





Compte rendu du Bar des Sciences du mardi 26 novembre 2019 «Miels... abeilles... et repeuplement...»

Soirée organisée par : le « Pavillon des Sciences » et animée avec dynamisme par Pascal REMOND.

Co production: Pavillon des sciences- Pays de Montbéliard Agglomération.

Lieu - Horaire : Bar de l'hôtel Bristol - 2 rue Velotte - Montbéliard

- Mardi 26 novembre 2019 - De 20h00 à 22h00

Participation: très bonne, plus de 200 personnes furent réunies dans la salle du haut de l'hôtel Bristol.

Thème et Intervenants: « Miels... abeilles ... et repeuplement »

- Arnaud MONTEBOURG, Entrepreneur, fondateur de Bleu Blanc

Ruche, les Équipes du Made In France, La Compagnie des Amandes. Ancien ministre de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique.



- Mylène FOURNIER, Directrice Pédagogique et Administrative École

des Hautes Études en Apiculture - Dijon

Le monde apicole est plus que jamais en difficulté. Les apiculteurs doivent affronter chaque année des pertes plus importantes, leurs abeilles meurent sans même qu'ils puissent lutter.

Les raisons de cette hécatombe sont aussi multiples qu'inquiétantes : les maladies et prédateurs sont nombreux et leur environnement est de plus en plus perturbé.

En 30 ans, plus de 75 % des insectes volants, dont font partie les abeilles, ont disparu en Europe.

L'abeille mellifère est décisive dans le processus de pollinisation : 35% de notre alimentation dépend de l'action des insectes pollinisateurs. Sans eux, nous ne pourrions plus consommer beaucoup de nos fruits et légumes.

Et comme si cela ne suffisait pas, la France ne parvient plus à produire tout le miel qu'elle consomme. Elle est contrainte d'importer des miels, venant du monde entier : or sur 1200 miels d'importation, plus de 30% présentait un caractère frauduleux !

Et pourtant, il y a des solutions portées par « BLEU, BLANC, RUCHE » et l'Ecole des Hautes Etudes en Apiculture de DIJON.

Après avoir choisi de se retirer de la vie politique, Arnaud MONTEBOURG consacre son nouveau projet entrepreneurial à cette cause si chère, en lançant la marque Bleu Blanc Ruche soutenu par Paul FERT et Mylène FOURNIER Directeur et Directrice de l'Ecole des Hautes Etudes en Apiculture.

Déroulement de la soirée :

Arnaud MONTEBOURG: présente la soirée. On va y parler « biodiversité », fonctionnement des abeilles, marché du miel, mondialisation et conséquences sur l'apiculture. Il rappelle que l'homme est apparu sur terre il y a 2.600.000 années mais que l'abeille l'a précédé sur la terre. Il se pourrait, hélas, que l'abeille ne survive pas à l'homme.

Rôle des abeilles: les abeilles rendent service. Comme dit Bergson, « cet animal est d'abord lui-même et il exécute son instinct ». L'abeille fonctionne collectivement, elle vit en colonies. Elle se nourrit de plantes qu'elle utilise à travers le nectar et va chercher les pollens pour composer le bol alimentaire de la colonie.

L'abeille a toujours fasciné les poètes, les empereurs, les rois, les théologiens. Quand elle se nourrit, elle permet à la nature de se reproduire, de transformer les fleurs en fruits. Elle joue donc un rôle prépondérant sur la biodiversité. L'abeille rend ce service aux plantes qui ne se pollinisent pas naturellement. La performance agricole va donc de pair avec la bonne santé des abeilles. 35% de la nourriture humaine repose sur la pollinisation exclusive des abeilles. Si l'abeille se raréfie, que va devenir la nourriture de l'homme ? Il existe deux sortes d'abeilles : l'abeille sauvage et l'abeille domestique (celle que l'on élève en ruches). La mortalité naturelle d'une colonie est de 5 à 8%. Chez les apiculteurs professionnels, cette mortalité est plus élevée (15%). Ce qui est alarmant est que 80% des insectes ont disparu en 30 ans en France à cause de la surprotection des plantes par des nourritures chimiques. Il y a 70 ans, l'agriculture était nourricière malgré des rendements beaucoup plus faibles que maintenant et il n'y avait pas (ou peu) de pesticides.

L'INRA a fait une étude en Angleterre : il manquerait environ 13 millions de ruches dans toute l'Europe. Henri CLEMENT est Président de l'UNAF (Union Nationale des Apiculteurs de France). Il s'alarme en constatant qu'autrefois il y avait des ruches dans chaque village français. Ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Mylène FOURNIER: nous indique pourquoi les abeilles domestiques disparaissent :

- Elles sont décimées par **le varois** (un acarien qui a l'allure d'une tique). En France, c'est la plus grande cause de perte.
- **Les pesticides** (même les **fongicides** ont un impact négatif sur les abeilles). Les **insecticides** désorientent les abeilles qui n'arrivent plus à retourner à leur ruche.
- Le frelon asiatique (surtout dans l'ouest de la France). On ne connait aucune technique pour l'éradiquer. On est à l'époque (en novembre) de détection des nids de frelons à la cime des arbres. Les apiculteurs essaient de poser des pièges sélectifs (avec de plus petits orifices) pour laisser en paix les frelons européens, qui, eux, participent à la pollinisation.

<u>Arnaud MONTEBOURG</u>: signale que des apiculteurs ont découvert que les poules placées près des ruches adorent se nourrir de frelons asiatiques mais une telle pratique est impossible à mettre en œuvre.

Mylène FOURNIER: nous indique une autre cause de disparition des abeilles: la monoculture. Car l'abeille a besoin de plusieurs pollens différents. Un seul champ de colza affaiblit l'abeille.

<u>Question d'un participant</u>: la sélection génétique des abeilles ne les a-t-elle pas fragilisées ? A force de faire de l'élevage, n'affaiblissons- nous pas cette population ?

<u>Réponse de Mylène FOURNIER</u>: non, car l'abeille a un mode de reproduction compliqué: la reine se fait féconder par 15 mâles dans des zones de congrégation (en haut des arbres, sur les cimes). L'insémination est aussi utilisée avec les abeilles. Elever des mâles est compliqué, une dizaine d'inséminateurs seulement existent en France.

Rôle de l'agriculture :

Arnaud MONTEBOURG: confirme qu'on ne peut pas maîtriser l'abeille qui, finalement, se comporte comme les humains (rappelons qu'il y a environ 50.000 mariages mixtes en France). On dit qu'il existe trop d'élevages d'abeilles et pas assez d'abeilles sauvages. Mais ces deux catégories se complètent dans la pollinisation. Le Muséum d'Histoire Naturelle a réuni les scientifiques pour discuter de la biodiversité de l'abeille elle-même. L'agriculture est le gardien de la survie de l'abeille.

<u>L'apiculture :</u>

On pense à **mettre des ruches** mais on ne pense pas à **mettre des plantes mellifères**. Il faut d'abord planter (à Paris, c'est difficile à part le tilleul de Mme HIDALGO! – sic). L'agriculture s'est industrialisée, standardisée, ce qui a créé

des comportements néfastes pour les abeilles : en Bresse, on coupe tous les arbres pour avoir l'horizon comme seule vision ! Laissons la nature aller trop loin, on en a besoin ! Choisissons de planter les plantes qui nourrissent l'abeille : les plantes mellifères. Il en existe beaucoup : tilleul, menthe, acacia, pissenlit, trèfle, aubépine, lierre, ronce (ne les coupez pas !), lavande etc. Entre juillet et août, il y a très peu de plantes mellifères ce qui pose problème.

Mylène FOURNIER: indique que cette année 2019 n'a pas été une bonne année (température trop basse au printemps, le colza ne miellait pas. Les apiculteurs ont dû nourrir leurs abeilles au sirop au printemps. Les apiculteurs pratiquent la transhumance (comme pour le cheptel) ainsi les abeilles passent d'une plante à l'autre. On voit aujourd'hui des convois de ruches sur les routes de France. La transhumance permet aux apiculteurs de nourrir leurs ruches. La statistique actuelle montre que sur 5 ans, il y a 2 bonnes années, une année très mauvaise et 3 années moyennes.

Question d'un participant : comment le varois est-il arrivé en France ?

<u>Réponse de Mylène FOURNIER</u>: les apiculteurs ont acheté des reines dans les pays étrangers (Grèce, Chili...) pour les avoir plus tôt dans la saison. Et ils ont ramené ce fléau en même temps que les reines.

Question d'un participant : Comment toucher les agriculteurs qui pratiquent la déforestation ?

Réponse de Mylène FOURNIER: par les explications, par la sensibilisation.

Arnaud MONTEBOURG: indique que cette sensibilisation n'est pas si simple, car en jeu se trouve le droit de propriété. La loi est très limitée dans ses effets: c'est un vrai mouvement de société qui doit s'engager. Mais je vois du positif: de jeunes agriculteurs commencent à changer leur modèle économique: dans la Beauce avec une agriculture industrielle, on a un rendement de 110 quintaux à l'hectare. Le jeune agriculteur, lui, ne produit que 6 quintaux à l'hectare. La Politique Agricole Commune (PAC) de l'Europe finance indifféremment sans prendre en considération ces éléments. Il faut réussir à concilier ces contraires. L'INRA a lancé une étude sur le vol du retour des abeilles butinant du colza ayant subi des pesticides: aucune n'est revenue à sa ruche. Autrefois, on pulvérisait du DDT. Maintenant les pesticides actuels sont des milliers de fois plus nocifs que le DDT. Mais les Français sont-ils prêts à payer la nourriture plus chère suite au remplacement des pesticides? 25% du porte-monnaie du ménage était consacré à l'alimentation dans les années 60. Aujourd'hui c'est seulement 13% du porte-monnaie qui est utilisé pour cette alimentation, au profit du coût du logement qui a explosé.

<u>Un participant constate</u>: la suppression des haies se fait à cause de la prime à l'hectare : les haies suppriment de la surface non prise en compte dans le calcul de la prime.

Arnaud MONTEBOURG: nous parle des régions mellifères au niveau mondial: ce sont l'Amérique latine, l'Amérique du Nord, l'Europe et la Chine. Il y a 10.000 points de vente. 50% des achats se font par vente directe et 50% dans les supermarchés où l'on y retrouve des miels premiers prix (30% de miels frauduleux où l'on met du sucre fait avec du sirop de riz, du maïs et de la betterave au lieu de miel).

La crise de l'apiculture en France: beaucoup d'apiculteurs ont disparu. Il ne reste plus que 50 apiculteurs possédant 1000 ruches. L'Argentine exporte beaucoup de miel (du miel de chardons). Aux USA, pour garder une exportation stable, on augmente le nombre de ruches car le rendement diminue (de 25 à 30 kg de miel par ruche) à cause des fléaux déjà cités et des problèmes climatiques. Pour les Chinois, c'est complètement différent: ils augmentent le nombre de ruches de 13% et ils obtiennent une exportation augmentant de 196% !!! Cherchez l'erreur! La réponse est que les Chinois ont des processus chimiques de fabrication de miels qui traversent allégrement les frontières, sans aucun contrôle. C'est proprement scandaleux!

« Bleu, Blanc, Ruche »: une solution pour la France:

Nous avons créé cette société qui crée du miel de repeuplement et qui vise à accroître le nombre d'abeilles en France. Notre action consiste à convaincre les consommateurs de payer un bon miel au juste prix et rééduquer le palais des français. Il y a de bons miels en France, ce sont les « crus » de France, ils proviennent de la bruyère des Landes, du fenouil de Normandie, de l'arbousier de Corse.... Il faut renouer ce lien avec la nature et la localisation de l'apiculture et redécouvrir la richesse de notre terroir! Nous avons fait un miel de sarriette dans le Var, un miel de

rhododendrons dans les Pyrénées Orientales, on aime défendre notre pays et **nous avons décidé de remonter le nombre d'apiculteurs professionnels en France, c'est le plus grand objectif de « Bleu Blanc Ruche ».** C'est ainsi qu'en janvier 2008 la commune de Saint-André-en-Bresse avait toutes ses ruches mortes, on est reparti à zéro avec le maire pour recommencer l'apiculture dans sa commune. Il a fallu traiter des problèmes techniques, agricoles (combattre les fléaux des abeilles). Ainsi **nos ambitions pour « Bleu, Blanc, Ruche » sont :**

- 1- Mieux faire payer le bon miel français aux professionnels
- 2- Passer des contrats avec nos apiculteurs et financer la croissance des repeuplements de ruches.

Des apiculteurs courageux ont perdu leurs ruches mais recommencent leur croissance, étape après étape. « Bleu, Blanc, Ruche » a vendu au Salon du Made in France cette année 3000 pots de miels de France qui ont fait redécouvrir aux clients-consommateurs les miels de nos crus (par exemple le miel d'acacia et le miel de châtaignier en miel bio).

On ne vend pas dans les supermarchés, on fait, comme « tupperware », de la vente à domicile. Mais n'hésitez pas à aller sur notre site : https://www.bleu-blanc-ruche.fr/ et devenez vendeur! (Car nous recrutons). Nous vendons également des produits dérivés (Pain d'épice par exemple, compte tenu que notre École des Hautes Études Apicoles (EHEA), dirigée par Mylène FOURNIER, est située à Dijon, rien n'est plus normal). Nous permettons aussi aux apiculteurs d'investir. Nous voulons être les leaders moraux de ce marché du miel. Et nous luttons pour la survie des abeilles!

<u>Observation d'un participant :</u> au printemps, je cultive des tomates et ai observé les abeilles venant dans mes barquettes contenant seulement tomates et terreau. Qu'en pensez-vous ?

Réponse de Mylène FOURNIER : je suis étonnée car je ne vois pas ce que les abeilles pourraient y butiner ?

Observation d'un participant : Je suis un petit apiculteur (moins de 20 ruches), je pense que vous allez nous couler !

<u>Réponse d'Arnaud MONTEBOURG</u>: non, on ne va pas vous couler! Vous avez votre place pour le commerce de proximité. Certes nous cherchons le développement des apiculteurs professionnels, qui vivent de leur récolte et dont la décroissance est dramatique mais il faut aussi continuer à produire du miel de proximité comme vous le faites, les deux commerces sont complémentaires et il y a de la place pour chacun. Je vous donne seulement un conseil pour faire progresser cette profession: augmentez (raisonnablement) vos prix!

Complément de réponse de Mylène FOURNIER: un apiculteur est dit « professionnel » s'il vit de sa profession. Dans votre cas, vous n'en vivez pas et vous avez un autre métier. Vous ne payez donc pas de charge sur votre apiculture. Si vous augmentez le prix de vos pots de miel au niveau de celui des apiculteurs professionnels, tout le monde en bénéficiera. L'apiculture est une profession de haute technicité.

L'an passé nous avons eu 12 personnes formant la promo 2019 de l'École des Hautes Études Apicoles (EHEA) que je dirige. Ces 12 personnes vont s'installer comme apiculteurs professionnels. Ils ont de 21 ans à 53 ans. (Sous les applaudissements de la salle). Pour beaucoup, il s'agit d'une reconversion : cette année nous avons parmi nos élèves un maréchal ferrant, un ouvrier boulanger, un ancien ingénieur chez AIRBUS, une jeune femme sortie d'HEC et ayant fait de l'E-Commerce (à nouveau sous les applaudissements de la salle). Ces parcours de vie sont des parcours de rupture. Nous avons déjà recruté 10 personnes pour la future promo cette année, il reste donc deux places.

Arnaud MONTEBOURG: précise que cette école est soutenue par la filière (les cours sont donnés par des apiculteurs professionnels qui prennent aussi des stagiaires dans leurs exploitations). L'école EHEA est financée par le Crédit Agricole (que je remercie publiquement ici) et par la Région de Franche-Comté (Merci Madame la Présidente!), par quelques mécènes privés, par la Formation Professionnelle, par Pôle Emploi car c'est une école professionnelle. Il y a aussi des séniors dans cette école. J'ai moi-même 57 ans. Toutes les générations peuvent fréquenter cette école.

Question d'un participant : Pour un jeune qui voudrait s'investir, combien cela lui coûterait-il ?

Réponse d'Arnaud MONTEBOURG: l'école est gratuite car nous demandons une avance de 2000€ (pour éviter le « zapping ») et nous remboursons cette avance en fin de scolarité sous forme de ruches et de colonies d'abeilles. Pour s'installer, un apiculteur, contrairement à un agriculteur, n'a pas besoin de terres : il s'installe sur la terre des autres (en passant, voir l'excellent film « au nom de la terre » avec Guillaume CANET). On peut bien démarrer une apiculture professionnelle avec 50.000€.

Question d'un participant : Pour en vivre, combien faut-il avoir de colonies d'abeilles ?

Réponse de Mylène FOURNIER: nous préconisons 400 colonies. Les français consomment 600 grammes de miel par personne et par an. Lorsqu'une année est blanche, nous redonnons le miel invendu aux abeilles, en guise de sucre pour les nourrir. Une ruche représente une colonie de 60.000 abeilles avec une reine. Le tiers du cheptel des apiculteurs ne produit pas le miel et sert uniquement au renouvellement de la colonie l'année suivante. Il faut distinguer deux types d'apiculteurs professionnels:

- Les éleveurs qui produisent reine et essaim,
- Les producteurs de miel qui utilisent ces essaims dans leurs ruches.

Question d'un participant : Où faut-il s'adresser pour acheter des plantes mellifères ?

<u>Réponse de Mylène FOURNIER</u>: achetez des graines pour les replanter. **Tout bon vendeur grainetier** vous conseillera. **Commencez par ne pas tondre vos pelouses à la maison (laissez-y le trèfle pousser librement**, vous verrez les abeilles arriver lorsque vous pelouses sont en fleurs).

<u>Complément de réponse d'Arnaud MONTEBOURG</u>: précise que chez le grainetier, il suffit de demander un assortiment de graines de plantes mellifères. J'ai connu personnellement un apiculteur qui a planté ses 15 hectares avec des acacias. Il doit faire désormais attention aux chevreuils qui sont friands des premières pousses d'acacias.

Question d'un participant : parlez-nous de l'apiculture « bio »?

Réponse de Mylène FOURNIER : les certifications « bio » sont très sévères car les certificateurs analysent :

- **La technique apicole utilisée** (par exemple, le **clippage des ailes des reines** pour éviter que celle-ci ne s'envole, **est interdit**)
- Les matériaux de la ruche sont examinés (les ruches en plastique sont interdites)
- **L'environnement des ruches** est examiné : il ne doit pas y avoir d'autoroute à moins de 3 km, on regarde également la densité de prairies tout autour
- La façon de traiter les fléaux (exemple le varois) est aussi contrôlée (l'acide oxalique est bio ainsi que l'acide formique produit par les fourmis).

Question d'un participant : formerez-vous un jour dans votre école des apiculteurs pour le loisir ?

<u>Réponse de Mylène FOURNIER</u>: non, ce n'est pas notre vocation. Vous trouverez d'autres formations existantes dans ce domaine (il existe de nombreux ruchers écoles donnant des cours le samedi.

Question d'un participant : comment reconnaître un vrai miel ?

<u>Réponse d'Arnaud MONTEBOURG</u>: dans les supermarchés, vous trouverez des miels mélangés marqués « UE » (union européenne) et « non UE ». Ce sont des miels planétaires, bon marché, certainement chinois mélangés avec de l'indésirable. L'ineptie est que l'Union Européenne interdit que l'un de ses pays membres appose un étiquetage d'origine (au nom sacré d'un obstacle commercial à la concurrence). J'ai demandé que le « made in... » soit apposé par les pays européens producteurs. Le chancelier allemand m'a répondu qu'il n'était pas d'accord car il ne voulait pas que l'on sache que certaines de ses automobiles « Porsche » étaient fabriquées à Bratislava.

Un seul label est actuellement autorisé: « Origine France Garantie », label certifié par les organismes (AFNOR, Bureau VERITAS...). Je réitère ma demande au Ministre de l'Agriculture que l'origine des miels soit clairement indiquée sur les emballages. Quand va-t-on enfin désobéir à Bruxelles ??? J'ai demandé une entrevue avec Mr LEMOINE, Ministre du Commerce Extérieur. Tout cela demande une remise en ordre et je ne lâcherai pas l'affaire! (nouveaux applaudissements).

Remarque d'un participant : au-dessus de 40° le miel perd ses vertus et cela n'est pas indiqué sur les pots.

Réponse de Mylène FOURNIER: c'est exact. Beaucoup de miel cristallisant, les consommateurs pensent bien faire en le faisant refondre au bain-marie bouillant. Si l'on veut conserver les bienfaits du produit, Il faut alors que la température soit inférieure à 40°. Le miel d'acacia pur cristallise au congélateur. Sa conservation légale est de 2 ans. Mais le miel est en fait impérissable s'il a été correctement récolté (moins de 20% d'humidité). Le miel peut en effet tourner à cause de l'eau qu'il contient.

Arnaud MONTEBOURG: signale que Mélanie PERRIN en Arles fait de l'élevage et du miel de lavande. « Bleu, Blanc, Ruche » achète ses miels à partir d'une tonne et les met en pots. Nos lots ne sont pas mélangés et gardent leur traçabilité. Alors faites tous sur internet le https://www.bleu-blanc-ruche.fr/ car notre région logistique est à Dijon et nous faisons travailler la région!

Belle conclusion saluée par les applaudissements de tous les participants.

ANNEXE : LE REDACTEUR SE PERMET DE DONNER ICI UNE COPIE DES ELEMENTS DU SITE « BLEU, BLANC, RUCHE » CAR ILS COMPLETENT TRES BIEN L'EXPOSE DE CE SOIR :

UN CONSTAT ALARMANT

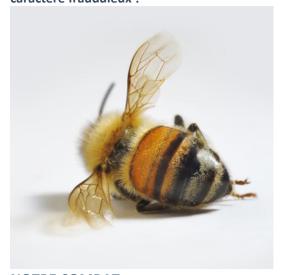
Le monde apicole est plus que jamais en difficulté. Les apiculteurs doivent affronter chaque année des pertes plus importantes, leurs abeilles meurent sans même qu'ils puissent lutter.

Les raisons de cette hécatombe sont aussi multiples qu'inquiétantes : les maladies et prédateurs sont nombreux (le parasite varroa, les virus, champignons et bactéries) et l'environnement des abeilles est de plus en plus perturbé (pesticides, aménagement urbain, diminution de la biodiversité, nouveaux prédateurs).

Des chercheurs allemands sont parvenus à chiffrer l'impact de ces évolutions sur la biodiversité : en 30 ans, plus de 75 % des insectes volants, dont font partie les abeilles, ont disparu en Europe

Selon l'université de Reading au Royaume Uni, l'Europe continentale manque de 13,4 millions de ruches pour polliniser les cultures. L'étude, publiée en 2014, a synthétisé les travaux d'une équipe de chercheurs de différents pays, avec notamment l'appui en France de l'INRA.

L'abeille mellifère est décisive dans le processus de pollinisation: l'agence de l'ONU IPBES indique que 35% de notre alimentation dépend de l'action des insectes pollinisateurs. Sans eux, nous ne pourrions plus consommer beaucoup de nos fruits et légumes, comme la vanille, l'avocat, les carottes, les pommes, ou encore les courgettes et concombres. Et comme si cela ne suffisait pas, la France ne parvient plus à produire tout le miel qu'elle consomme. Elle est contrainte d'importer des miels, venant du monde entier. Or certains miels étrangers se sont avérés plus que douteux, comme en témoigne une étude de l'UFC-Que choisir. En 2014, elle a montré que sur 20 miels « premier prix » achetés dans diverses enseignes de la grande distribution, six présentaient des ajouts de sucre (adultération), soit presque un tiers des produits. En 2015, l'Union Européenne a publié une étude révélant que sur 1200 miels d'importation, plus de 30% présentait un caractère frauduleux !



NOTRE COMBAT

Chez Bleu Blanc Ruche, nous n'avons pas pu rester les bras ballants face à une telle situation. Nous avons décidé d'agir, en combattant ces mauvaises pratiques, en défendant les apiculteurs français et en organisant la solidarité directe entre le consommateur et l'apiculteur, pour contribuer au repeuplement des abeilles dans notre pays.

Les miels de repeuplement Bleu Blanc Ruche sont des miels qui contribuent à accroître le nombre d'abeilles sur le territoire français.

Comment cela fonctionne-t-il ? L'idée est simple : la marque s'engage à acheter leurs miels à des apiculteurs français à un prix supérieur aux cours, en échange de quoi ceux-ci s'engagent à investir dans leurs fermes pour accroître le nombre de leurs ruches.

Ainsi, chaque consommateur, en achetant le miel Bleu Blanc Ruche contribuera personnellement à augmenter la population d'abeilles et les ruchers français se repeupleront progressivement au fil des années.

Comment sommes-nous certains que les apiculteurs augmenteront leur cheptel d'abeilles ?

Les apiculteurs partenaires s'engagent par contrat avec Bleu Blanc Ruche à tenir cet engagement. La marque s'engage quant à elle à un partenariat durable avec eux, afin de leur assurer un débouché et une stabilité sur le long terme. Qui plus est, les apiculteurs sont heureux de le faire!

Comment pourrez-vous le vérifier?

Les apiculteurs, professionnels comme amateurs, doivent chaque année déclarer le nombre de leurs ruches auprès du Ministère de l'agriculture. Nos partenaires nous feront part de leur déclaration, et nous publierons un compteur sur ce site afin que chacun puisse constater l'évolution du nombre d'abeilles liée à la consommation de miels Bleu Blanc Ruche.

La Société d'Élevage et de Repeuplement des Abeilles de France, qui a créé Bleu Blanc Ruche, a également créé une école, l'École des Hautes Études Apicoles (EHEA, située à Dijon), visant à former des professionnels d'élite , des apiculteurs émérites formés aux méthodes de pointe. Ces nouveaux apiculteurs seront les nouvelles sentinelles du repeuplement apicole français. L'objectif de l'école est d'assurer à des personnes en reconversion professionnelle une formation d'excellence leur permettant d'établir des fermes apicoles de haut niveau, soutenant ainsi la filière apicole et la demande nationale en miel. Ces jeunes apiculteurs pourront ensuite, s'ils le souhaitent, vendre du miel à Bleu Blanc Ruche.

Bleu Blanc Ruche tient également à faire découvrir les miels de nos terroirs dans toute leur diversité. Il n'existe pas un miel, mais des miels, présentant des goûts et des saveurs très variées. Printemps, lavande, acacia, châtaignier sont probablement les plus connus, mais il en existe beaucoup d'autres comme la callune, l'arbousier, la ronce, ou encore la bruyère. Chaque miel est le reflet de la flore de la région où il a été récolté.

ACHETER NOS MIELS

Il y a 21 produits.

En achetant nos miels, vous contribuez personnellement à augmenter le nombre d'abeilles en France.

Bleu Blanc Ruche s'engage à acheter leurs miels à des apiculteurs français à un prix supérieur au prix du marché, en échange ceux-ci s'engagent à investir dans leurs fermes pour accroître le nombre de leurs colonies d'abeilles et ruches.

Les miels Bleu Blanc Ruche ne sont ni mélangés, ni importés. Ils sont 100% purs et naturels, certifiés par le label Origine France Garantie. Chaque miel est le reflet de la flore de la région où il a été récolté. Déguster le miel Bleu Blanc Ruche c'est faire un voyage gustatif à travers les terroirs mellifères et floraux de France.



LIVRAISON GRATUITE dès 70€ de commande



AGRICULTURE BIOLOGIQUE pour notre gamme BIO



ORIGINE FRANCE GARANTIE

UN ENSEIGNEMENT D'EXCELLENCE À DIJON

L'École des Hautes Études en Apiculture est une formation professionnelle située à Dijon. Elle est soutenue par la Société d'Élevage et de Repeuplement des Abeilles de France (SERAF), une société privée à bénéfice public, ayant créé la marque Bleu Blanc Ruche.

Elle vise à développer l'apiculture professionnelle en France, et à former des apiculteurs d'excellence pour contribuer à augmenter la production nationale de miel, d'essaims et de reines.

L'école a pour objectif de former ses élèves à l'apiculture, aux techniques les plus innovantes non seulement pour qu'ils prennent soin des abeilles, mais aussi pour qu'ils acquièrent des principes de bonne gestion leur permettant de s'établir en créant leur propre installation.

L'EHEA propose des formations allant de 6 mois à un an. Elle s'adresse à des apiculteurs amateurs, souhaitant professionnaliser leur pratique et se reconvertir dans l'apiculture professionnelle.

Formés en petits effectifs de la manière la plus complète et pointue possible, les élèves pourront être accompagnés techniquement par l'école lors de leur installation.



FORMATIONS LONGUES

Un enseignement sur 6 à 11 mois.

Deux stages pratiques

FORMATIONS COURTES

8

ÉVÈNEMENTS

SE FORMER À L'ÉTRANGER

Formation à l'autre bout du monde

L'EHEA, grâce à des partenariats avec l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et l'ITSAP (Institut Technique et Scientifique de l'Abeille et de la Pollinisation) a également vocation à faire avancer la connaissance sur l'abeille à travers des projets de recherche, et à promouvoir la sensibilisation aux produits de la ruche et à la protection des insectes pollinisateurs.

Rédacteur : Jean-Pierre BULLIARD IESF Franche-Comté Vice - Président des Ingénieurs INSA de Franche-Comté Pour le compte du Pavillon des Sciences

Prochains Bars des Sciences:.

- Mardi 3 décembre 2019 à 20 heures. Lieu: Bar de l'Hôtel Bristol 2 rue Velotte 25200 Montbéliard.
 « Espion au nom de la raison d'état»
- Mardi 10 décembre 2019 à 20 heures. Lieu: Bar de l'Hôtel Bristol 2 rue Velotte 25200 Montbéliard.
 « Protestantisme et industrie! »
- <u>Jeudi 19 décembre 2019 à 20 heures</u>. Lieu : Bar de l'Hôtel Bristol 2 rue Velotte 25200 Montbéliard.
 « Glaces et glaciers : que nous disent-ils ?»
- Mardi 10 décembre 2019 à 20 heures. Lieu: Bar de l'Hôtel Bristol 2 rue Velotte 25200 Montbéliard.
 « Protestantisme et industrie! »
- <u>Jeudi 23 janvier 2020 à 20 heures</u>. Lieu : Chambre de Commerce et d'Industrie du Territoire de Belfort « <u>Cassio</u>, avion hybride électrique français » en collaboration avec les <u>Ingénieurs INSA</u> et <u>IESF</u> <u>Franche-Comté</u>. <u>Conférencier</u>: Jean BOTTI (Ingénieur INSA Toulouse), Président de VOLTAÉRO, ancien patron de la recherche et de l'innovation d'Airbus

Voir détails sur :

Le Site Internet du Pavillon des Sciences : www.pavillon-sciences.com.

Parc Scientifique du Près-la-Rose – 25200 MONTBELIARD

Renseignements Bar des Sciences: Pascal REMOND - Tél 03 81 97 18 21 -

E-Mail: pascal@pavillon-sciences.com

LES EXPOSITIONS A VENIR AU PAVILLON DES SCIENCES



MISSION CORPS HUMAIN DU 3 FÉVRIER 2020 AU 7 MARS 2021 A PARTIR DE 8 ANS



MIAM MIAM DU 3 FÉVRIER AU 6 SEPTEMBRE 2020 DE 3 À 6 ANS