

Voici plus de dix ans qu'un groupe d'apiculteurs a lancé une réflexion sur la production de miels de qualité. Cela s'est traduit par la création du groupement Promiel et par la mise sur le marché de miels étiquetés « Perle du Terroir », un label certifié par un organisme d'accréditation. Aujourd'hui, après plusieurs années d'existence, ce groupement compte une vingtaine d'apiculteurs.

Pour en savoir plus, nous avons interrogé Henry Nolf (HN), son président, et Godelieve Willekens (GW), sa vice-présidente.



Henry Nolf - Godelieve Willekens

Pourriez-vous vous présenter et nous donner les motivations qui vous ont amenés à faire partie de Promiel ?

GW Je suis apicultrice depuis quinze ans et j'ai pour l'instant 20 ruches réparties en trois emplacements. L'apiculture représente avant tout pour moi des moments de détente par rapport à mon travail d'infirmière à l'ONE. J'aime prendre mon temps lors des visites. J'ai développé une allergie au venin d'abeilles voici quelques années, mais cela ne m'a pas empêchée de continuer à visiter mes ruches.

C'est principalement un besoin d'échanges et de conseils qui m'a motivée, ma recherche de choses bien structurées comme le dossier administratif, le cahier des charges qui facilitent l'analyse et le bilan de mon rucher.

Un label se mérite, il nous motive à produire un miel de qualité.

HN J'ai débuté l'apiculture en 1991 mais j'avais déjà suivi mon père à plusieurs reprises dans ses ruches. A cette époque, cela ne m'intéressait pas du tout. C'est bien des années plus tard qu'en voyant des abeilles butiner un tilleul, je me suis replongé dans ce monde fascinant. Aujourd'hui, j'ai septante colonies et sept emplacements. Pour moi, l'apiculture constitue également une détente par rapport à mon travail harassant.

C'est ma formation d'ingénieur système et ma passion pour les choses structurées qui m'ont amené à rejoindre l'équipe de Promiel. Le fait d'élaborer un produit de qualité a également fait partie de mes motivations. J'espérais aussi pouvoir améliorer la commercialisation de mon miel.

Faire partie de Promiel vous a-t-il apporté ce que vous attendiez ?

HN Oui, et je relève également la mise en commun d'expériences qui m'a permis d'évoluer plus rapidement. Il faut savoir que lors de nos réunions, nous nous rendons à chaque fois chez un membre différent, ce qui nous permet de voir différentes mielleries et de discuter des techniques mises en œuvre par chacun.

GW Il faut également parler des achats groupés qui nous permettent par exemple de bénéficier de sirop de nourrissage à un prix très attractif. Nos pots aux motifs hexagonaux font également l'objet d'achats groupés. Ils présentent de nombreux avantages : légers, incassables, ne nécessitant pas de nettoyage, ils sont empilables, ce qui réduit très fortement le volume de stockage des pots vides. Le fait que l'on soit pratiquement les seuls à les utiliser nous permet d'identifier plus facilement nos miels.





HN On a vraiment la satisfaction d'avoir un produit de qualité reconnue. Ce label contribue à tirer le miel vers le haut et améliore la visibilité des miels de qualité. S'il facilite les ventes, il permet surtout d'ouvrir les portes de clients plus professionnels. C'est ce qui m'a par exemple permis de vendre mon miel dans le circuit des magasins Delhaize.

Cette démarche de qualité n'a-t-elle que des bons côtés ?

HN Il est vrai qu'une autodiscipline est nécessaire pour prendre les notes demandées. Cette administration peut sembler contraignante et c'est un des points les plus difficiles pour la majorité de nos membres. Pourtant, si l'on cumule tout le temps nécessaire pour cette administration, on n'arrive pas à une heure par an. Personnellement, j'ai toutes ces fiches sur ordinateur et la gestion en est encore facilitée.

GW Il faut également dire que les données ainsi recueillies vous permettent d'avoir

un suivi de votre rucher. C'est vraiment un instrument de travail. C'est comme cela qu'il faut le voir et non comme une contrainte. C'est comme les analyses de miel, elles vous apportent de précieuses informations sur votre miel et permettent de mieux le valoriser.

Combien coûtent l'affiliation et les contrôles ?

HN La cotisation de base vient de diminuer. Elle est actuellement de 50 € par an, plus 0,04 € par macaron de certification « Perle du Terroir » utilisé.

GW La mise en place d'un système d'auto-contrôle vérifié par Promag (organisme certificateur) nous permet de limiter fortement les coûts liés à cette certification. Lors de chaque réunion, c'est le groupe qui fait une visite et qui commente les améliorations à apporter pour répondre au mieux au cahier des charges. Ce sont tant les aspects matériel et locaux que la gestion administrative qui sont passés rapidement en revue. Tout cela est consigné dans un

registre. Ceci permet à tous de travailler sur une base commune qui vise à produire un miel de grande qualité à fine cristallisation.

Quel avenir voyez-vous au groupement ?

HN Nous espérons élargir fortement le nombre d'apiculteurs au sein de notre groupement. L'ajout au label « Perle du Terroir » d'une IGP pourrait nous ouvrir de nouvelles portes. Avec une telle reconnaissance, nous allons bénéficier d'un support publicitaire beaucoup plus important, et les frais d'accréditation pourront être pris en charge par la Région wallonne.

GW L'objectif est que chaque apiculteur, quelle que soit la dimension de son exploitation, puisse, par son adhésion à cette démarche de qualité, contribuer à valoriser nos miels et notre apiculture.

*Godelieve et Henry,
merci pour ces réponses.*

