

Lune de Miel en



Alors que le miel fait l'objet de nombreuses interrogations, Famille Michaud Apiculteurs s'est dotée d'une politique de contrôle à la pointe des techniques connues. Désormais en avant sur sa marque Lune de Miel, elle garantit l'origine de ses produits et, au passage, fait tomber les idées reçues.



L'abeille butine où elle veut, c'est pourquoi il est nécessaire de veiller à la préservation de son environnement et indispensable de contrôler son miel

A lors qu'elle indiquait déjà l'origine des miels sur sa marque Miel L'Apiculteur, qui revendique avant tout son lien au terroir, Famille Michaud Apiculteurs a enclenché depuis le début de l'année 2019 une politique de traçabilité et de transparence sur sa marque Lune de Miel, axée sur la composition florale. « *Nous avons choisi de devancer la réglementation en cours d'élaboration* », raconte Bernard Saubot, directeur des filières et des partenariats de l'entreprise. En France, un décret a en effet été présenté pour imposer la mention de tous les pays d'origine sur les étiquettes de miel, dans l'ordre décroissant de leur part dans la composition. Mais la Commission européenne se montre réservée sur cette indication, qui pour l'heure se

* ICAAL

toute transparence

limite aux très imprécises « Origine UE » ou « Origine non UE ». « *Cela ne nous empêchera pas de poursuivre notre action de manière volontaire* », rétorque Bernard Saubot. Marie Michaud, directrice générale déléguée de Famille Michaud Apiculteurs, renchérit : « *nous allons même plus loin en remontant jusqu'à l'apiculteur lui-même* ». Concrètement, un QR Code placé sur le packaging, accompagné de la photo

de l'un des apiculteurs qui ont fourni le miel, renvoie à toute l'information sur sa provenance, ainsi qu'à une vidéo pédagogique ou à des garanties sur l'environnement dans lequel il a été récolté. Un système SAP¹ permet de gérer tous les flux, dès l'entrée du premier échantillon qui va être contrôlé jusqu'à tous les arrivages suivants. Sachant que l'entreprise s'approvisionne auprès de plus de 500 apiculteurs

Une success story fondée sur la renaissance d'un produit ancestral

Famille Michaud Apiculteurs fêtera son centenaire en 2020. Après une expérience chez Auchan, Vincent Michaud a racheté l'entreprise familiale en 1990, qui réalisait alors huit millions d'euros de chiffre d'affaires. Elle atteint désormais les 150 millions, dont 21 % réalisés à l'export, avec 247 salariés. L'objectif est d'en faire « *le leader mondial des produits sucrants 100 % naturels* ».

Son histoire est jalonnée de créations de marques. 1958 : Lune de Miel. 1978 : Miel l'Apiculteur. 1992 : premier emballage souple et « *squeezable* » Tartimiel. 2000 : lancement de Mapple Joe dans le sirop d'érable (l'entreprise vient d'ailleurs d'inaugurer cet été sa propre usine de conditionnement au Québec). 2009 : création de Sunny Bio et Sunny Via dans le sirop d'agave. En France, en 2018, ses marques détenaient 45 % du marché des miels en grande distribution, dont 74 % des miels à marque d'origine France. Elles génèrent plus de la moitié de la croissance des miels biologiques, plus de deux fois supérieure (+ 8,7 % en valeur) à celle du miel en général (+ 4 %, sachant que parallèlement, le marché des confitures est en déclin de 6,8 %). Mapple Joe représente 60 % du sirop d'érable, tandis que Sunny Via et Sunny Bio accaparent la moitié des ventes de sirop d'agave.



Ci-dessus, la première publicité de Famille Michaud Apiculteur qui fête ses 100 ans ; à gauche, Tartimiel ou la révolution du packaging squeeze dans le miel

en France et d'un millier dans le monde entier. Réalisant 130 000 analyses chaque année, son laboratoire de Gan, dans les Pyrénées-Atlantiques, passe au crible toute une série de points de contrôle : origine florale, origine géographique, profil organoleptique, absence d'adultération (ajout de sucre), de pesticides ou d'antibiotiques. Utilisant l'IRMN (imagerie par résonance magnétique nucléaire) et la spectrographie de masse, c'est l'un des seuls laboratoires internes privés du secteur agroalimentaire – avec celui de Coca-Cola à Toulon – à avoir reçu l'accréditation Cofrac.

L'abeille échappe aux contrôles

« Nous ne conditionnons que si le miel est totalement conforme », ajoute Marie Michaud. Ainsi, en conventionnel, 37 % des miels sont rejetés ; en bio, cette proportion s'élève à 85 %. Pourquoi de tels taux ? Parce que, butinant dans un rayon de trois kilomètres sur une superficie pouvant s'étaler sur trente kilomètres carrés, « l'abeille échappe à tout contrôle », explique Marie Michaud. C'est pourquoi nos contrôles sont si importants pour garantir l'origine tant du terroir que de la fleur qu'elle a butinée ».

« Le consommateur veut avant tout savoir s'il a affaire à un bon et vrai miel », précise Alice Gaboriau, directrice marketing du groupe. Bien que démarrée depuis quelques mois, il semble encore trop tôt pour mesurer l'impact réel de cette opération transparence sur les consommateurs. « Il a fallu attendre la rotation complète des anciens stocks ; nous mettons maintenant en place des PLV en rayon pour inciter les acheteurs à scanner nos produits pour faire comprendre notre démarche de sélection », explique-t-elle.

Des origines diverses nécessaires

D'autant qu'il va falloir aller à l'encontre des idées reçues. Malgré les résultats de la DGCCRF montrant que la quasi-intégralité des miels vendus en grande distribution est conforme, leur image est souvent empreinte de soupçon auprès des consommateurs. Ainsi, « le meilleur miel n'est pas forcément d'origine française », nuance Alice Gaboriau. Le miel d'acacia hongrois est ainsi d'une qualité exceptionnelle



Un packaging qui permet de tout savoir sur le miel

grâce à la préservation des forêts qu'on peut trouver en Hongrie. Il est impossible de trouver du miel d'oranger provenant de France. En revanche, le miel de lavande est excellent en Provence, grâce à une variété spéciale de lavande qu'utilisent d'ailleurs les parfumeurs ».

Car l'essentiel est de « trouver les territoires les plus éloignés des zones de pollution ». Une charte est donc signée avec les apiculteurs pour qu'ils s'engagent à ne pas installer leurs ruches à moins d'une certaine distance des aéroports, d'usines ou de grandes cultures utilisant des pesticides. Mais même dans ces cas, le risque de pollution environnementale demeure, ce qui rend toujours nécessaire le contrôle. « C'est aussi l'intérêt de l'apiculteur que de limiter la mortalité des abeilles », précise Marie Michaud. L'entreprise a justement créé en 2014 la fondation Lune de Miel afin de financer des projets permettant de mieux comprendre la nature des problèmes qui affectent les abeilles et de soutenir les apiculteurs dans le repeuplement de leurs ruches.

Où sont les fraudes ?

Autre idée reçue : la supériorité des miels dits « artisanaux », alors qu'en France, selon une étude du cabinet Proteis pour France Agrimer, 47 % du tonnage vendu en ventes directes seraient importés. « Même en faisant le nécessaire, l'apiculteur ne peut pas forcément tout contrôler. Si la récolte s'annonce mauvaise, il peut avoir des tentations. Un apiculteur qui propose une dizaine de variétés différentes ne peut pas les avoir toutes récoltées » explique Marie Michaud. Le miel serait un des 10 produits les plus fraudés dans le monde.

En outre, s'étalant d'avril à septembre suivant les cas, la récolte connaît des résultats très aléatoires en fonction des conditions météorologiques. Elle peut varier entre 10 000 et 20 000 tonnes selon les années, alors qu'elles étaient de 32 000 tonnes en 1995 : trop de sécheresse ou trop d'humidité peuvent entamer le potentiel de production. Une raison supplémentaire de chercher à valoriser les efforts de contrôle et d'information de Famille Michaud Apiculteurs. ■

1 - Systems, Applications and Products for data processing.