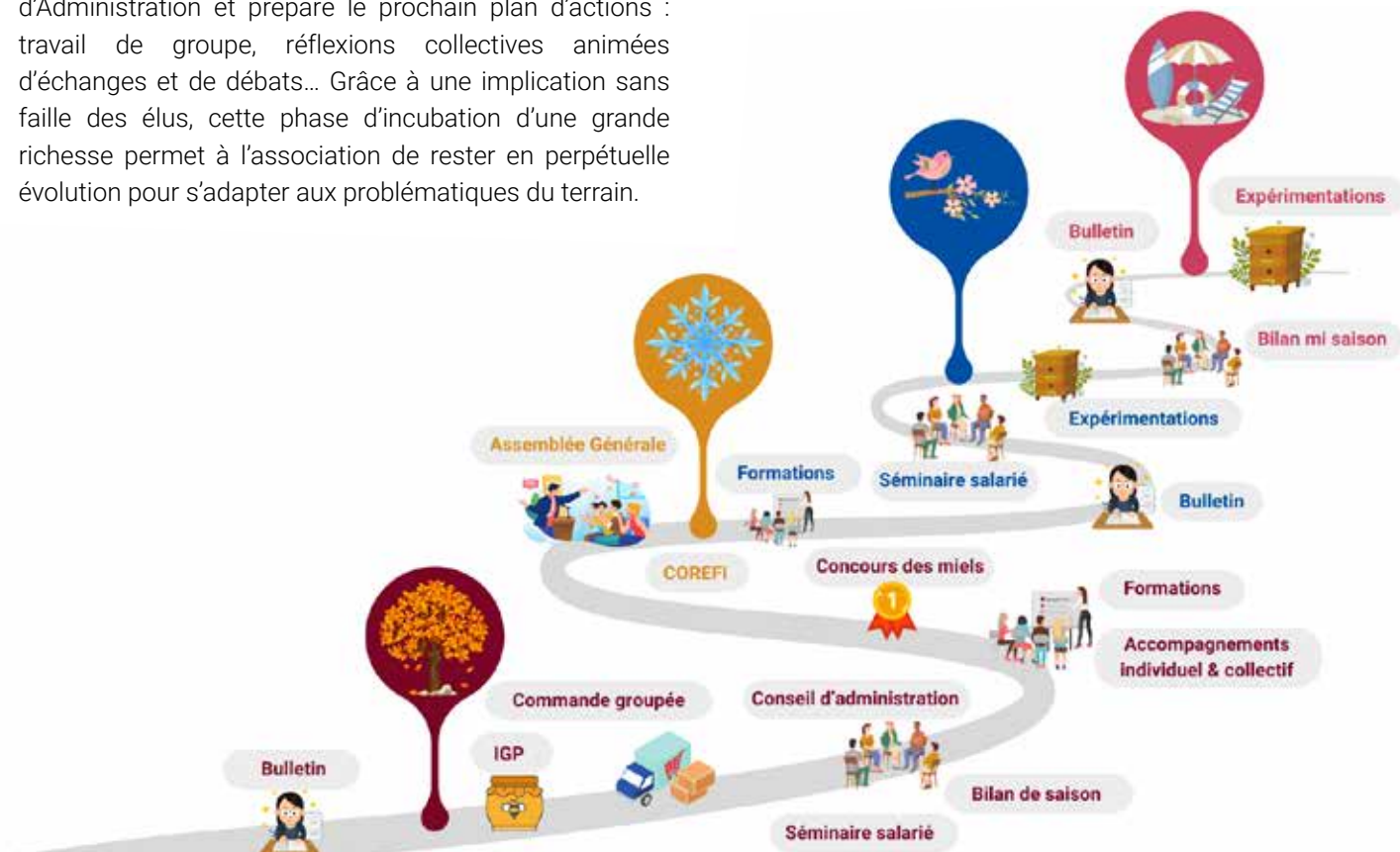
En période automnale vient le temps des regroupements et de l'organisation des événements tels que les bilans de saison, les formations et les journées techniques.

En moyenne, une trentaine de rencontres sont animées en dehors de la saison apicole pour favoriser les échanges et l'apprentissage entre paires.

L'automne est également le moment où l'équipe rend compte de l'activité de l'année aux apiculteurs du Conseil d'Administration et prépare le prochain plan d'actions : travail de groupe, réflexions collectives animées d'échanges et de débats... Grâce à une implication sans faille des élus, cette phase d'incubation d'une grande richesse permet à l'association de rester en perpétuelle évolution pour s'adapter aux problématiques du terrain.

L'hiver est marqué par l'organisation du plus bel événement de l'année : l'Assemblée Générale ! Au-delà des éléments statutaires classiques, ce rendez-vous festif et convivial est aussi l'occasion d'approfondir une thématique technique, toujours choisie en fonction des préoccupations d'actualité pour les adhérents de l'ADANA : forêt et changement climatique en 2023, frelon et commercialisation en 2024, qualité du miel en 2025.

Quand le printemps démarre et que les apiculteurs repartent aux ruches, l'équipe jongle entre les dossiers de fonds, analyses et rédaction, l'organisation des formations à venir, la participation aux groupes techniques nationaux et les actions sur le terrain. Les chargés de missions restent aussi disponibles pour les adhérents et maintiennent les accompagnements individuels et collectifs.



## DES EXPÉRIMENTATIONS AUX QUATRE COINS DE LA RÉGION

Le printemps sonne le lancement des expérimentations et études techniques ! Elles seront menées jusqu'à l'hivernage.



Si l'ensemble de ses projets se déroule en saison, du temps est ensuite consacré aux saisies et à l'analyse des données, aux présentations des résultats, aux discussions entre partenaires, et à la recherche de financements dédiés.

Rien de tout cela ne serait possible sans un groupe d'apiculteurs et d'apicultrices impliqués, engageant bénévolement de leur temps au pilotage de cette association : un grand merci à eux ! Pour continuer à répondre aux enjeux de demain, l'ADANA aura toujours besoin de nouvelles énergies. Producteurs de miel, éleveurs-sélectionneurs, sédentaires ou transhumants, en conventionnel ou en AB, commercialisant au détail ou en gros, etc... chacun y trouve sa place !



**Observatoire varroa** : suivi régional de comptages varroa en fin de saison et en sortie d'hiver afin de rendre compte en temps réel de l'évolution des stratégies de lutte et du niveau d'infestation du parasite.



**FallVar** : comparaison du niveau d'infestation des colonies entre un traitement chimique et avec l'intégration d'une lutte mécanique.



**Observatoire de résistances** : veille des résistances aux molécules acaricides.



**Frelon asiatique** : tests de méthodes de protection des ruchers et enquête technico-économique



**NAPS** : accompagnement d'un collectif sur la sélection et le partage de génétique.



**Acacia** : évaluation du potentiel nectarifère de différentes génétiques.



**Nourrissement** : impacts du nourrissement lors du développement d'un essaim sur sa dynamique et sur la qualité du miel récolté.



**Observatoire tournesol** : étude pour comprendre les conditions de réussite de la miellée.



**Survapi** : suivi de ruchers en milieu agricole pour concertation agri-apiculteur.



**NOUVEAU Observatoire châtaignier** : étude nationale de la miellée sur 6 bassins de production.



**NOUVEAU Caractérisation des miels** : redéfinir les règles de détermination d'une appellation monoflorale.



**NOUVEAU Silphie** : étude de l'intérêt apicole de cette culture émergente.

**AUTEURE**

Alicia TESTON,  
chargée de mission à l'ADANA



# L'ADANA tente de percer les mystères du Tournesol

**Après plusieurs années d'études de la miellée de tournesol dans le département du Gers, entre 2014 et 2021, l'ADANA a repris son observatoire depuis 2024, en le relocalisant dans le nord de la région. L'objectif de ce dispositif expérimental reste le même : identifier les facteurs qui déterminent la miellée pour optimiser sa production. Pour cela, le projet vise à mieux comprendre l'hétérogénéité de cette production, d'un secteur à l'autre et d'une année à l'autre.**



*La miellée de tournesol est la première miellée de Nouvelle-Aquitaine en volume depuis au moins 2018.*

## DE L'OBSERVATOIRE HISTORIQUE...

De fortes baisses de rendement sur la miellée de tournesol étant apparues dans les années 90, l'ADAAQ a mis en place en 2014 un observatoire de la miellée de tournesol dans le Gers afin de répondre aux interrogations de ses adhérents. Les suivis étaient réalisés sur des ruchers de production d'apiculteurs transhumants sur la zone ou issus du département. Poursuivi avec la création de l'ADANA, ce suivi consistait principalement à faire des mesures sur l'état initial des colonies avant la miellée, puis à suivre l'évolution de leur poids pendant la floraison. L'objectif recherché était de mettre en évidence les paramètres des colonies qui influencent la récolte en fin de miellée, et ainsi identifier les leviers d'action pour les apiculteurs sur la conduite de leurs colonies. Pour cela, la méthode ColEval était utilisée pour évaluer les colonies au début de l'expérimentation, c'est-à-dire estimer la population d'abeilles, la quantité de couvain et de réserves. En complément, des mesures de varroas phorétiques permettaient d'estimer la pression de ce parasite. Les colonies étaient pesées avant et après

la miellée afin d'obtenir leur gain de poids, et certaines d'entre elles étaient suivies précisément à l'aide de balances connectées. L'historique de ces données sont mises en ligne sur le site de l'ADANA : [www.adana-asso.fr/suivre-les-colonies-et-les-miellees](http://www.adana-asso.fr/suivre-les-colonies-et-les-miellees). Une des forces de cet observatoire résidait dans le grand nombre de colonies suivies, avec plus de 200 ruches évaluées chaque année.

En 2019, cet observatoire a été amélioré par un échange de lots de ruches entre apiculteurs durant la miellée. Des binômes ont donc été constitués. Ainsi, sur 20 colonies engagées par apiculteur, 10 étaient placées sur un emplacement habituel et 10 autres sur l'emplacement d'un collègue. Cette méthode a permis de différencier l'influence des pratiques de l'apiculteur de celles de l'environnement sur les rendements en miel.

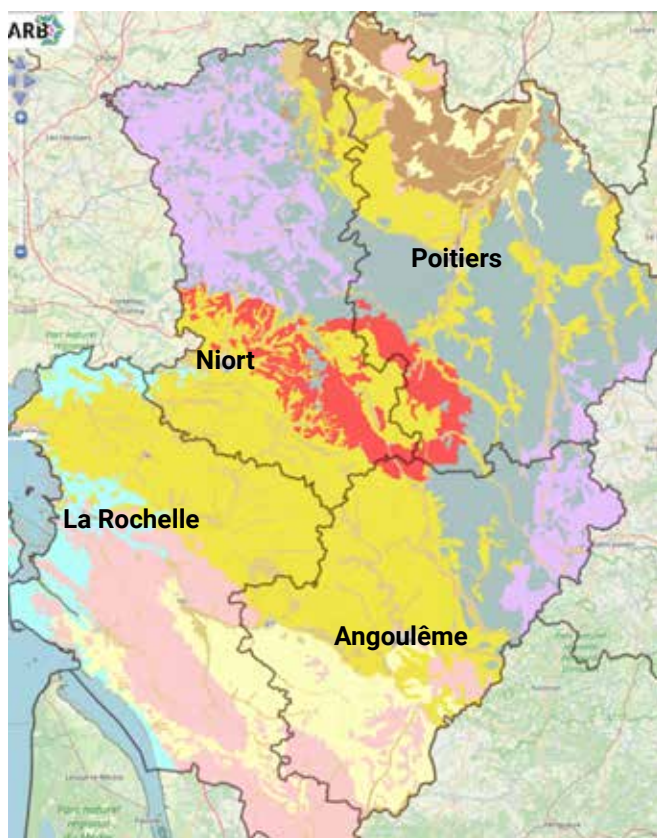
Ce suivi qui a duré 7 ans a permis de montrer l'importance de la préparation des colonies et de la maîtrise sanitaire : plus les ruches sont peuplées, pourvues en couvain operculé et sous le seuil de 3 varroas phorétiques pour 100 abeilles, et plus elles sont productives en miel de tournesol.

### LES ENSEIGNEMENTS DE L'OBSERVATOIRE DANS LE GERS EN QUELQUES CHIFFRES

- 20% de la récolte dépend de la force des colonies avant la miellée : population et couvain operculé
- 17.7 % des variabilités de récoltes sont dépendantes de l'année
- 10 000 abeilles de plus au début de la miellée c'est en moyenne 3.8 kg de récolte en plus
- 2,5 faces de cadres (Dadant) de cellules de couvain fermé en plus au début de miellée c'est en moyenne 3.27 kg de miel en plus
- 1VP/100abeilles en moins, augmente la production de 0.7Kg

## ... À L'OBSERVATOIRE NÉ EN 2024

Suite à la journée technique sur la miellée de tournesol organisée à Bordeaux en 2023 et face à cette problématique persistante de l'hétérogénéité des rendements entre emplacements et entre années, l'ADANA a relancé en 2024 l'observatoire sur un autre bassin de production de tournesol. Cette fois-ci, les apiculteurs ont choisi de réaliser des suivis dans le secteur Poitou-Charentes. Dans la continuité du précédent observatoire, des mesures de l'état initial des colonies ont été renouvelées selon le même protocole, en les complétant avec des mesures agro-environnementales.



Pédopaysage (ex Poitou-Charentes)

Source : © Chambre d'agriculture du Poitou-Charentes. Programme IACS (Inventaire Géographique des Sols) - 2007

- Collines calcaires
- Collines et dépressions sableuses des bordures
- Collines et plateaux des massifs anciens
- Marais et dunes littorales
- Plaines calcaires
- Plateaux des terres rouges
- Plateaux du Seuil du Poitou
- Terres de Doucins et landes de la bordure Aquitaine
- Vallées et terrasses alluviales

*Sur les 4 ruchers suivis, deux étaient situés en Plaines calcaires, un en Marais et dunes littorales et le dernier en Collines calcaires.*

Tout d'abord, les emplacements des ruchers suivis ont été déterminés de manière à les répartir en fonction des sols représentatifs du Poitou-Charentes. Les rendements en graines de tournesol dépendant entre autres de la nature du sol, l'hypothèse a été faite que le pédopaysage pouvait également influencer les récoltes de miel.

Les données météorologiques ont également été relevées précisément à proximité des quatre emplacements suivis. L'objectif était d'étudier l'influence de la météo pendant la période de croissance du tournesol sur les rendements en miel mais aussi sur les conditions de butinage durant la miellée : cumul de précipitations, ensoleillement et températures. Quant à l'assolement, il a été déterminé dans un rayon de 1,5 km autour des ruchers pour estimer les surfaces de tournesol et des autres cultures mellifères pouvant contribuer à la miellée, comme la luzerne porte-graines. Enfin, des enquêtes agronomiques ont été menées auprès des cultivateurs environnants pour étudier l'influence des itinéraires techniques agricoles du tournesol sur la miellée, comme la densité de semis, le choix des variétés, la fertilisation...

Cependant, la complexité des relations entre tous ces paramètres demande l'acquisition de beaucoup de données pour pouvoir en tirer des conclusions solides d'un point de vue statistique. Cette première année de suivi a donc permis de préciser les besoins en données à recueillir pour les années suivantes de l'observatoire.

Pour l'année 2025, l'observatoire a été reconduit en Poitou-Charentes, en intégrant deux nouveaux apiculteurs afin de diversifier les contextes des ruchers, en attendant un suivi plus large. Les données des balances connectées de l'observatoire sont également disponibles sur le site de l'ADANA : [www.adana-asso.fr/actu-projet-observatoire-tournesol-la-miellée-en-direct-2](http://www.adana-asso.fr/actu-projet-observatoire-tournesol-la-miellée-en-direct-2).

Cette première année d'observatoire revisité a permis de relancer la dynamique localement avec les apiculteurs, agriculteurs et partenaires. L'ADANA souhaite maintenir ce dispositif dans le temps et l'étendre à d'autres territoires afin d'avancer dans la compréhension de la miellée.



20 colonies par rucher ont été suivies en 2024, soit 80 colonies au total.

### DE BONS RÉSULTATS POUR LA MIELLÉE DE TOURNESOL EN 2024

Les conditions pluvieuses de l'hiver et du printemps 2024 ont beaucoup perturbé les travaux agricoles. Cela a entraîné le report de certaines surfaces que les agriculteurs avaient prévu de semer en céréales sur le tournesol, ainsi qu'un retard et un étalement des semis de printemps. En conséquence, la floraison de tournesol a été décalée de quelques semaines par rapport aux années précédentes et elle a été plus progressive, les champs fleurissant les uns après les autres. Cela a été de bon augure pour les apiculteurs qui ont ainsi évité le chevauchement avec la floraison du châtaignier et qui ont pu profiter d'une miellée de tournesol rallongée. Les conditions météo plutôt favorables pendant les quelques semaines de floraison ont permis d'obtenir des rendements à la ruche généralement supérieurs à la moyenne des 5 dernières années, avec des récoltes de plus de 25 kilos par ruche en moyenne pour les ruches suivies par l'observatoire.

### L'ADANA VEUT ACCÉLÉRER SUR LE TOURNESOL

Début 2025, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture Charente-Maritime Deux-Sèvres, l'ADA Pays de la Loire et l'INRAE, l'ADANA a déposé un projet CASDAR avec pour objectif d'approfondir les connaissances sur cette miellée. L'échelle d'étude serait élargie à un territoire plus large réparti sur les régions Pays de la Loire, Nouvelle-Aquitaine et Occitanie avec un total de 16 ruchers de 20 colonies suivis pendant 3 ans. Sur la base du protocole présenté précédemment, ce projet intégrerait également une

dimension de concertation avec les acteurs agricoles dont dépend directement cette miellée, afin de faire vivre le dialogue et garantir une bonne prise en compte des enjeux de chacun. En complément, une action du projet viserait à explorer la contribution des différentes variétés présentes dans l'assolement à partir du séquençage génétique du pollen présent dans le miel et du pollen de trappes prélevé pendant la miellée. En effet, l'hypothèse d'un effet variétal sur la miellée est un sujet régulièrement questionné par les apiculteurs et avait re-émergé lors de la journée technique, dédiée à la thématique en 2023. L'objectif serait d'identifier les variétés les plus représentées dans les pollens par rapport à l'assolement et de déterminer si ces différences variétales influent sur la quantité de miel récolté.

**Mieux anticiper et comprendre la miellée de tournesol est un enjeu fort qui concerne beaucoup d'apiculteurs de Nouvelle-Aquitaine. C'est pourquoi l'ADANA travaille sur cette thématique depuis 2014, avec un renouvellement du projet en 2024. La complexité des interactions plante-environnement-abeille la rend difficile à appréhender et demande un temps d'étude important. Les perspectives d'études sont par ailleurs encore nombreuses.**



#### REMERCIEMENTS :

L'acquisition de ces références est permise par l'engagement d'apiculteurs et d'apicultrices adhérents volontaires et actifs pendant ces suivis. L'ADANA les remercie chaleureusement !

#### AUTEUR

Adrien MOINET,  
chargé de mission à l'ADANA



# ASTR : la recherche scientifique et ses applications pour l'apiculture

**Au sein du laboratoire des interactions plantes – microbes – environnement de l'INRAE à Toulouse, l'équipe de chercheurs ASTR se consacre à l'étude du tournesol. Cet acronyme signifie d'ailleurs « Tolérance aux stress abiotiques du tournesol ». L'objectif principal de leurs recherches est d'acquérir des connaissances afin d'adapter le tournesol aux enjeux de la transition agroécologique, en particulier à l'aide de méthodes de caractérisation génétique. Ils conduisent également des travaux sur le lien entre tournesol et pollinisateurs. Pour étendre le champ de connaissance sur la miellée de tournesol et notamment approfondir l'effet variétal, l'ADANA s'est rapprochée de cette équipe.**

## RENDRE LE TOURNESOL RÉSILIENT GRÂCE À L'ÉTUDE GÉNÉTIQUE

ASTR s'intéresse particulièrement aux traits génétiques procurant une bonne tolérance à la sécheresse du tournesol. Pour cela, ils ont par exemple développé la plateforme HeliaPhen. Cette plateforme permet de tester la réponse des plantes à un stress donné, de manière automatique. Les données collectées sont ensuite utilisées pour nourrir des algorithmes prédisant les performances de la culture en conditions réelles et ainsi identifier les futures variétés les plus résilientes face au manque d'eau. Une partie de ces travaux est orientée sur l'étude de la relation tournesol – pollinisateur et l'impact du stress hydrique sur les facteurs d'attractivité de plusieurs variétés : quantité et composition des pollens, volumes de nectar

et composition, morphologie des fleurons, expression des gènes impliqués dans la sécrétion nectarifère... Ces recherches pourraient aboutir à l'identification des variétés les plus intéressantes pour les insectes nectarivores et d'identifier les gènes qui en sont responsables.

## ASTR ET L'ADANA S'ASSOCIENT POUR EXPLORER L'EFFET VARIÉTAL

Dans la continuité de leurs travaux et en association avec le projet d'observatoire tournesol de l'ADANA, ASTR développe des méthodes de séquençage du génome du tournesol afin de pouvoir identifier facilement les traits génétiques des différentes variétés de tournesol dans un échantillon de pollen. Après avoir identifié une série de marqueurs caractérisant chaque variété et créé une base de données génétiques associée, il serait désormais possible d'identifier la variété émettrice du pollen. Aujourd'hui, la microscopie est la principale méthode utilisée en palynologie pour identifier les pollens, grâce à leurs caractéristiques morphologiques. Cependant, bien que ces caractéristiques permettent à un œil expert de différencier les familles de plantes, il est parfois difficile de différencier certaines espèces d'une même famille. Les pollens étant la plupart du temps identiques au sein d'une même espèce, la caractérisation variétale n'est pas possible avec la microscopie. La méthode innovante développée par ASTR serait une avancée importante pour l'étude de l'effet variétal sur la miellée de tournesol, en identifiant les variétés les plus contributrices à la miellée.



*Le robot de la plateforme de phénotypage HeliaPhen à Toulouse contrôle l'irrigation de chaque plante cultivée en pot et effectue plusieurs mesures : développement physiologique, évapotranspiration, photosynthèse, etc. ©INRAE, <https://phenotoul.hub.inrae.fr>*

### AUTEUR

Adrien MOINET,  
chargé de mission à l'ADANA



# La ruée vers le miel étranger : les importations 2024 passées au crible

**En 2024, la France a connu une année difficile marquée par des conditions climatiques défavorables à la production de miel. Face à une demande intérieure estimée à 45 000 tonnes, la France a importé près de 33 000 tonnes de miel en provenance principalement d'Ukraine, d'Espagne, de Belgique et d'Allemagne. La valeur de ces importations est de 102 millions d'euros. Le prix moyen du miel d'import observé à 3,02 €/kg est toujours bien inférieur à celui du miel français. Cet article propose d'analyser les évolutions observées sur le marché et de présenter les perspectives.**

## LES MIELS VENUS D'AILLEURS : ORIGINES ET QUANTITÉS IMPORTÉES PAR LA FRANCE EN 2024

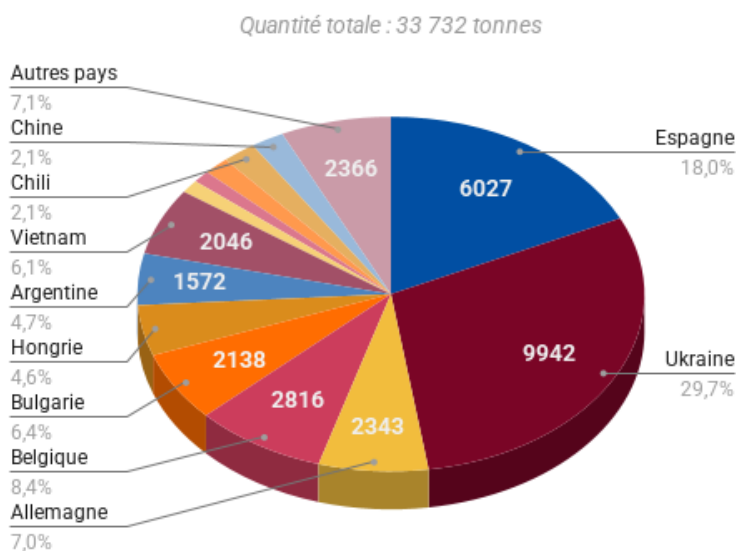
33 732 tonnes de miel ont été importées par la France en 2024, marquant une augmentation de 8% par rapport à l'année 2023, soit 2 434 tonnes de plus.

L'origine privilégiée par les importateurs français reste l'Union Européenne des 27 puisqu'elle représente 51% des imports. Une stabilité est observée auprès des partenaires commerciaux espagnols, allemands, belges, bulgares et hongrois.

Les importations en provenance d'Ukraine atteignent presque 10 000 tonnes : un record ! Une augmentation de 43%, pour atteindre une part de marché de 29%.

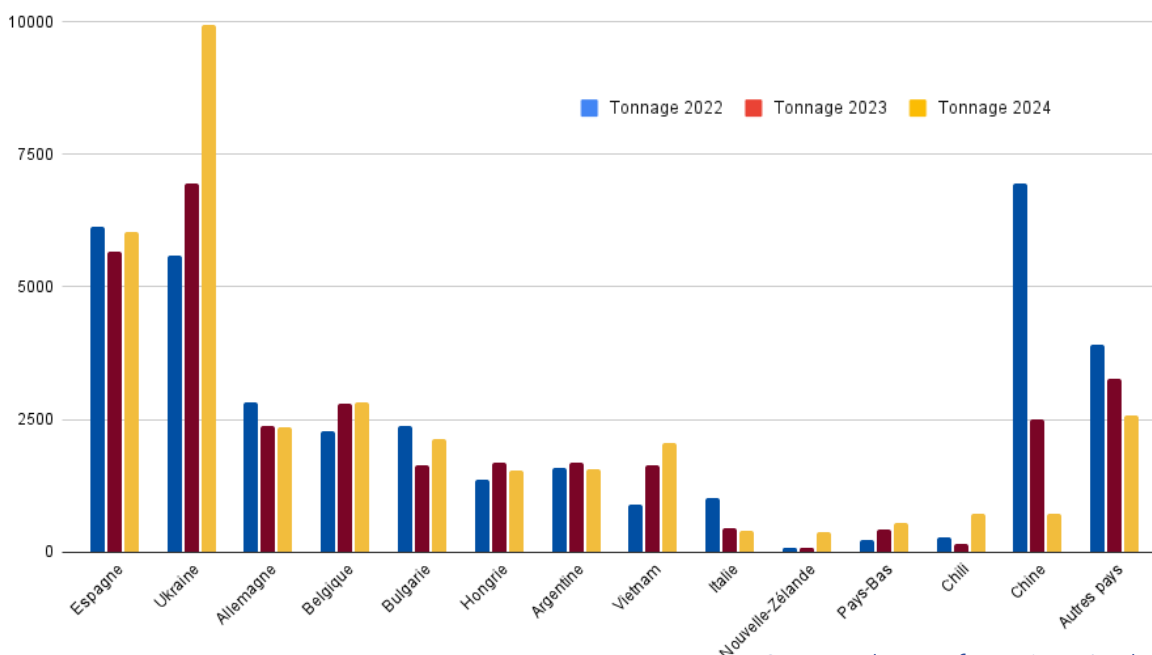
Les volumes de miels chinois poursuivent leur baisse tandis que le miel vietnamien progresse.

Répartition des volumes de miel importé par la France en 2024



Source : douane française - Analyse : ADANA

Comparaison des volumes de miel importé par la France selon les origines sur les 3 dernières années



Source : douane française - Analyse : ADANA

## TENDANCES DE VALEUR ET NIVEAUX DE PRIX

La valeur des importations en 2024 est de 102 millions d’euros. Elle est la plus basse observée depuis 2014 et c’est 5,3 millions d’euros de moins qu’en 2023, soit une baisse de 5%.

En comparant avec l’année dernière, les volumes importés ont augmenté et la valeur globale est moindre, marquant donc une diminution du prix moyen. Il est tombé à 3,02 €/kg, contre 3,43 €/kg en 2023.

L’Espagne est le premier pays de provenance en valeur, avec 24 millions d’euros ; l’Ukraine arrive en seconde position avec une valeur de 17 millions d’euros, malgré un plus gros volume importé. Ceci s’explique par un prix moyen plus bas.

Le tableau ci-dessous montre une tendance générale à la baisse des prix. D’après l’étude menée par le consultant en apiculture Jacques Combes, les prix moyens des miels importés des pays tiers par 5 pays de l’Union Européenne, la Belgique, la France, la Pologne, l’Allemagne, l’Espagne et l’Italie, sont à la hausse sur le long terme mais en forte baisse depuis 2022.

Concernant les prix moyens par pays d’origine en 2024, l’Ukraine et le Vietnam se distinguent nettement avec des prix moyens de respectivement 1,75 €/kg et 1,57 €/kg.

### Prix moyen du miel d’import par origine de 2022 à 2024 pour les principaux pays fournisseurs

Pays/Année	2022	2023	2024	Variation 2022/2024
Espagne	4,33 €	4,03 €	3,93 €	-9%
Ukraine	2,69 €	1,95 €	1,75 €	-35%
Allemagne	4,82 €	5,32 €	4,64 €	-4%
Belgique	4,46 €	4,18 €	3,82 €	-14%
Bulgarie	3,74 €	3,38 €	2,95 €	-21%
Hongrie	5,27 €	4,88 €	4,05 €	-23%
Argentine	3,37 €	2,70 €	2,24 €	-34%
Vietnam	2,04 €	1,75 €	1,57 €	-23%
Italie	6,09 €	6,40 €	6,97 €	14%
Nouvelle-Zélande	33,93 €	36,45 €	7,19 €	-79%
Pays-Bas	3,02 €	2,74 €	3,76 €	25%
Chili	4,33 €	3,74 €	2,61 €	-40%
Chine	2,53 €	2,21 €	2,52 €	0%
Autres pays	4,16 €	3,80 €	3,11 €	-25%

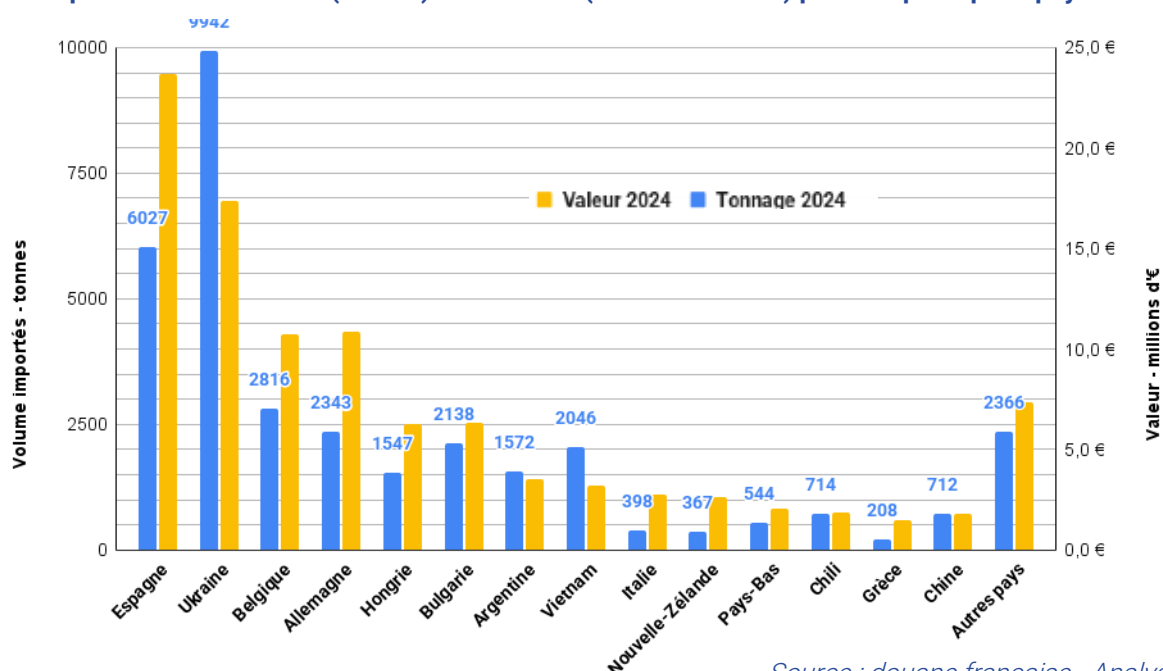
Source : douane française - Analyse : ADANA

Des éléments interpellants ont été observés sur la période :

- Sur le miel chinois, en août et en octobre 2024, avec des prix moyens explosant à presque 15 €/kg, alors que le prix moyen observé cette année oscille entre 1,89 et 3,93 €/kg.
- Sur le miel néozélandais en décembre 2024, avec un prix à 1,66 €/kg alors que la moyenne (hors décembre) est de 42,32 €/kg. Comme 86% du miel de cette origine a été importé en décembre, la moyenne annuelle chute à 7,19 €/kg.

Les données peuvent être révisées après publication si des erreurs ou des oublis sont corrigés par les déclarants.

### Bilan des importations en volume (tonnes) et en valeur (millions d’euros) pour les principaux pays fournisseurs



Source : douane française - Analyse : ADANA

## ANALYSES ET PERSPECTIVES SUR LE MARCHÉ MONDIAL

Dans cette partie, un zoom est proposé sur 3 acteurs : l'Ukraine, les Etats-Unis et le Vietnam.

### L'Ukraine, principal fournisseur de miel

En 2024, la France a importé 9 942 tonnes en provenance d'Ukraine. Cette année-là, l'Ukraine a enregistré un volume record d'exportations totales de miel, avec 85 800 tonnes livrées sur les marchés internationaux. Ce chiffre a dépassé de 55 % celui de l'année précédente. Le chiffre d'affaires correspondant à ces exports est de 146 millions d'euros, soit 38 % de plus qu'en 2023. L'Union Européenne est le principal marché pour ce miel ukrainien avec 71 000 tonnes soit 83% des exportations. Parmi les plus importants pays importateurs, il est retrouvé :

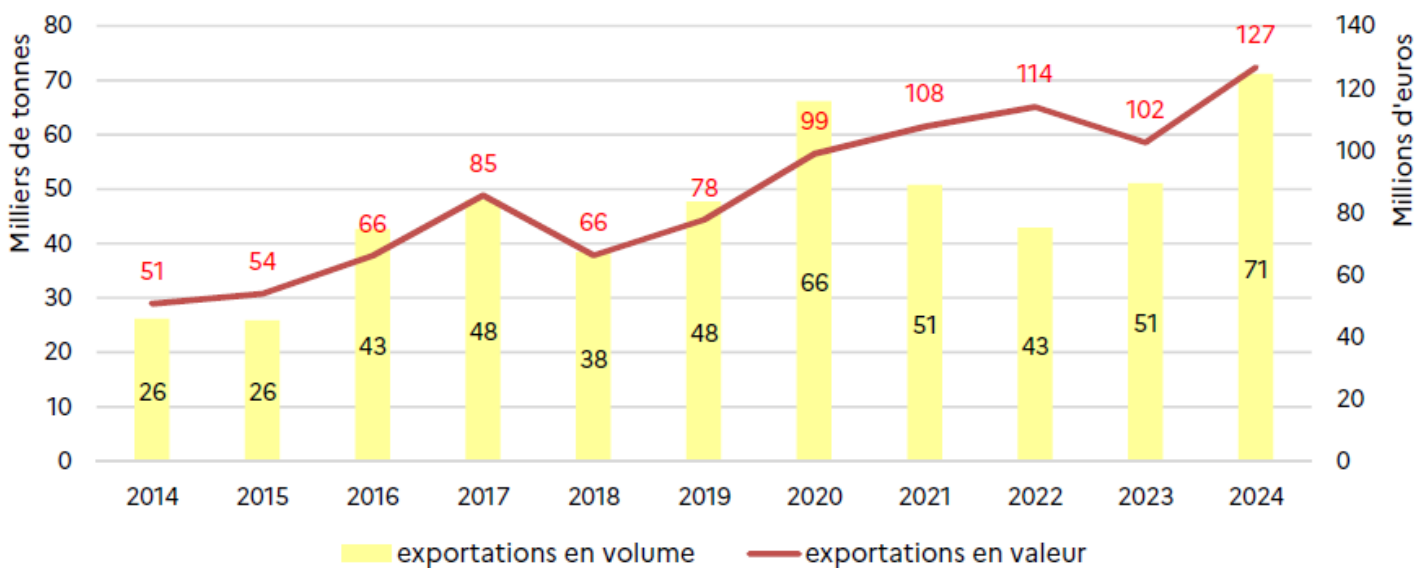
- Allemagne - 18 900 tonnes
- États-Unis - 12 100 tonnes
- Pologne - 9 700 tonnes
- France - 9 900 tonnes
- Belgique - 7 100 tonnes
- Espagne - 5 400 tonnes

**À noter** : les volumes exportés vers les Etats Unis ont été multipliés par 6 comparés à ceux de 2023.

Depuis 2022, l'Union Européenne a suspendu les droits de douane et les quotas sur plusieurs produits agricoles ukrainiens, dont le miel, pour soutenir l'économie ukrainienne face à l'invasion russe. Cependant, cette suspension était conditionnée par des volumes d'importation ne dépassant pas les moyennes annuelles observées entre le 1er juillet 2021 et le 31 décembre 2023. Pour le miel, ce seuil était fixé à 44 417 tonnes.

En août 2024, la Commission européenne a constaté que ce seuil avait été dépassé, activant ainsi le «frein d'urgence» prévu par les mesures commerciales autonomes. Depuis le 1er janvier 2025, l'Union Européenne a réintroduit des contingents tarifaires pour le miel en provenance d'Ukraine, suite à l'activation du mécanisme d'urgence. Le quota pour la période du 1er janvier au 5 juin 2025 est donc de 18 507 tonnes, soit 5/12 du quota annuel, appliqué en raison de l'activation du mécanisme d'urgence. Les exportateurs ukrainiens de miel doivent désormais surveiller attentivement les volumes d'exportation afin de ne pas dépasser les quotas établis. Une fois ces quotas atteints, les exportations excédentaires seront soumises à des droits de douane plus élevés, ce qui pourrait affecter la compétitivité du miel ukrainien sur le marché européen.

Evolution des exportations de miel ukrainien en valeur et en volume sur le marché mondial



Source : TDM/Douane française/Élaboration FranceAgriMer

### Le marché du miel européen peut-il subir l'effet papillon de Washington ?

Les Etats-Unis sont les plus gros importateurs de miel dans le monde. En 2024, 255 000 tonnes sont entrées sur le territoire américain.

Les États-Unis appliquent des mesures antidumping sur les importations de miel en provenance de plusieurs pays.

Quelle est la règle ? Si une entreprise exporte un produit à un prix inférieur à celui qu'elle pratique normalement sur son propre marché intérieur, on dit qu'elle a recours au « dumping » pour ce produit. Un état peut alors choisir de faire payer une taxe à l'entreprise concernée. Ces mesures visent à protéger la filière apicole américaine contre des pratiques commerciales jugées déloyales. Ces taux varient en fonction des entreprises exportatrices spécifiques au sein des pays en question. Par exemple, les taux antidumping sur les deux principaux exportateurs vietnamiens ont été augmentés à 100,54 % et 154,47 %, contre 60,03 % précédemment. Celui appliqué sur le miel en provenance de Chine est de 212,39 %.

Les autres pays concernés sont l'Argentine, le Brésil, et l'Inde. Les importations de miel en provenance d'Ukraine ne sont actuellement pas soumises à des droits antidumping aux États-Unis.

En conséquence, indirectement, les décisions tarifaires américaines peuvent bousculer le marché mondial. Face à ces barrières, certains exportateurs font le choix de chercher de nouveaux débouchés et se tournent vers l'Union Européenne. C'est ce qui peut notamment être observé avec le miel vietnamien.

### Vietnam : stratégies et défis pour booster ses exportations

La part de marché du miel vietnamien dans le pool des miels importés par la France est en croissance. Totalement absent avant 2022, le Vietnam devient le sixième pays fournisseur de la France en 2024 en augmentation de 26% par rapport à 2023.

Carte du Vietnam et de ses zones de production de miel

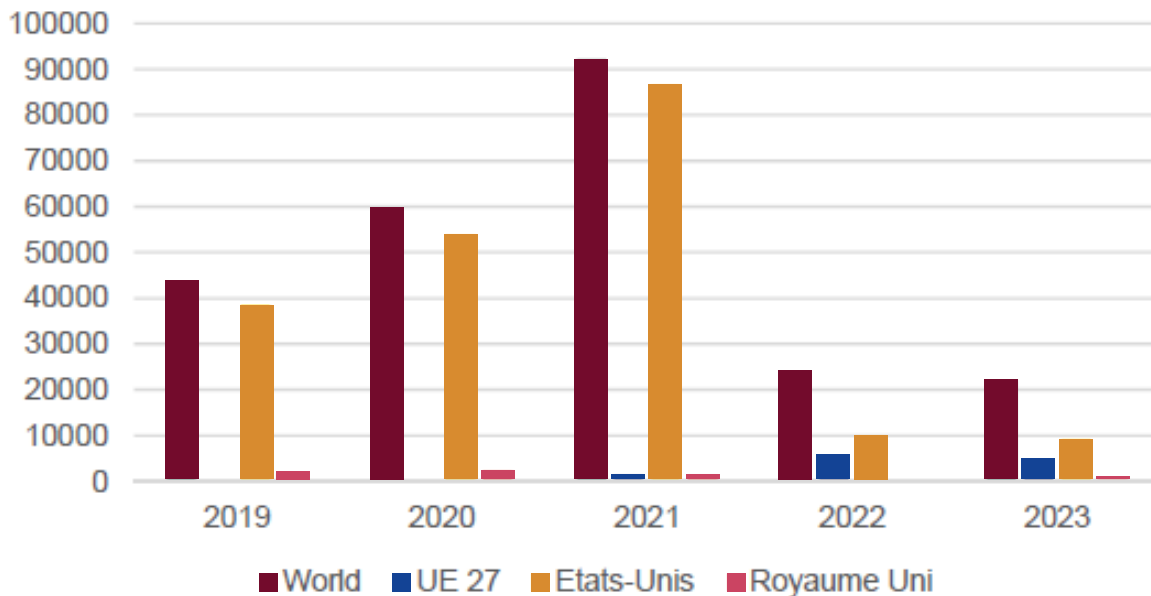


*Les plus importants bassins de production se situent au sud du pays, sur les hauts plateaux du centre, dans certaines provinces du nord. Les miels sont principalement issus de l'hévéa, de l'acacia tropical, du café, de la noix de cajou, du litchi, du longan et de l'eucalyptus. @vietthanh*

Lors du Comité Sectoriel apicole organisé par FranceAgriMer en janvier 2025, Marion Chaminade, conseillère régionale aux affaires agricoles Vietnam-Laos-Cambodge a présenté le rôle du Vietnam dans le commerce international de miel.

La production annuelle nationale s'estime en moyenne à 55 000 tonnes avec 1,7 millions de ruches et plus de 35 000 apiculteurs. Le gouvernement appuie le développement de l'apiculture dans un objectif d'augmenter la production pour exporter davantage de miel.

### Evolution des exportations de miel vietnamien en volume sur le marché mondial



Source : Direction générale du Trésor, service économique de l'ambassade de France à Hanoi

Le prix moyen est très bas, justifié notamment par sa plus forte teneur en eau. En 2023, la quantité totale de miel vietnamien exportée sur le marché international a atteint 21 916 tonnes dont 4 572 tonnes vers le marché de l'UE, et près de 800 tonnes vers la France. Le Vietnam exporte 51% de sa production.

Jusqu'en 2021, 90 % de la production était exportée vers les Etats-Unis. Au mois de mai 2021, le Département américain du commerce a ouvert une enquête antidumping sur le miel brut importé du Vietnam. 12 exportateurs se sont révélés concernés, avec une marge de dumping estimée à 207,08% par l'Association américaine des producteurs de miel. Fin 2021, les droits antidumping proposés à 412,49%, ont finalement été revus à 60% en juin 2022.

Pour le Vietnam, le miel est un produit clé afin de développer ses exportations vers l'Union Européenne : il est le seul produit animal autorisé avec ce partenaire commercial. Une stratégie envisagée est de reporter une partie des volumes exportés historiquement aux USA vers l'UE. L'accord de libre-échange entre l'Union Européenne et le Vietnam prévoit une suppression totale des droits de douane, qui étaient de 10 %, pour les exportations de miel naturel en provenance du Vietnam. Malgré tout, les facteurs réglementaires de l'Union restent très contraignants pour les vietnamiens comme les règles d'étiquetage de l'origine et les normes sur les résidus d'antibiotiques. Deux entreprises parmi les 29 autorisées à l'exportation de miels se concentreraient sur la France :

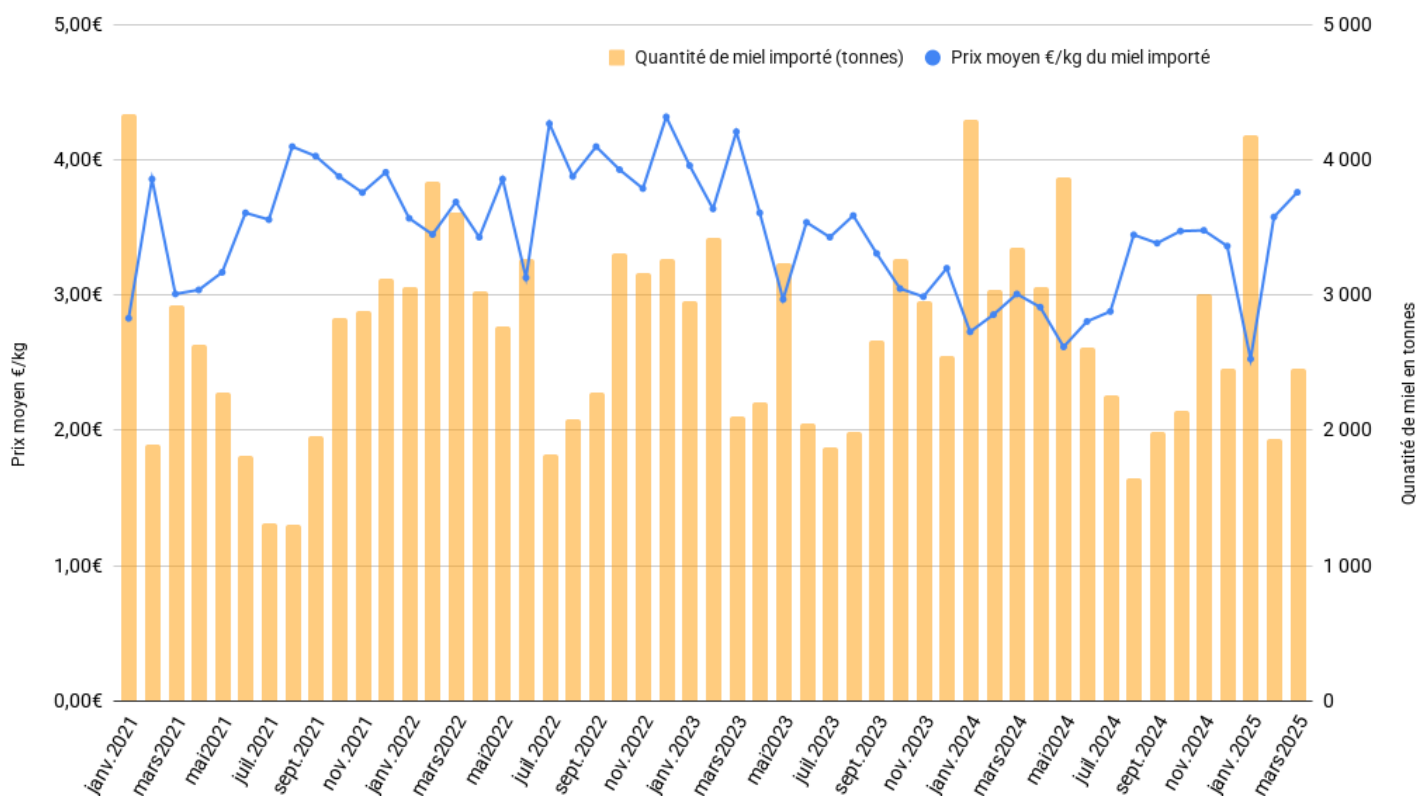
Thanh Hao Bee Co., Ltd et Bao Nguyen Honeybee Co., Ltd. Si le Vietnam est parfois suspecté d'être une plateforme pour le blanchiment de miel chinois, il faut savoir que le pays met en place des mesures et enquêtes, même si le contrôle reste difficile. Les producteurs locaux sont très sensibilisés à la problématique et appuient les autorités locales dans leur travail.

### UN PREMIER REGARD SUR L'ANNÉE 2025

Au cours du premier trimestre, 8 573 tonnes de miel ont été importées par la France, soit 2 112 tonnes de moins que l'année dernière à la même période. La moitié de ces importations vient d'Ukraine et d'Espagne. Le prix moyen sur la période est de 3,12 €/kg en légère hausse par rapport à l'année dernière.

Très rapidement au cours du mois de janvier, le quota de miel ukrainien exempt de droit de douane prévu jusqu'en juin a été atteint. Lors du vote du 7 juin 2025, l'Union européenne a décidé de réimposer les droits de douane d'avant-guerre. D'après le Commissaire européen à l'agriculture, un nouvel accord pourrait être conclu dans l'été, ce qui pourrait de nouveau donner un nouvel avantage concurrentiel au miel ukrainien.

### Suivi mensuel des quantités et du prix moyen du miel importé par la France



Source : douane française - Analyse : ADANA

Le miel français est toujours confronté à une concurrence sévère face au miel d'import. Toutefois, l'étude du panel Nielsen montre qu'en 2024, le miel français a gagné 11,5% de parts de marché sur le circuit de la GMS\*. Sur les 18 923 tonnes de miels vendues sur ce circuit, 6006 tonnes sont d'origine France. La dernière étude consommateurs dont la synthèse a été publiée dans le bulletin de mars 2025 de l'ADANA montre que l'origine est le premier critère d'achat des français. La meilleure performance des miels français en GMS pourrait s'expliquer en partie par les règles d'étiquetage imposant la mention des pays d'origine.

\* Grandes et Moyennes Surfaces : segmenté en 4 grandes catégories que sont les hypermarchés, les supermarchés, le proximi et le hard discount.

#### SUIVRE LES DONNÉES DE MARCHÉS

L'ADANA poursuit son étude mensuelle des données d'import sur sa page internet dédiée.

➤ [www.adana-asso.fr/suivre-le-marche-du-miel](http://www.adana-asso.fr/suivre-le-marche-du-miel)

**Bientôt disponible :** InterApi a décidé de publier régulièrement des informations relatives au marché du miel dans un bulletin économique. Le premier numéro devrait paraître dans l'été. La publication devrait être régulière, plusieurs fois par an.

**AUTEURE**

Alicia TESTON,  
chargée de mission à l'ADANA



# Vers une demande de reconnaissance d'IGP pour le « Miel du Limousin »

**Portée par les apiculteurs depuis 2015, après une crise de commercialisation de leurs miels polyfloraux, la volonté de faire reconnaître la qualité du miel du Limousin franchit une nouvelle étape. Les apiculteurs du groupe ont pris la décision d'orienter la démarche vers une Indication Géographique Protégée (IGP). Une première rencontre officielle avec l'INAO a eu lieu et l'élaboration du dossier de demande est en cours avec la construction du cahier des charges.**

## NAISSANCE ET INTÉRÊTS DE LA DÉMARCHE

La démarche d'une Indication Géographique Protégée sur le miel du Limousin veut répondre à des enjeux majeurs pour la filière apicole locale. Dès les années 90, avec l'expansion de la culture du tournesol mellifère en France, certaines régions de plaine ont vu leur production augmenter. Sur le territoire du Limousin, le paysage est dominé par du bocage alternant avec des zones forestières. Cette richesse paysagère naturelle permet d'y produire du miel de grande qualité, mais avec des volumes inférieurs à des paysages de grandes cultures. Dans ce contexte, les apiculteurs limousins ont souhaité mieux valoriser leur production. Une IGP permettrait de structurer une démarche collective, fondée sur la transparence des pratiques, le respect d'un cahier des charges rigoureux et une traçabilité claire. Elle vise à valoriser l'origine géographique des miels, à mettre en avant la qualité du travail de l'apiculteur et à lutter contre la fraude. La notoriété du miel du Limousin est déjà acquise, mais il manque une reconnaissance officielle pour sécuriser les débouchés. Aujourd'hui, dans un contexte favorable d'installations et de conversions en bio jusqu'en 2023, cette IGP apparaîtrait comme un levier essentiel pour pérenniser la filière apicole locale.

## UNE DÉMARCHE PORTÉE PAR UN COLLECTIF DE PRODUCTEURS

Cette initiative est avant tout une démarche collective. L'initiative est née au sein du CETA Limousin, avec l'envie commune de se regrouper autour d'un cahier des charges pour valoriser et protéger le miel du Limousin. En 2017, des cas de miels étiquetés de manière frauduleuse, d'origine non française, avaient été découverts sur le territoire. Pour lutter contre ce type de fraudes, l'idée de proposer un cadre strict, garantissant l'origine et la qualité de leur production



*Lors du bilan mi-saison en Limousin, le 17 juin 2025, le groupe de travail a fait le point sur les motivations de la démarche et son avancement. Les échanges ont été nombreux.*

auprès des consommateurs, a émergé. Après un projet initial autour du miel de bourdaine, la démarche a pris un nouvel élan grâce au travail d'une dizaine d'apiculteurs, accompagnés par l'ADA. Début 2025, Alban de Laverine, en stage de fin d'études, a rejoint ce collectif afin de contribuer à la constitution du dossier de demande en IGP. Sa mission consiste principalement à étudier les liens de causalité entre les caractéristiques du terroir et celles des miels du Limousin, ainsi qu'à rechercher les documents permettant de justifier la notoriété de cette dénomination.

## UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE QUI PROGRESSE

Des premières actions pour initier la construction du signe de qualité avaient commencé en 2018 par des travaux et formations de caractérisation des miels du Limousin. Cette étape a permis aux apiculteurs de mieux identifier les spécificités de leurs productions. Ce travail avait été appuyé par l'expertise de Marie-Hélène Liardou, du laboratoire Goûts et Couleurs.

## QUELS ÉLÉMENTS CONSTITUENT UN DOSSIER DE DEMANDE EN IGP ?

- Une note de présentation et de motivation du projet, incluant son impact technique et économique
- La demande de reconnaissance en qualité d'Organisme de Défense et de Gestion (ODG),
- Le projet de cahier des charges : description du produit, délimitation de l'aire géographique, étapes et méthode d'obtention, lien causal entre territoire, savoir-faire et spécificité du produit, règles d'étiquetage, etc.
- Un document permettant de s'assurer de la contrôlabilité des conditions de production du cahier des charges.

Après ces phases de travail interne, la démarche se concrétise un peu plus avec la rencontre en mars 2025 du groupe de travail avec trois agents de l'INAO. L'INAO est l'organisme qui assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Depuis, les apiculteurs du groupe ont travaillé sur l'élaboration du cahier des charges, en identifiant les critères essentiels à intégrer. En parallèle, une série d'entretiens a été menée auprès de professionnels du territoire, afin de mieux caractériser l'évolution de l'apiculture en Limousin et ses spécificités. Ce travail de fond a également permis de rassembler des éléments de preuve sur la notoriété du miel local, indispensables à la constitution du dossier.



*Une des preuves de la notoriété du miel du Limousin : un article du 26 juin 1908 dans la Gazette du Centre qui incite à faire de l'apiculture.*

## LES ÉTAPES À SUIVRE

Parmi les prochaines étapes, les apiculteurs vont devoir définir quelle structure sera à même de devenir l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui portera l'IGP. Cette structure est chargée d'élaborer le cahier des charges, de protéger et valoriser le produit. Elle est composée de l'ensemble des opérateurs participant à l'élaboration du produit, de la production à la commercialisation.

De plus, les apiculteurs devront définir les natures de miels qui seront officiellement défendus. Le miel polyfloral constitue le cœur de la démarche. Toutefois, la possibilité d'intégrer certains miels monofloraux reste ouverte, à condition que l'on puisse attester de leur lien avec le territoire. Pour éclairer ces choix, une étude technico-économique est actuellement en cours sur les miels polyfloraux et monofloraux produits en Limousin. En complément, un travail de caractérisation sensorielle et pollinique a été mené à partir de 376 échantillons analysés. Ce travail a été permis par la compilation des résultats d'analyses de laboratoires issus du Concours des Miels de Nouvelles-Aquitaines ainsi que des analyses fournies directement par des apiculteurs. L'objectif est de définir précisément les spécificités du miel du Limousin, afin de permettre aux apiculteurs d'en formaliser la description dans le cahier des charges. Ce travail est présenté dans l'article suivant : « Les spécificités du Miel du Limousin : un travail de caractérisation très poussé ».

## PARTICIPER À LA DÉMARCHE ?

Chaque preuve d'usage compte pour défendre notre miel. Prouver la notoriété du miel du Limousin constitue un axe important dans la demande de reconnaissance. Toutes les preuves anciennes ou récentes mentionnant la dénomination « Miel du Limousin » sont utiles pour appuyer la démarche : articles de presse, étiquettes, panneaux de marché, cartes de restaurant, recettes de cuisine, photographies, etc. Les éléments permettant de documenter cette reconnaissance, ainsi que les retours ou interrogations concernant la démarche, peuvent être transmis ou relayés à l'ADANA.

**AUTEUR**

Alban DE LAVERINE,  
stagiaire de fin d'étude au sein de l'ADANA



# Les spécificités du Miel du Limousin : un travail de caractérisation très poussé

**L'obtention d'une IGP nécessite une caractérisation des produits et une description de leurs spécificités. En vue de l'élaboration du cahier des charges du projet IGP «Miel du Limousin», une étude a été menée afin de caractériser notamment le miel polyfloral du Limousin. L'objectif est de définir ses spécificités physico-chimiques, sensorielles et melisso-palynologiques.**

## LA CRÉATION D'UNE BASE DE DONNÉES DE 376 ANALYSES POUR CARACTÉRISER LES MIELS DU LIMOUSIN

Afin de caractériser les miels du Limousin, une base de données a été constituée à partir de 376 résultats d'analyses de laboratoires spécialisés, issus des trois départements : Haute-Vienne, Corrèze et Creuse. Ces échantillons représentent des miels récoltés entre 2018 et 2024, au printemps et en été. Les analyses ont été classées autour d'un socle commun qui permet une lecture globale des caractéristiques des miels limousins, en vue d'une meilleure reconnaissance de leur diversité et de leur qualité.

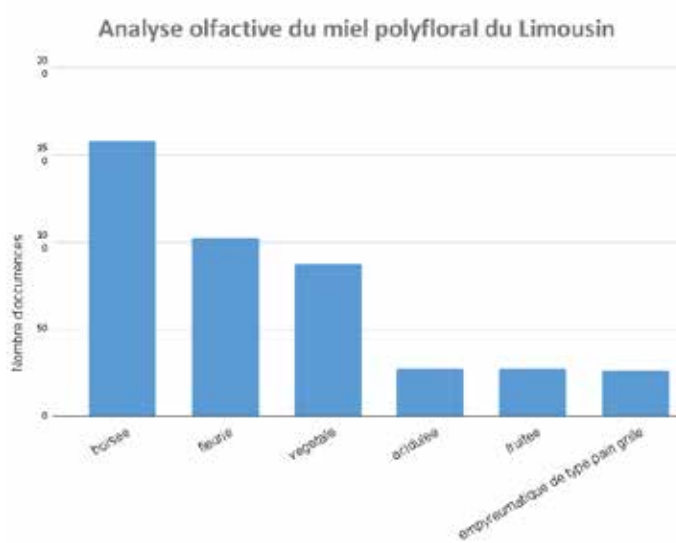
Cette étude se concentre dans un premier temps sur les miels polyfloraux. Le nombre d'analyses disponibles pour les miels monofloraux produits en Limousin demeure insuffisant pour permettre une investigation comparable.

## DESCRIPTION SENSORIELLE DU MIEL DU LIMOUSIN

### Quelles sont les odeurs dominantes ?

L'analyse sensorielle olfactive des miels polyfloraux du Limousin repose sur 286 échantillons, mettant en lumière la richesse aromatique de ces produits.

La famille d'odeur dominante identifiée est «boisée», présente dans 55 % des analyses. Elle est suivie par la catégorie « fleurie » (36 %) et « végétale » (30 %). D'autres nuances comme « acidulée », « fruitée », « empyreumatique », « chaude », ou encore « florale de type fleurs séchées » viennent compléter le paysage olfactif, révélant une grande diversité de profils sensoriels.



*Trois grandes familles d'odeurs sortent du lot :  
Boisée, fleurie et végétale.*

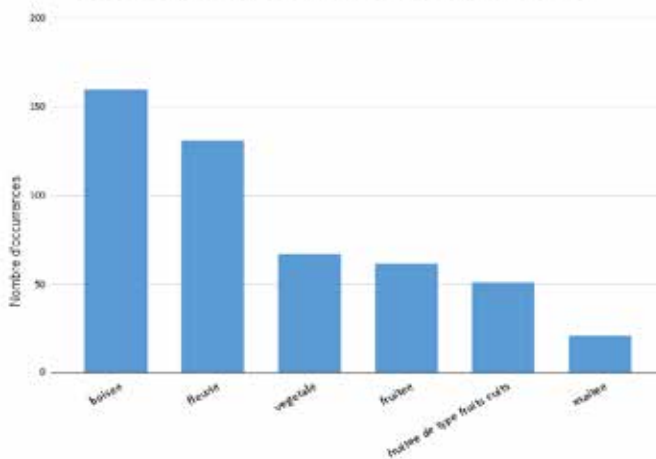
Concernant l'intensité des odeurs, elle est majoritairement perçue comme moyenne dans 67 % des cas, et élevée dans 19 % des analyses, ce qui témoigne d'une odeur marquée mais généralement équilibrée.

### Quels sont les goûts dominants ?

L'analyse gustative est basée sur 286 miels polyfloraux du Limousin. La catégorie de goût « boisé » est la plus fréquente, 56 % des analyses, suivi de la catégorie « fleurie » (131 échantillons) et des notes « végétales » (67 cas), « fruitées » (62 cas).

D'autres arômes, plus spécifiques, tels que « malté », « suave », « grillé », « résineux » ou « caramélisé » viennent enrichir cette diversité sensorielle.

Analyse aromatique du miel polyfloral du Limousin



« Boisée » et « fleurie » sont les deux principales familles de goûts du miel du Limousin

L'analyse microscopique repose sur 286 échantillons de miels polyfloraux récoltés en Limousin. Cette étude met en évidence une dominance du pollen de châtaignier, qui représente plus de 45 % du spectre pollinique dans 195 analyses. Cela confirme sa forte présence florale dans l'environnement apicole régional, bien que cela soit à pondérer par la forte prépondérance pollinique de cette essence. Parmi les espèces dépassant 45 %, il y a aussi la ronce et le trèfle blanc.

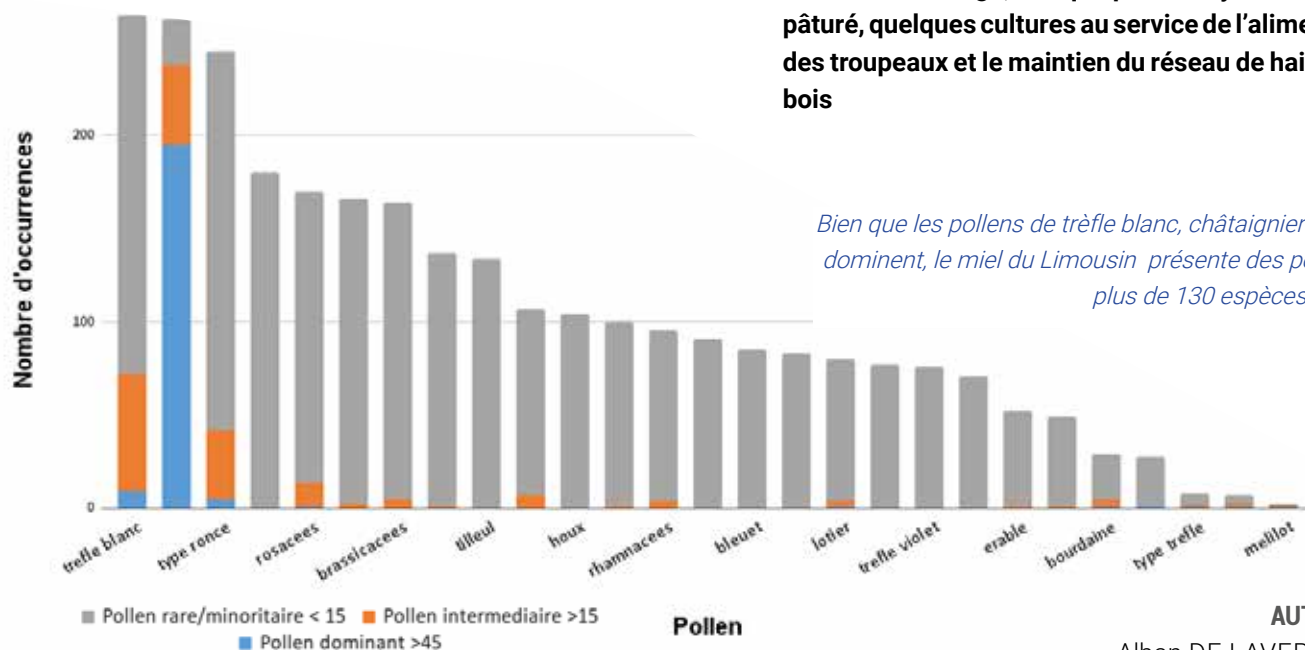
En ce qui concerne les pollens intermédiaires, présents entre 15 et 45 %, les plus fréquents sont le trèfle blanc (63 cas), le châtaignier (43 cas) et le pollen de type ronce (37 cas). Les pollens rares, inférieurs à 15 %, bien que numériquement peu représentés individuellement, confirment la grande biodiversité florale du Limousin. Plus de 130 taxons différents ont été identifiés notamment le pollen de ronce (203 occurrences), le trèfle blanc (192), les centaurées (172), le sarrasin (164), ou encore des rosacées (155).

**Cette analyse pollinique renforce donc la typicité locale des miels polyfloraux du Limousin. Elle met en évidence trois aspects du Limousin :**

- la prédominance d'essences caractéristiques, comme le châtaignier.
- une diversité végétale témoignant d'un environnement préservé, favorable à la production de miels riches et variés.
- l'orientation de la production agricole locale : un territoire d'élevage, marqué par son système prairial pâturé, quelques cultures au service de l'alimentation des troupeaux et le maintien du réseau de haies et de bois

## QUELS POLLENS SE TROUVENT DANS LE MIEL DU LIMOUSIN ?

Pollens présents dans les miels polyfloraux du Limousin



Bien que les pollens de trèfle blanc, châtaignier et ronce dominant, le miel du Limousin présente des pollens de plus de 130 espèces florales.

AUTEUR

Alban DE LAVERINE,  
stagiaire de fin d'étude au sein de l'ADANA



# Le succès des Web's Elevage

**En ce début d'année 2025 se sont déroulés les « Web's Elevage ». Une série de 6 visioconférences qui ont permis d'aborder les thématiques de l'élevage et de la sélection sous tous les angles.**

## LES VISIOCONFÉRENCES, UN FORMAT QUI PLAÎT !

Initiés en 2024 par l'ADA Occitanie puis réitérés en 2025 par le réseau des ADAs, les Web's Elevage et sélection ont rencontré un franc succès chez les apiculteurs. Il faut dire que le format a beaucoup d'avantages. Chaque webinaire traite une thématique technique bien spécifique, regroupant une richesse d'intervenants. Les apiculteurs y témoignent de leurs pratiques et savoirs-faires, les chercheurs y présentent les derniers résultats de leurs travaux. L'évènement est gratuit, ouvert au public et sans engagement. Il suffit de s'inscrire pour recevoir un lien de connexion qui permet d'accéder aux conférences. Organisés sur un format de 2h tous les vendredis de début janvier à la mi-février, les interactions entre les participants et les intervenants sont favorisées via un système de tchat et de questions réponses.

## LES WEB'S ELEVAGE EN QUELQUES CHIFFRES

Cet événement a enregistré 2 013 inscriptions, 890 participants sur l'ensemble de l'évènement et 8 563 vues sur Youtube. 24 intervenants ont répondu présents pour exposer leurs méthodes de travail et témoigner de pratiques innovantes.

## PAS DE PANIQUE, LE CONTENU EST ACCESSIBLE EN REPLAY

Pour les apiculteurs n'ayant pu assister à l'évènement ou souhaitant revoir un contenu, la totalité des interventions a été enregistrée puis mise en ligne sur le site internet de l'ADANA. Elles sont à visionner sans modération !

### Des visioconférences, à visionner encore et encore

Conférences	Intervenants
<ul style="list-style-type: none"> <li>Travailler en cellules royales, reines vierges et reines fécondées : quelles techniques pour quels objectifs ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caroline MARINTHE (AOP Miel de Corse)</li> <li>Léa FRONTERO (ADANA)</li> <li>Alice ROUZÈS (ADA Occitanie)</li> <li>Denis CASALTA et Laurence MONITION (apiculteur.trice -Elevageur.se)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Entre remérage naturel, achat et élevage de reines : que choisir ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coline KOUCHNER (ADAPI)</li> <li>Chloé JUGE (ADA AURA)</li> <li>Mickael ISAMBERT, Alban MAISONNASSE, et Marie-Hélène FAYOLLE (apiculteurs.trice)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'élevage de mâles, une étape clé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fantine BADEAU (animatrice de plan de sélection)</li> <li>Mathieu SIBUET (apiculteur)</li> <li>Jakob WEGENER (chercheur-apiculteur)</li> <li>Guillaume KAIRO (ADAPI)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler ses fécondations en fonction de ses objectifs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fantine BADEAU (animatrice de plan de sélection)</li> <li>Marin KOVACIC (chercheur-apiculteur)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conserver les reines fécondées à toutes périodes de l'année ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Agate AUNE, Florent GATELIER, Simon CASSET (apiculteur.trice -Elevageur.se)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtriser la voie mâle : insémination et conservation du sperme de mâle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bernard SAUVAGER (généticien et inséminateur)</li> <li>Benjamin BASSO (INRAE)</li> <li>Jakob WEGENER (chercheur-apiculteur)</li> <li>Laurent GAUTHIER (apiculteur-inséminateur)</li> <li>Raúl GUILLEN (apiculteur-inséminateur)</li> </ul>

Pour connaître le détail de chaque intervention et accéder aux vidéos, rendez-vous sur le site internet de l'ADANA : [www.adana-asso.fr/elever-selectionner](http://www.adana-asso.fr/elever-selectionner)

## ZOOM SUR LA CONFÉRENCE « CONTRÔLER SES FÉCONDATIONS EN FONCTION DE SES OBJECTIFS » DE MARIN KOVACIC

Marin Kovacic fait partie de la troisième génération d'apiculteurs dans sa famille. Depuis les années 90, ils se consacrent à la reproduction et l'élevage de reines. Leur exploitation produit 20 000 reines fécondées de type Carnica chaque année.

Il est également docteur à la faculté des sciences agro biotechniques de Osijek, en Croatie. Il consacre une partie de son temps travail au projet « BEECONSEL » qui traite de la fécondation dirigée des reines.

Le principal défi du projet est de trouver des configurations de ruchers de fécondation qui permettent d'obtenir un bon contrôle de la voie mâle sans pour autant passer par des méthodes nécessitant une grande technicité comme l'insémination artificielle.

### Réduction du vol de fécondation et sélection de la voie mâle

5 ruches à mâles ont été disposées à proximité de la station de fécondation dans la vallée de Krma. La durée moyenne du vol de fécondation était d'environ 14 minutes dans ces configurations.

Ils observent que les reines situées au plus près des colonies à mâles, avaient en général des vols plus courts, ce qui indique qu'elles ne s'étaient pas éloignées de la station. Certains vols de fécondation réussis duraient seulement 3 à 4 min. Cela signifie que ces reines n'ont pas eu à voler très loin pour trouver un mâle et s'accoupler. Lorsqu'ils ont vérifié l'origine paternelle des reines, c'est-à-dire identifier le nombre de mâles d'origine connue participant à la fécondation de ces reines, ils ont constaté que 89% des gènes des reines et de leur descendance provenaient des colonies à mâles. Autrement dit, 9 mâles sur 10 qui se sont accouplés avec ces reines venaient des colonies à mâles sélectionnées de l'exploitation.

### Réduction du vol de fécondation par la saturation de mâles

Dans la vallée de Vrata, aucune ruche à mâles n'a été installée la première année, 4 ont été installées la deuxième année puis 8 la troisième année. La première année, il a été observé que seulement quelques reines se sont accouplées. Le temps moyen des vols de fécondation était de 27 minutes, ce qui est considérablement plus long. Cela signifie que ces reines devaient voler plus loin pour s'accoupler.

Lors des années suivantes, avec 4 colonies à mâles, la durée moyenne des vols a été réduite à 17 minutes, et à 14 minutes avec 8 colonies à mâles.

La dernière année, après la première fécondation, ils retirent les 8 colonies à mâles et observent que la durée des vols de fécondation a considérablement augmenté passant de 14 minutes à 25-27 minutes. Cela montre que la présence des colonies à mâles peut grandement améliorer le succès de la fécondation des reines. Ils savent que si une reine passe trop de temps à l'extérieur, elle court un plus grand risque de se perdre, de se blesser ou d'être exposée à d'autres dangers, ce qui affecte négativement la production de reines.

Marvin Kovacic et son équipe se sont livrés à bien d'autres expérimentations dans le cadre de ce projet. Cet article ne fait qu'effleurer les résultats scientifiques présentés lors de sa participation aux webinaires organisés par le réseau des ADAs. Retrouvez l'intégralité de sa présentation traduite en français sur notre site internet dans le Web Elevage n°4.



*Tous les Web's élevage sont disponibles en replay*



**Rendez-vous en 2026 pour de nouveaux Web's Elevage et sélection !**



**AUTRICE**

Léa FRONTERO,  
chargée de missions ADANA



# Silphie perfoliée : un potentiel mellifère à la hauteur ?

**La culture de silphie est plébiscitée tant pour ses avantages agronomiques et économiques qu'environnementaux. D'un point de vue apicole, elle aurait un fort potentiel mellifère mais des essais récents réalisés en région Bourgogne-Franche-Comté viennent contrecarrer ces dires. La Chambre Régionale d'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine (CRANA) et l'ADANA s'intéressent également à cette nouvelle culture et souhaitent acquérir des références localement.**

## LA SILPHIE : UNE CULTURE INNOVANTE ADAPTÉE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE À HAUT POTENTIEL MELLIFÈRE, SUR LE PAPIER...

### Les origines de la silphie

Originaire d'Amérique du Nord, la silphie perfoliée, *Silphium perfoliatum* L., est une plante vivace de la même famille que le tournesol : les astéracées. Utilisée initialement en tant que plante ornementale en Europe au XVIII<sup>ème</sup> siècle, elle fût cultivée à partir des années 50 dans l'ex-URSS pour en faire de l'ensilage destiné au bétail. Délaissée au profit du maïs, elle est peu étudiée, mais depuis 5 ans de nombreuses publications ont vu le jour, suscitant à nouveau de l'intérêt.

### Avantages agronomiques et débouchés de cette culture innovante

La silphie est une plante pérenne tolérante aux conditions climatiques extrêmes grâce à son système racinaire profond et fasciculé. Le semis est coûteux, environ 1 800 €/ha, mais s'amortit sur le long terme grâce sa durée de vie estimée à 15 ans.

Elle peut être récoltée deux à trois fois par an comme fourrage, à un stade jeune pour une valeur alimentaire similaire à l'herbe ensilée. Elle peut également être utilisée pour la production de biogaz grâce à la méthanisation avec une seule récolte annuelle en fin de floraison.

D'un point de vue écologique, la silphie nécessite peu d'engrais et pas d'utilisation de produits phytosanitaires, ce qui en fait une culture intéressante à implanter sur les zones de non-traitement et sur les bassins de captage d'eau potable. Ainsi, l'utilisation des engins agricoles est limitée et la biodiversité et le sol en sont davantage protégés.

### Le potentiel mellifère de la silphie

La silphie fleurit en 2<sup>ème</sup> année d'implantation. Les premières fleurs apparaissent en général en juin ou en juillet et durent tout l'été jusqu'en septembre grâce à une inflorescence étagée et décalée dans le temps. Cela paraît très propice à l'apiculture et idéal à une période de l'année où les ressources se font rares dans certains paysages de cultures.

D'après la littérature scientifique, elle aurait un fort potentiel mellifère. Une étude met en avant une production de 150 kg/ha de miel et une autre de 80 kg/ha de nectar. Le miel est de couleur brun rougeâtre, sa cristallisation est lente. Par ailleurs, il a été constaté que les feuilles de silphie forment un cône à la base de la tige permettant de créer des réserves d'eau lors des épisodes de pluie, disponible pour la faune dont les abeilles.



*Les fleurs de silphie sont visitées par les abeilles durant la période estivale. @ADABFC*

## DES PREMIERS RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX PEU CONCLUANTS SELON L'ADA BFC ET LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

### Une culture pas si parfaite pour les agriculteurs

D'après les premiers essais, réalisés par la Chambre d'Agriculture de Haute-Saône, l'implantation se révèle difficile d'autant plus qu'elle est très onéreuse. La culture

de silphie a des rendements et des taux de levées hétérogènes donc les adventices ont tendance à s'y développer. De plus, le rendement méthanogène moyen est de 215 m<sup>3</sup> CH<sub>4</sub>/tMS, soit 16% supérieur à celui du seigle mais 16% inférieur à celui du maïs en Haute-Saône.

La silphie aurait tendance à mieux s'exprimer sur certains types de sols et a tout de même des besoins en eau et en engrais non négligeables pour obtenir de bons rendements contrairement à ce qui était mis en avant.

### La silphie diversifie le bol alimentaire des abeilles mais ne semble pas offrir une miellée digne de ce nom

L'ADA BFC a réalisé entre 2022 et 2024 des suivis de colonies pendant la floraison d'une parcelle de 7 ha de silphie à l'aide de prélèvements de pollen et de nectar et des mesures de poids de ruches.

Selon les analyses, même si des rentrées de nectar ont été constatées lors de la floraison, le miel récolté ne se rapproche pas d'un miel de silphie. Quant au pollen, il est inconnu des laboratoires et est similaire à celui du tournesol. L'ADA BFC a donc supposé que le pollen de silphie a été récolté à partir de la fin de la floraison du tournesol. En se basant sur ce postulat, le pollen de silphie ne semble pas être privilégié par les abeilles.

Selon ces premières données, la culture de silphie offrirait une nouvelle ressource sans permettre de produire un miel spécifique. Elle pourrait être utile sur des secteurs avec des disettes estivales ou apporter une ressource complémentaire en fin d'été.

## ÉVALUER LE POTENTIEL APICOLE DE LA SILPHIE EN NOUVELLE-AQUITAINE

A la demande des apiculteurs locaux, l'ADANA s'est associée à plusieurs partenaires (CRANA, ADA Grand Est, Agrocampus 47) sur le projet DECISIF - Décrire et Expertiser une Culture d'Intérêt : la Silphie perfoliée, qui vise à évaluer la culture de silphie face aux enjeux économiques, environnementaux et sociaux actuels.

Durant quatre ans, la CRANA suivra plusieurs parcelles expérimentales de silphie. Elle s'attardera plus spécifiquement sur son intérêt pour la production d'énergie et pour l'élevage en évaluant la qualité du fourrage. De son côté, l'ADANA participera à évaluer son intérêt apicole grâce à un rucher observatoire et ce, dès cette année jusqu'en 2026 à l'aide de balances connectées et d'analyses de miel et de pollen.

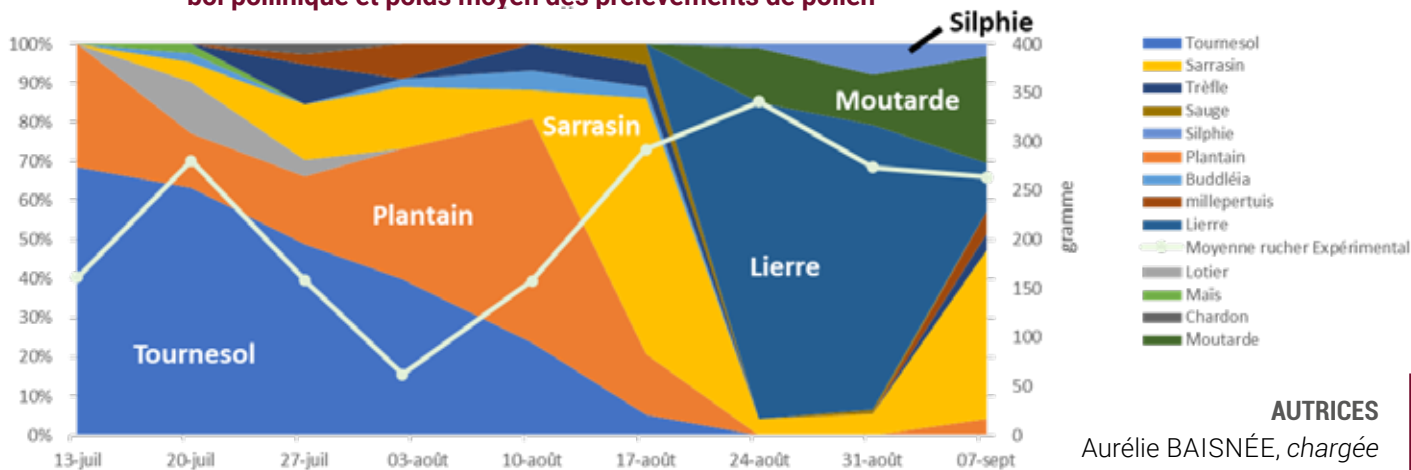
Ces expérimentations conduites par des ADAs et leurs partenaires ont contribué à mieux caractériser cette ressource novatrice. Les suivis en Nouvelle-Aquitaine permettront d'affiner les connaissances. Acquérir des données fiables sur cette culture permettra de mieux informer les agriculteurs et les apiculteurs.



### SOURCES

- Synthèse bibliographique sur la silphie perfoliée, CRANA, 2021
- Références technico-économiques de la silphie perfoliée, CA70, 2024

### Rucher expérimental : bol pollinique et poids moyen des prélèvements de pollen



*Le pollen de silphie ne représente qu'une faible portion sur la période, avec 14% du bol pollinique en fin d'été (pour 7 ha de silphie dans l'assolement)*

### AUTRICES

Auréliе BAISNÉE, chargée de missions ADANA avec la participation de Marie VACHER de l'ADABFC



# Terra Vitis : des viticulteurs s'engagent pour des pratiques favorables aux abeilles

**Terra Vitis est une démarche de viticulture durable certifiée. Les viticulteurs s'engagent au respect d'un cahier des charges exigeant, qui leur permet ensuite de valoriser leurs efforts grâce à un affichage sur leurs produits. En 2025, l'association Terra Vitis Bordeaux a sollicité l'ADANA afin de développer un axe de travail concernant les pratiques favorables aux pollinisateurs dans les vignobles. Focus sur ce nouveau partenaire !**

## TERRA VITIS : UNE DÉMARCHÉ VERTUEUSE



Terra Vitis est une démarche de certification reconnue par le ministère de l'agriculture. Elle existe depuis plus de 25 ans et est portée et gérée par les professionnels viticulteurs. Elle engage tous les acteurs de la chaîne de valeur des vins Terra Vitis, depuis la production

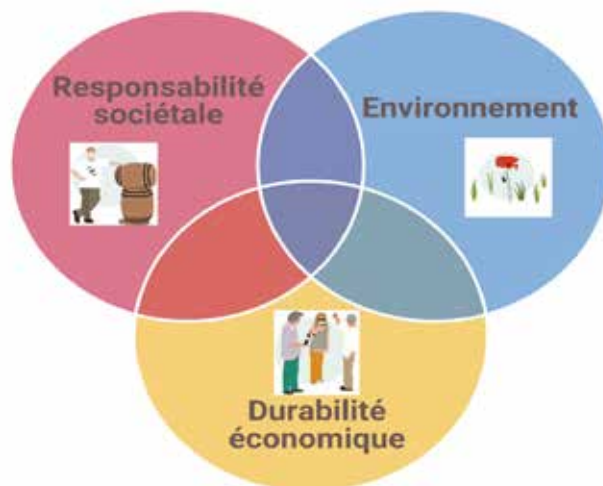
de raisin jusqu'à l'embouteillage du vin. En France, plus de 2 000 viticulteurs, négoce et caves coopératives sont engagés. Cette certification permet une reconnaissance des efforts engagés, avec la mise en avant de la marque sur les bouteilles, et des actions de promotion auprès des consommateurs et des acheteurs professionnels tels que les enseignes de grande distribution et les réseaux de cavistes. Terra Vitis permet également de répondre aux exigences de certains ODG (organismes de défense et de gestion des appellations) et d'accéder à des marchés à l'export.



*Terra Vitis est une structure nationale, présente dans 7 régions viticoles avec 48 000 ha de vignobles engagés.*

## UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

Le cahier des charges comporte 79 exigences réunies en 13 chapitres, dont le respect est audité et contrôlé chaque année.



*Le cahier des charges aborde les 3 axes du développement durable : environnement, social et économique*

Sur le volet environnemental, le cahier des charges met l'accent sur le raisonnement des pratiques culturales dans le respect de la réglementation. La traçabilité complète permet de prouver que les décisions prises à la vigne et au chai sont justifiées. L'agroécologie est fortement encouragée. Les actions favorables à la biodiversité, aux pollinisateurs à leurs habitats et leurs ressources font partie des exigences. D'autres aspects comme la préservation des ressources en eau, la fertilité des sols, la réduction des impacts (carbone, énergies, déchets) et la santé et sécurité des personnes travaillant dans les exploitations sont largement abordés.

## TERRA VITIS BORDEAUX À LA LOUPE

- L'association Terra Vitis Bordeaux pilote depuis 2002 cette certification pour le Sud-Ouest
- Plus de 240 adhérents, viticulteurs mais aussi négociants et caves coopératives
- Sur tout le bassin viticole Bordeaux Sud-Ouest. Essentiellement dans le Bordelais, mais aussi dans le vignoble de Gascogne, le Jurançon et la Dordogne
- Elle concerne 8 200 ha, soit 7% des surfaces en vignes

## DES PROJETS EN FAVEUR DES ABEILLES

En 2024, les adhérents de Terra Vitis Bordeaux ont souhaité valoriser les jachères issues des arrachages des parcelles de vignes en les transformant en jachères mellifères. L'objectif de ce projet est d'augmenter les ressources favorables aux auxiliaires de la vigne et aux pollinisateurs. C'est pourquoi l'association a sollicité l'ADANA, afin de créer des binômes Apiculteur/Viticulteur, pour favoriser l'accueil de ruches sur les exploitations engagées dans le projet et développer des pratiques favorables. L'ADANA a été invitée à l'Assemblée générale de l'association pour partager des connaissances sur les liens entre abeilles et vigne. Les actions de suivi de colonies envisagées dans le cadre du partenariat permettront de voir si le développement de pratiques agroécologiques dans les vignobles sont favorables à l'abeille : implantation de jachères fleuries, plantation de haies et rationalisation des traitements phytosanitaires en particulier.

“ Nous souhaitons tous que ce partenariat puisse faire évoluer la compréhension des besoins de l'abeille par les viticulteurs afin qu'ils puissent agrémenter leurs pratiques. ”

Ce partenariat permet de créer du lien entre ces activités, afin de lever les éventuelles incompréhensions défavorables aux abeilles. L'objectif est également d'expérimenter les bonnes pratiques, en agissant sur les éléments du paysage et sur les pratiques culturelles avec quelques vignobles volontaires. Grâce à des communications et des formations, ces pratiques seront ensuite diffusées largement auprès de tous les adhérents de Terra Vitis Bordeaux



*Les viticulteurs engagés dans Terra Vitis réalisent des plantations de haies favorables aux auxiliaires et pollinisateurs (crédit Soubie Château Lisennes)*

## LES ENSEIGNEMENTS DU PROJET SURVAPI POUR CONCILIER ACTIVITÉ VITICOLE ET APICULTURE DANS UN PAYSAGE PARTAGÉ

### Une flore diversifiée et abondante

- Maintenir la flore spontanée en bords de chemins et parcelles
- Entretenir les haies, ronciers, jachères ou bordures uniquement après la fin de leurs floraisons
- Intégrer des espèces mellifères dans les mélanges semés (trèfles, sainfoin, vesces, etc.)

### Une ressource en fleurs de qualité

- Respecter la réglementation pour l'application des produits phytosanitaires
- Broyer les espèces en fleurs dans les inter-rangs avant un traitement afin de limiter l'exposition des abeilles

### Des échanges réguliers entre apiculteurs et viticulteurs

- Mieux connaître et comprendre les pratiques et enjeux de chacun
- Se renseigner sur les dates de traitements obligatoires et prendre des décisions
- Ou simplement partager une tartine de miel et un bon verre !

Pour plus d'infos sur les résultats SURVAPI :

[ecophytopic.fr/recherche-innovation/concevoir-son-systeme/projet-survapi](https://ecophytopic.fr/recherche-innovation/concevoir-son-systeme/projet-survapi)

## AUTRICES

Florence AIMON-MARIÉ, chargée de mission à l'ADANA  
Avec Sophie BOURNERIE, animatrice Terra Vitis Bordeaux



# La commande groupée, un service qui s'essouffle ?

**Depuis sa naissance en 2017, ce service n'a cessé de plaire aux adhérents de l'ADANA. Ce dispositif piloté par l'association permet aux apiculteurs de bénéficier de consommables standards à des prix très intéressants : cadres, candi, fûts, sirop, etc. Sur la dernière campagne 2024-2025, quelques signes évoquent un ralentissement de l'engouement de ce service : zoom sur l'évolution de ce service important de l'association.**

## UN LANCEMENT SUR LES CHAPEAUX DE ROUE

Lancée en 2017, la première campagne de la commande groupée a enregistré 29 commandes, pour arriver depuis quelques années à une centaine de commandes. Cette augmentation rapide de l'intérêt des apiculteurs adhérents peut principalement s'expliquer avant tout par l'utilité de ce service.

**Les commandes groupées permettent de réaliser une économie importante**

Dès qu'une exploitation commande des volumes importants de consommables, elle a tout intérêt économiquement à passer ses commandes par le biais de ce service. Pour illustrer cette économie, voici dans le tableau ci-dessous un cas concret d'une exploitation moyenne qui commande avec et sans la commande groupée. Dans ce cas, les quantités commandées correspondent aux quantités moyennes passées dans le cadre d'une commande groupée 2024. Les prix directs fournisseur correspondent au prix incluant la remise liée

au volume commandé. Les prix négociés sont ceux que les adhérents ont obtenus cet hiver 2024/2025 par le service Commande Groupée. Dans cet exemple, à l'aide de ce service, l'apiculteur économise avec cette commande plus de 3 000 €.

Ce service est accessible à tous les adhérents. Cette mutualisation des besoins fait profiter l'ensemble des participants des prix négociés. Que l'on ait passé une commande modeste ou importante, le prix des marchandises sera le même pour tous. C'est aussi ça, l'esprit de l'ADANA.

## Des produits avec une qualité contrôlée

Lors des choix des fournitures, la vigilance est de mise, aussi bien pour l'équipe salariale que pour des administrateurs de l'ADANA, sur la qualité des produits commandés. A titre d'exemple, sur le choix du sirop vrac, il est demandé au fournisseur de nous envoyer la fiche technique du produit afin de choisir un sirop de qualité supérieure. Pour cela, la vérification se porte sur la composition, elle doit être constituée majoritairement des

### Exemple de comparatif d'une commande passée avec ou sans le service Commande Groupée - 2024/2025

Fournitures	Quantité commandée	"Prix direct fournisseur (€ HT)"	"Prix négocié Commande Groupée (€ HT)"	"Coût SANS Commande Groupée (€ HT)"	"Coût AVEC Commande Groupée (€ HT)"	"Économie réalisée par la Commande Groupée "
Apifonda (pain 2,5 kg)	800 kg	1,98	1,11	1 584,00	888,00	696,00
Cadre de corps filés	800 cadres	0,98	0,65	780,00	520,00	260,00
Cadre de hausse filés	600 cadres	0,94	0,62	562,50	372,00	190,50
Sirop vrac- Happyflor	2 500 kg	1,28	0,71	3 200,00	1 762,50	1 437,50
Fût alimentaire acier	20 fûts	69,90	47,80	1 398,00	956,00	442,00
				7 524,50	4 498,50	3 026,00

*La commande groupée fait économiser plus de 3 000 € à l'apiculteur !*

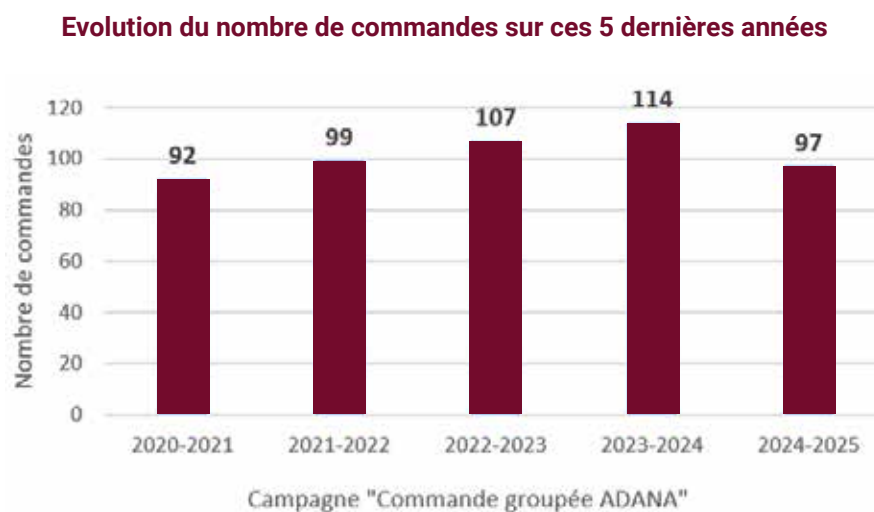
sucres présents naturellement dans le nectar (glucose, fructose et saccharose) afin que l'abeille n'ait aucun problème d'assimilation du sirop. Il est également vérifié que le taux de sucres dans le sirop soit élevé pour éviter de payer de l'eau et qu'il se conserve bien. Pour finir, il est toujours demandé d'avoir plusieurs retours de terrain d'apiculteurs ayant déjà testé ce sirop sur leurs propres ruches : appétence, fluidité, maintien dans le temps, etc. sont des paramètres pris en compte.

### Des échanges entre adhérents découlent de ces commandes

Les fournitures sont livrées chez des adhérents volontaires et bénévoles. C'est au moment où les adhérents viennent récupérer leur commande directement à l'exploitation que des échanges et moments conviviaux s'opèrent : les apiculteurs s'entraident pour charger la marchandise de chacun et des discussions informelles autour d'un café ont lieu. Les apiculteurs repartent avec des nouvelles des collègues, des informations techniques ou font même parfois la connaissance d'apiculteurs d'un même secteur.

### 1<sup>ÈRE</sup> DIMINUTION DEPUIS 5 ANS, CONJONCTURELLE OU CHANGEMENT DE PARADIGME ?

La dernière campagne de commande groupée a vu pour la première fois en 5 ans une diminution des commandes passées. Comme le montre le graphique ci-dessous, le nombre de commandes est passé de 114 pour 2023/2024 à 97 pour 2024/2025.



*Première campagne en 5 ans où le nombre de commandes diminue*

Comment s'explique cette inflexion ? Voici quelques pistes :

- **Conjoncturelle** : La saison apicole 2024 a été dans le meilleur des cas médiocre à catastrophique. Cela s'est fait ressentir sur la difficulté à suivre les colonies : plus de nourrissage et plus d'interventions. La production en baisse a, par ricochet, mis à mal la trésorerie des exploitations. Première résultante, les apiculteurs n'ayant pas de stock suffisant pour pallier à cette augmentation de nourrissage printanier, dans l'urgence, n'ont pas attendu la prochaine commande groupée pour faire le plein de sirop et ont commandé par eux-mêmes. Deuxième conséquence, le manque de trésorerie temporaire a empêché de commander.
- **Repli sur soi** : Le contexte actuel ; crise sanitaire, insécurité, etc. ; a favorisé et accentué un phénomène global de repli sur soi qui fragilise le vivre-ensemble et les mécanismes de solidarité traditionnels. La commande groupée, basée sur le bénévolat, souffre de l'implication des adhérents : difficulté de trouver des volontaires voulant bien accueillir la marchandise et se rendre disponible lors de la récupération des commandes, difficulté des adhérents à se déplacer pour aller récupérer sa commande, etc.

L'ADANA espère sincèrement pour ses adhérents que l'explication se trouve majoritairement dans un contexte conjoncturel afin que celle-ci perdure et continue à créer du lien entre adhérents et qu'elle les aide économiquement.



### REMERCIEMENTS :

L'ADANA remercie toutes les personnes impliquées dans la commande groupée depuis sa création. Sans elles, la commande groupée ne pourrait exister.

### AUTEUR

Jonathan GABOULAUD,  
chargé de mission à l'ADANA



# Sueurs froides et solutions futées : les astuces des apiculteurs débrouillards

**Aux ruches ou en miellerie, une mésaventure est vite arrivée. Une erreur d'inattention ou le manque d'expérience peuvent parfois conduire à des situations cocasses voire dramatiques. Pour éviter cela, des adhérents de l'ADA partagent sans tabou avec leurs collègues apiculteurs leurs malheureuses expériences et leurs astuces ingénieuses.**

## MARÉE JAUNE EN MIELLERIE : ATTENTION, ÇA DÉBORDE !

Un client qui entre, le téléphone qui sonne, l'extraction à surveiller, l'apiculteur est toujours très occupé en miellerie. Quelques minutes d'absence ou d'inattention et c'est la catastrophe : le miel déborde du fût ! Résultat ? Tout est à nettoyer et une partie de la récolte est perdue.

Ce genre d'incident est déjà arrivé à Florent GATELIER, apiculteur professionnel dans la Vienne. Il a donc décidé d'installer des capteurs permettant de couper l'alimentation de la pompe d'extraction lors du remplissage des fûts. Utilisé habituellement dans les entreprises industrielles, ce type de capteur s'achète en pièces détachées assez facilement sur n'importe quel site internet pour une valeur d'une trentaine euros.

Dans son cas, Florent a récupéré une ancienne balance à grain sur laquelle il a placé un capteur et réglé de façon à ce que l'équilibre des masses atteignent 300kg signifiant que le fût est rempli. Une fois à l'équilibre, la balance soulève le capteur, ce qui permet de couper aussitôt la pompe et donc d'atteindre le poids voulu tout en évitant le risque d'un débordement.

## DES CAPTEURS ADAPTÉS À TOUTES LES ÉTAPES EN MIELLERIE

Après extraction, Florent utilise en amont de la mise en fût un filtre en nylon de 350 microns pour enlever les impuretés. Le filtre se remplissant beaucoup plus vite que le miel s'écoule dans le fût, un capteur apte au contact alimentaire est également placé sur celui-ci, ce qui permet de stopper le pompage du miel lorsque le miel atteint un certain niveau au sein du filtre. Branché en série sur le courant électrique, le capteur permet de couper l'alimentation de la pompe mais permet également de la relancer si le capteur se rabaisse. Une astuce qui apporte une sécurité et un réel confort de travail lors du conditionnement du miel.



*Ce simple capteur blanc placé au niveau du filtre régule le débit et évite des débordements*



*Lorsque le capteur noir est relevé cela signifie que le fût est rempli, le mécanisme stoppe alors la pompe automatiquement*

## LES TRANSHUMANCES : QUEL BOURBIER !

Mettre toutes les chances de son côté pour éviter le pire

Qui ne s'est jamais embourbé en allant au rucher, et particulièrement, en transhumance ? Une mésaventure qui arrive à la plupart des apiculteurs et qui est difficilement gérable lorsqu'on est seul. La transhumance est toujours une étape stressante et fatigante alors pour éviter ce genre de péripétie, il est recommandé de :

- considérer les risques d'embourbement lors du choix d'un emplacement : accès carrossable, milieu suffisamment séchant, etc.
- s'équiper de véhicules ou chargeurs adaptés : ajuster le chargement, 4x4, etc.
- réaliser les transhumances en binôme pour plus de sécurité et d'entraide,
- avoir des plaques de désensablage ou des chaînes dans son véhicule
- anticiper la possibilité d'un dépannage : être en mesure de fermer les colonies et toujours prévoir une ou deux combinaisons de secours, pour équiper et sécuriser les dépanneurs.



*Demander de l'aide à l'agriculteur du coin peut souvent s'avérer utile, sauf quand lui-même s'embourbe avec sa machine !*

Utilisation d'un treuil : quand l'apiculteur s'improvise aussi dépanneur

Pour transhumer en toute sérénité et sécurité, Romain Stiers, apiculteur professionnel en Gironde, a décidé d'installer un treuil de dépanneuse sur son camion un Nissan Cabstar. Avec un câble long de 50m et une capacité de traction de 12T, il est capable d'extirper seul et facilement son camion d'une situation d'embourbement. Il suffit simplement d'attacher le câble à un arbre solide puis d'utiliser la télécommande qui active la traction à distance, ce qui permet de diriger le véhicule et de s'en sortir en toute autonomie. Dans son cas, le treuil lui a coûté environ 1000€, ce à quoi il faut ajouter la main d'œuvre d'installation par un garagiste d'environ 400€.

Les deux seuls points limitants à son utilisation sont :

- le véhicule doit être adapté pour permettre son installation (Renault Maxity, Toyota Isuzu, etc.),
- l'emplacement du rucher doit être adapté avec des arbres suffisamment solides pour y attacher le câble.



*Un treuil de dépanneuse, installé à l'avant du véhicule, permet de se sortir d'une situation difficile en toute autonomie*

### LE DÉTAIL QUI CHANGE TOUT

Il existe différents types de treuils : câble en acier ou câble en nylon. Romain a choisi le treuil avec un câble en nylon car cela est plus solide dans le temps et c'est aussi plus léger. Le poids du treuil est à prendre en compte : son treuil pèse environ 90kg, ce qui est à rajouter au chargement final. Pour plus de sécurité, il est recommandé d'installer un coupe-circuit entre le treuil et la batterie pour éviter les risques d'incendie qui ne seraient pas pris en charge par les assurances.

**« Des saisons humides comme l'année dernière ou même en ce début de saison, j'ai une chance sur deux de rester bloqué au rucher. Avec le treuil équipé à mon camion, je suis rassuré de transhumer sur n'importe quel rucher par n'importe quel temps, c'est tellement confortable ! Je m'en sers tous les ans et ce, plusieurs fois par an, surtout dans les secteurs plus humides lorsque je transhume mes colonies sur châtaignier ou lorsque la remorque est vide car elle a tendance à patiner. C'est très pratique quand je transhume loin sur des secteurs où je ne connais pas forcément les agriculteurs locaux. »**

Romain Stiers

Vous avez des anecdotes à raconter ? Des conseils malins à transmettre ? Contactez l'ADANA pour apparaître dans le prochain bulletin !

**AUTRICE**

Auréliе BAISNÉE,  
chargée de missions à l'ADANA



# Renforcer ses compétences pour développer un atelier de transformation

Retour sur deux formations de l'ADANA

**Le catalogue de formations de l'ADANA a pour objectif de répondre à la demande de ses adhérents dans leurs besoins en acquisitions de nouvelles connaissances, compétences ou sur du perfectionnement. Pour la saison 2024-2025, les formations « Créer son atelier de produits transformés » et « Savoir produire des hydromels et vinaigres de miel de qualité » ont été proposées suite aux nombreuses demandes sur la diversification et valorisation du miel. Ces journées ont été un succès, avec de réelles plus-values pour les apiculteurs et apicultrices présents.**

## PRODUCTION D'HYDROMEL ET DE VINAIGRE : DES COMPÉTENCES ET SAVOIR-FAIRE QUI NE S'INVENTENT PAS

En début d'année 2025, l'ADANA organisait pour le seconde fois une formation d'initiation à la production d'hydromel et de vinaigre de miel avec Jean Irubetagoiena. Fort d'une expérience d'hydromelier, Jean a partagé ses connaissances avec les stagiaires pour les accompagner à produire des hydromels de qualité et stables.

### Une formation adaptée pour démarrer une production d'hydromel

Cette session a réuni une quinzaine de stagiaires à Bergerac sur trois jours. Une première journée a permis d'introduire le sujet et d'amorcer la production d'un premier moût. Les deux autres journées, deux mois plus tard, ont consisté à approfondir les connaissances afin de pouvoir lancer des productions plus importantes et à déguster et commenter les résultats des hydromels obtenus à partir de la fermentation des moûts de la première session. Des éléments sur la réglementation et l'hygiène ont complété ce programme pour permettre aux stagiaires de lancer sereinement leurs productions.

Les stagiaires ont également eu l'opportunité de visiter l'installation d'un adhérent apiculteur et producteur d'hydromel, Paul Thirion, située à Bergerac, pour compléter la formation. Paul a partagé son expérience en production d'hydromel, en détaillant le choix des miels et des autres ingrédients employés et les techniques mises en œuvre. Ce fut l'occasion pour les stagiaires de voir, en conditions réelles, les installations nécessaires pour la fabrication et le conditionnement de l'hydromel. La visite s'est finalement terminée sur une dégustation de ses produits.



*Chaque stagiaire a pu réaliser au cours de cette formation entre un et trois essais d'hydromel qui ont ensuite été dégustés collectivement pour discuter des choix effectués.*

### UN PEU DE VOCABULAIRE SUR LA VINIFICATION DE L'HYDROMEL

- **Moût** : préparation à base de miel et d'eau, contenant éventuellement des levures et sels nourriciers.
- **Élevage** : ensemble d'opérations post fermentation pour accompagner le développement aromatique des vins.
- **Collage** : action de clarification du moût pour obtenir un breuvage limpide.



## Connaître les principes de la production d'hydromel et de vinaigre de miel

La fabrication de l'hydromel est un travail exigeant qui demande d'acquérir les connaissances et les techniques à mettre en œuvre tout au long de la production. Pour commencer, il faut sélectionner un miel qui servira de base à la production du moût. C'est un choix important qui définira le goût de l'hydromel ou du vinaigre final, il est donc important de sélectionner un miel approprié qui ne développera pas des saveurs désagréables une fois la fermentation terminée. Il est donc préférable d'éviter ceux pouvant développer des arômes animal ou chimique par exemple. L'élaboration du moût consiste à diluer le miel dans de l'eau, les proportions influençant la quantité de sucre initiale et donc les quantités d'alcool finales et de sucres résiduels. On peut ensuite augmenter l'acidité pour garantir un milieu peu propice au développement de bactéries indésirables, et ensemercer ce moût à l'aide d'une levure sèche active en fonction des notes aromatiques que l'on veut développer et du taux d'alcool désiré. Enfin, pour nourrir la levure, des sels nourriciers peuvent être ajoutés pour s'assurer d'avoir une fermentation complète.

Après quelques semaines, la fermentation de l'hydromel se termine. A partir de là commencent les étapes d'élevage : sulfitage, assemblage, collage... avant la mise en bouteille. Pour le vinaigre, le travail ne s'arrête pas là. Celui-ci est produit à partir d'un hydromel à faible taux d'alcool qui subit une piqûre acétique, c'est-à-dire qui est ensemercé par une bactérie *Acetobacter*, et qui fermente à nouveau. Cette fermentation acétique permet alors la production du vinaigre.

## Savoir déguster pour pouvoir progresser

A chaque étape, la dégustation est nécessaire pour guider les choix de production tel que le choix du miel, des levures, assemblage, collage... Lors des premières dégustations, juste après la fin de la fermentation, l'hydromel est dominé par les arômes primaires, développés directement à partir du miel. Puis peu à peu, les arômes secondaires puis tertiaires se développent. Déguster l'hydromel tout au long du processus de fabrication est donc crucial pour maîtriser son évolution lors des différentes phases.



### REMERCIEMENTS :

L'ADANA remercie chaleureusement Jean pour la qualité de ses formations sur la fabrication d'hydromel et de vinaigre de miel, ainsi que Paul Thirion pour son très bon accueil sur son exploitation en fin de formation.

**“ Le secret pour proposer de beaux et bons produits, c'est de toujours continuer à se former, à être curieux, à découvrir d'autres artisans et à conserver les petites astuces qu'on peut découvrir çà et là, d'où l'importance de la formation ! Il faut aussi garder à l'esprit que l'on fait bien les choses qu'on aime. C'est donc difficile pour moi de fabriquer et de commercialiser un produit que je n'apprécie pas. ”**

Christophe DRUESNES,  
stagiaire des deux formations, hydromel et produits transformés, et apiculteur de Gironde.



*La dégustation se déroule en plusieurs phases : d'abord visuelle, puis olfactive et enfin gustative – une étape à maîtriser pour assurer la qualité.*

## LE MIEL EN CUISINE : CONNAÎTRE LES BASES DE LA TRANSFORMATION

Les 15 et 16 janvier dernier, Yoann Rousseau formateur et apiculteur professionnel en Charente a réalisé la formation « Créer son atelier de produits transformés » à Cussac en Haute-Vienne. Au programme : découverte des bases dans la traçabilité et l'étiquetage des produits transformés et ateliers pratiques sur le pain d'épices, les nougats blanc et noir, les bonbons et la pâte à tartiner.

## LES ESSENTIELS ADMINISTRATIFS AVANT DE SE LANCER

Avant de démarrer un atelier de transformation, une formation à la méthode HCCP est obligatoire pour identifier les obligations et risques liés aux pratiques d'hygiène alimentaire et assurer son plan de maîtrise sanitaire. De plus, le CERFA 13984\*06 de déclaration de manipulation de denrées alimentaire d'origine animale est obligatoire et permettra d'assurer l'ouverture de l'activité.

## LES BONS OUTILS FONT LES BONS OUVRIERS

Ici on parle d'atelier professionnel, avec des produits destinés à la vente : le matériel, les locaux, les produits d'entretien, et la tenue doivent respecter les règles sanitaires. Ainsi, on porte charlotte, vêtement spécifique pour la transformation, tablier et chaussures adaptées. On n'utilise pas d'éponges jetables et on utilise des produits d'entretien professionnel telle que les crèmes lavantes. Contrairement aux autres bijoux, l'alliance peut être gardé mais attention à la manipulation avec les machines. Côté matériel, l'inox est à privilégier en plan de travail pour mieux garder la température. Bien pratique lors de la manipulation des bonbons au miel par exemple !

### LES INCONTOURNABLES

- Robot de pâtisserie avec un crochet, un fouet et une feuille
- Echelle de pâtissier
- Séparateur d'oeufs
- Fouet professionnel, attention à la régularité des espaces entre les branches
- Thermomètre à confiserie
- Sonde thermomètre pour vérifier la température du four
- Cuillère doseuse



*Garder un four allumé à basse température permet de maintenir la préparation de bonbon plus malléable dans le temps.*

“ Sur mon exploitation, je me suis lancé depuis quelques années dans la transformation de produits à base de mes miels. J'ai commencé par la fabrication de vinaigre de miel, puis d'hydromel. J'ai proposé l'hiver suivant le pain d'épices et les bonbons, que je faisais faire à façon. Aujourd'hui, j'ai élargi ma gamme et mes compétences. Je propose désormais de la pâte à tartiner, des fruits secs au miel, du nougat et de la pâte de fruits au miel. Mais je dois dire que j'ai un faible pour le pain d'épices. Entre le miel, les farines et les épices, on peut vraiment s'amuser ! Niveau matériel, je m'en sors avec des choses assez simples : un four professionnel, un batteur, une soudeuse, une gazinière, des casseroles et des moules à nougats fabriqués maison selon le modèle vu en formation ! ”

Christophe DRUESNES,  
stagiaire des formations et apiculteur de Gironde.

Et maintenant... aux fourneaux ! Focus sur le pain d'épices.

Le pain d'épices est souvent le premier produit diversifié présent sur les étals à côté du miel. Yoann a présenté la recette du pain d'épices dans sa forme la plus simple.

Avant toute chose, préparer chacun des ingrédients individuellement. Cela limite les erreurs.

“ J'ai beaucoup apprécié les formations proposées par l'ADANA auxquelles j'ai participé. Je faisais déjà des fabrications d'hydromel et de vinaigre avant de faire la formation dédiée à ces productions en 2023 et ça m'a permis d'affiner mes méthodes de travail, de compléter certains savoirs et d'améliorer le produit final. Participer à ces journées permet aussi de rencontrer d'autres personnes et d'échanger sur le moment et par la suite. Il en a été de même sur la formation « produits transformés » que j'ai suivie en 2025, qui m'a apporté de la technique sur les produits que je faisais déjà et m'a permis d'élargir la gamme. ”

Christophe Druesnes,  
apiculteur professionnel en Gironde.

Le catalogue automne-hiver 2025-2026 de formations de l'ADANA sera à retrouver sur le site [www.adana-asso.fr](http://www.adana-asso.fr) à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2025. Un mail pour prévenir sa parution sera envoyé aux adhérents.



## RECETTE DU PAIN D'ÉPICES AU MIEL pour 6 pains de 250 g

### INGRÉDIENTS

540 g de miel	270 g d'eau froide
470 g de farine T80	8 g d'épices
130 g de farine de seigle	2 g de cannelle
100 g d'eau chaude	14 g de bicarbonate

- 1 Le mélange d'épices utilisé caractérisera le pain d'épices. Pour le miel, il est conseillé un miel de caractère, comme du châtaignier, du forêt ou du sarrasin, s'exprimant mieux après une cuisson. Concernant la farine, le seigle ou le sarrasin sera à privilégier pour favoriser le développement du réseau glutineux de la pâte.
- 2 Cette recette ne contient pas d'œufs, pour simplifier la vente et mesures d'hygiène associées. Attention si des œufs sont ajoutés, ils doivent être issus d'une production agréée.
- 3 Faire fondre le miel avec l'eau chaude dans une casserole.
- 4 Verser le miel et les épices dans la farine tamisée.
- 5 Ajouter l'eau froide dans la farine et battre avec une feuille ou un bras à faible vitesse. La quantité d'eau renseignée est une base, elle est à adapter en fonction de la farine utilisée. La consistance de la pâte doit être un peu liquide type pâte à gaufres.
- 6 Mettre au frais pendant 24 h, cela qui permettra la formation d'un réseau glutineux. Une fois sorti du frigo mélanger et ajouter le bicarbonate.
- 7 Pour obtenir 250 g de pain après cuisson, dans les moules, mettre entre 270 g et 275 g de pâte pour un pain nature, et 250 g de pâte + 25 g de fruits pour un pain aux fruits. Cuire entre 150 et 160°C.
- 8 Sur l'étiquette, bien penser à noter tous les produits allergènes : la liste des 14 allergènes est à retrouver sur le site du gouvernement. Par exemple, si du beurre est utilisé pour le moule, alors c'est à ajouter sur l'étiquette.

### AUTEURS

Adrien MOINET et Lucille JOHANET,  
chargés de missions à l'ADANA



# Allier production et transformation du miel, comment s'organiser sur son exploitation ?

Témoignage d'un apiculteur de Gironde, Christophe DRUESNES

**Depuis son installation, Christophe Druesnes a développé son système sur une haute valorisation du miel produit, via la fabrication d'une belle diversité de produits transformés à base de miel. Cet apiculteur pâtissier nous présente l'organisation de travail qu'il a mise en place afin d'allier production de miel, fabrication et commercialisation de sa gamme de produits transformés.**

## POURRIEZ-VOUS PRÉSENTER VOTRE PARCOURS ET LA GAMME DE PRODUITS PROPOSÉE ?

« Je me suis lancé en 2020 dans l'apiculture de loisir. Très rapidement, dès 2022, j'ai décidé de quitter mon travail pour me consacrer entièrement à l'apiculture et en faire mon activité principale. Dès le départ, l'idée était de travailler un nombre de ruches « acceptable » pour moi, afin de garder du plaisir dans ma pratique et de valoriser le miel par la transformation.

Etant fils de producteurs de fromage Maroilles AOP dans le Nord, j'étais familiarisé à la fabrication de produits issus de son exploitation. De par mon expérience familiale, j'étais aussi habitué au respect d'un cahier des charges et d'exigences de qualité.

Je propose une large gamme de produits transformés maison : vinaigre, hydromel, pain d'épices, pâte à tartiner, nougat et j'en passe. Actuellement, je transforme ma miellerie en laboratoire chaque semaine, ce qui n'est pas l'idéal. Je termine les travaux pour l'aménagement d'un

local de 20 m<sup>2</sup>, uniquement dédié à la fabrication de produits transformés. Seul l'hydromel restera dans la miellerie. »

« Concernant le miel, ma stratégie est de proposer une large gamme. Je produis une dizaine de variétés : acacia, bourdaine, bruyère, châtaigner, tilleul,

*Une belle gamme de produits transformés à haute valeur ajoutée qui nécessitent un savoir-faire*

montagne, printemps, été, toutes fleurs, ce qui me demande beaucoup d'emplacements et de la réactivité. Je produis aussi des miels de cultures, colza et tournesol, que j'utilise principalement pour le vinaigre et l'hydromel.

A titre de référence, le miel utilisé en transformation représentait l'an dernier à peu près 20 % en volume de ma production et 30 % de mon chiffre d'affaires. »

## COMMENT ORGANISEZ-VOUS VOTRE TRAVAIL ?

**Au printemps et à l'été :**

« En effet, le choix de transformer le miel, en plus de toutes les autres tâches que nécessite l'activité apicole, demande une organisation très carrée et beaucoup de rigueur, pour ne pas se laisser déborder. Et ce travail ne laisse pas beaucoup de répit dans la semaine ...

Je consacre généralement le lundi à la fabrication des produits dérivés, en fonction de mes stocks et des besoins. Niveau organisation, je prépare les pâtes à pain d'épices le matin de bonne heure afin de les laisser reposer toute la journée en vue d'une cuisson le soir ou le lendemain matin. Je fais ensuite le nougat qui doit reposer quelques heures afin de pouvoir être découpé et emballé le lendemain matin. L'après-midi, je fabrique les produits qui sont rapides à faire et emballables immédiatement, comme la pâte à tartiner ou les bonbons.

Le mardi est souvent réservé aux livraisons afin que mes clients aient les produits les plus frais possibles en commençant la semaine. Je livre trois magasins de producteurs autour de Bordeaux, cela me prend ½ journée. J'apprécie la proximité directe avec le client et la possibilité de suivre mes stocks. Je n'ai pas de commande de leur part : je regarde les stocks par produit et j'ajuste mes livraisons.



Et bien sûr, le reste de la semaine est consacré au travail des ruches ! Le samedi est souvent dédié à la mise en pots et au temps associatif que je consacre en rucher école. Le dimanche est ma journée d'ajustement : repos, ruches, miellerie... en fonction des besoins. Et en cas de météo capricieuse il faut s'adapter !

Je propose mes produits toute l'année mais il y a une saisonnalité sur les demandes. Le vinaigre se vend très bien l'été. L'hydromel est préféré pour les fêtes de Noël et pour les apéritifs en période estivale. Le nougat, les pains d'épices, la pâte à tartiner sont plutôt des produits d'hiver. Entre mai et septembre, je les fabrique à la demande. »

### A l'automne et hors saison :

« Je garde le même rythme en automne, avec un travail allégé mais un travail différent sur les ruchers, entre la lutte contre le frelon asiatique et le déplacement des ruches.

En hiver pour l'instant, je programme les formations que je souhaite faire et j'ajuste le planning autour. Je consacre aussi beaucoup de temps à préparer la saison suivante, entre le nettoyage des cadres, des ruches... On fait chauffer la chaudière à cire et on se repose un peu.

Les mois hivernaux, c'est également la période où je fais mes fabrications d'hydromel et de vinaigre pour l'année. Je lance généralement une cuvée en octobre. La période est idéale car les températures sont suffisantes et pas trop chaudes pour une bonne fermentation. Il faut qu'elle soit suffisamment longue et régulière pour développer les arômes du miel. Je travaille en fermenteur inox de 100 litres ou en verre de 15 litres. Par manque de place et de matériel nécessaire, je suis obligé de faire une seconde cuvée vers la mi-décembre. Je dois alors chauffer la miellerie entre 18 et 20°C pour avoir une fermentation correcte. Après la fin de fermentation, les deux cuvées sont assemblées et restent quelques mois en garde vin pour une mise en bouteilles en septembre de l'année suivante. Dans les perspectives, j'envisage de proposer la fabrication à façon d'hydromel pour d'autres apiculteurs, sur des petites cuvées. Comme je suis déclaré auprès du service des douanes, je peux m'occuper des formalités douanières et livrer un hydromel prêt à vendre.

### L'ORGANISATION EN DÉTAIL

- **Pains d'épices** : fabrication hebdomadaire ; entre novembre et janvier, une cinquantaine/semaine ; une dizaine le reste de l'année
- **Nougat** : environ 1,5 kg par mois, soit 2 à 3 h de travail et autant pour l'emballage le lendemain.
- **Bonbons** : 1 kg/mois l'été et 2 à 3 kg/mois de novembre à janvier.
- **Pâte à tartiner et les fruits secs au miel** : fabrication tous les 15 jours, au besoin, assez rapide à faire.

Pour le vinaigre, je fais une cuvée spéciale d'hydromel sec à 8°, que je mets ensuite en vinaigrier (en chêne ou en châtaigner). J'ai quatre vinaigriers qui tournent en permanence, ce qui me permet d'avoir en permanence un vinaigre qui a mûri au moins une année.

Je fais réaliser une analyse par lot par un laboratoire d'œnologie, que ce soit pour le vinaigre (degré d'acidité) ou pour l'hydromel (teneur en alcool et sucre résiduel). »



*De la précision dans la fabrication et dans l'organisation*

“ En saison et hors saison, pour tenir le rythme, je me force à établir mon planning chaque semaine et à m'y tenir afin que les choses ne dérapent pas. ”



### REMERCIEMENTS :

Rucher Miellerie « Une vie de labeur »  
 DRUESNES Christophe  
 cdruesnes@outlook.fr  
 www.instagram.com/uneviedelabeur  
 exploitation en fin de formation.

### AUTEURE

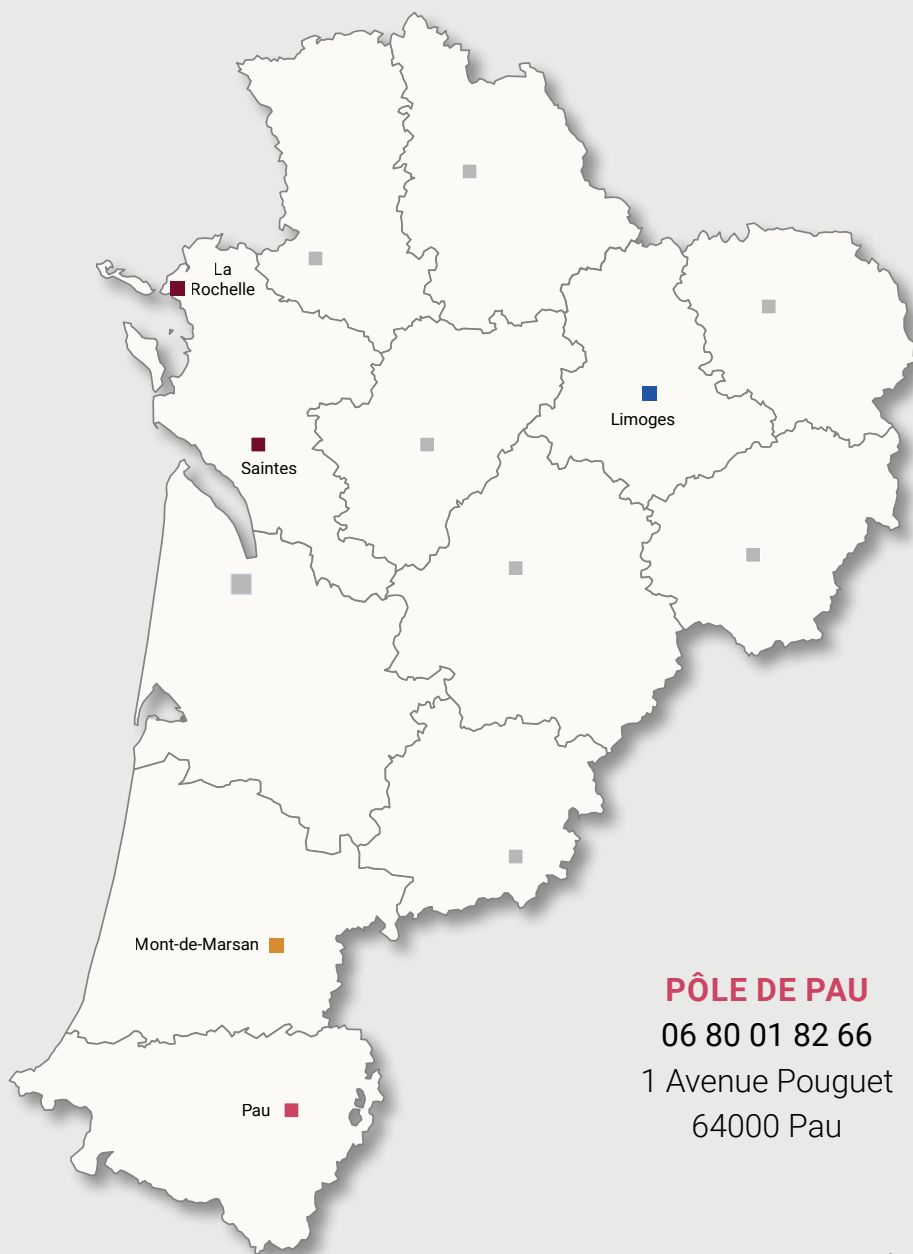
Miren PÉDEHONTAA-HIAA,  
 Chargée de mission à l'ADANA,  
 recueil des propos de Christophe DRUESNES



Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

# ADANA

ASSOCIATION DE DÉVELOPPEMENT DE L'APICULTURE  
EN NOUVELLE-AQUITAINE



**NOUS CONTACTER :**  
contact@adana-asso.fr

## PÔLE DE MONT-DE-MARSAN

06 45 51 42 13  
Maison de l'Agriculture  
55 av. Cronstadt  
40005 Mont-De-Marsan

## PÔLE DE LIMOGES

05 57 85 40 71  
Boulevard des Arcades  
87060 Limoges

## PÔLE DE SAINTES

06 98 33 41 38  
Site Chambre d'Agriculture 17  
3 Boulevard de Vladimir  
17100 Saintes

## PÔLE DE PAU

06 80 01 82 66  
1 Avenue Pouguet  
64000 Pau

## PÔLE DE LA ROCHELLE

05 46 50 45 33  
2 avenue de Fétilly  
CS 85074  
17074 La Rochelle

Consultez notre site internet :  
[www.adana-asso.fr](http://www.adana-asso.fr)

Avec le soutien financier de :

