





**Texte:** Pierre-Etienne Joye  
**Photos:** Sandra Culand

# Le miel vaudois, cet or si convoité

Les dernières années ont été délicates en matière de récolte de miel en Suisse. Le canton de Vaud n'est pas épargné. Mais la fascination pour les abeilles demeure intacte. Mieux, l'apiculture suscite de plus en plus de vocations. Pour des raisons gourmandes et aussi écologiques. Mais attention, élever des abeilles n'est de loin pas une sinécure.

«Espérons qu'on puisse bénéficier d'une belle floraison pour des miels parfumés qui garantissent notre réputation!» Ce souhait, énoncé calmement avec un brin d'amertume, c'est André Pasche qui l'exprime. Président sortant de la Fédération vaudoise des sociétés d'apiculture (FVA), ce passionné a passé 10 ans au comité de l'organisation faitière. Celui qui se dit fier de ses miels clairs et crémeux de fleurs de printemps «le miel préféré des femmes et des enfants», revient brièvement sur une année 2019 qu'il qualifie de catastrophique. Surtout au niveau du climat: «Il a fait trop froid quand les fleurs étaient là. La production de miel de printemps en a lourdement pâti et on n'a pas pu faire de miel de forêt. Une des pires saisons de ces 10 dernières années, avec d'autres très médiocres.»



## Apiculteurs en herbe

Il n'empêche, l'apiculteur aux 50 colonies dispersées sur un vaste territoire compris entre Vinzel et Châteaux-d'Oex se veut confiant. Si tout se passe bien, le nouveau miel est attendu pour juin. «Ça reste un produit très recherché et on est actuellement en pénurie de miel autochtone» note André Pasche, qui se réjouit de l'engouement à la fois chez le consommateur et les apiculteurs en herbe. Mais c'est là qu'il relève le paradoxe: les nouveaux éleveurs d'abeilles sont en expansion, mais pour certains, le miel devient secondaire. Leur but est

de garder des abeilles pour assurer la pollinisation, préserver la biodiversité avec un souci de garantir l'avenir de la planète. Une conscience écologique totalement louable qui comporte toutefois un risque et pas des moindres: l'effet inverse! A savoir que les abeilles elles-mêmes peuvent souffrir du manque d'expérience des novices en la matière. Notamment la propagation de maladies ou de parasites – varroa, frelon asiatique –. De sous-nutrition aussi.

*“Si tout se passe bien, le nouveau miel est attendu pour juin. Ça reste un produit très recherché et on est actuellement en pénurie de miel autochtone”*

André Pasche, Président sortant de la Fédération vaudoise des sociétés d'apiculture (FVA)



### Le miel en chiffres

En Suisse, comme dans le canton de Vaud, les producteurs de miel sont surtout des artisans qui possèdent en moyenne 5 à 15 ruches. Le pourcentage d'apiculteurs professionnels ou semi-pro est très faible (2%). Au niveau national, environ 20'000 personnes pratiquent l'apiculture et s'occupent de 180'000 colonies d'abeilles. Le canton de Vaud compte 18 sociétés régionales d'apiculture. Près de 1200 apiculteurs possèdent des ruches réparties sur tout le territoire vaudois. En haute saison, c'est-à-dire pendant la récolte, une colonie compte 50'000 abeilles en moyenne. Côté quantité, la récolte de miel suisse est de 3'600 tonnes par an, selon les conditions. Pour Vaud, la quantité totale de miel labellisé est estimée à 25 tonnes. Un cours cantonal d'apiculture de base est organisé par la FVA. Cette formation se déroule sur une période de 2 ans et est reconnue par la Société romande d'apiculture (SAR). Informations et inscriptions sur [www.apiculture.ch](http://www.apiculture.ch) PEJ

*En haute saison,  
une colonie compte  
50'000 abeilles en  
moyenne*

## Vaud Honey – a highly prized product

These last few years have been particularly challenging for beekeepers in Switzerland. The canton of Vaud has not been spared. Yet the fascination with bees has remained intact and more and more people are entering the profession, focusing either on the gastronomic or ecological aspects. However, beekeeping is no easy matter. André Pasche, the outgoing president of the Vaud Federation of Beekeepers' Associations (FVA), who spent ten years on the organisation's

committee says, not without a touch of bitterness: "Let's hope for a beautiful flowering season, that will give us the perfumed honey to which we owe our reputation!" Enthusiastic, and proud of the clear and creamed spring-flower honey he produces – which according to him is a favourite with women and children – he goes back briefly to the year 2019 which he describes as catastrophic, especially with regard to climate: "It was too cold when the flowers came out. The

production of spring honey was very badly affected, and we couldn't make any forest honey. It was one of the worst seasons of the last ten years – and others had been very mediocre."

### **Budding beekeepers**

Nonetheless, with his 50 colonies dispersed across a vast territory from Vinzel to Châteaux-d'Oex, André Pasche remains upbeat. If all goes well, the new honey should be out by June. "It's a very



**“Le métier nécessite un apprentissage compris entre 3 et 5 ans pour acquérir le minimum de bagage nécessaire pour s’occuper de colonies d’abeilles de manière correcte.”**

Quentin Voellinger, nouveau président de la Fédération vaudoises des sociétés d’apiculture (FVA)

### Se former pour faire juste

À ce propos, le nouveau président de la FVA, Quentin Voellinger, est très clair: «Depuis quelques années, le spectre de la disparition des abeilles émeut. D’où le regain d’intérêt pour l’apiculture. Loin de moi l’idée de vouloir freiner cet élan, mais cette nouvelle sensibilisation à l’apiculture doit parfois être recadrée. Les gens flashent sans savoir qu’il y a énormément de boulot derrière. Pas mal de personnes se lancent comme s’ils adoptaient un animal de compagnie. Ce n’est pas du tout le cas, avertit cet

exploitant d’une vingtaine de ruches à Puidoux et au Mont-sur-Lausanne.» D’où la nécessité de continuer à offrir des cours de formation. Responsable de la vulgarisation depuis trois ans au sein de la Fédération, Quentin Voellinger insiste sur un point: «il faut beaucoup informer, c’est notre rôle. Notamment sur le fait que le domaine de l’apiculture est vaste et complexe et que le métier nécessite un apprentissage compris entre 3 et 5 ans afin d’acquérir le minimum de bagage nécessaire pour s’occuper de colonies d’abeilles de manière correcte.

Et l’investissement est conséquent: surtout en temps, mais également en argent, en motivation. Plus de la moitié des débutants qui décident de se lancer abandonnent après 2 ans», poursuit le président de la FVA.

### Du label vers le bio

Car c’est finalement bien de miel dont il est question. Dans le canton de Vaud, nombre de producteurs bénéficient du label «Miel du Pays de Vaud», enregistré depuis une vingtaine d’années et qui valorise le produit, mais dont

sought-after product and there is currently a shortage of local honey”. He is delighted by the enthusiasm of both consumers and budding beekeepers. However, he points out a paradox: there are certainly increasing numbers of new beekeepers but, for some of them, honey is a secondary consideration. Their objective is to keep bees to ensure pollination and preserve biodiversity with a view to saving the future of the planet. An ecological concern that is completely praiseworthy, but which risks producing the opposite effect! The inexperience of novice beekeepers could hurt the bees

by causing the spread of diseases and parasites, such as Varroa and Asian hornets, as well as undernourishment.

### Training courses for novices

Quentin Voellinger, the new FVA president, who has some 20 hives in Puidoux and Le Mont-sur-Lausanne, is very clear about this: “For some years now, we have been worried by the threat of the disappearance of bees. Hence the renewed interest in beekeeping. I wouldn’t dream of slowing down this enthusiasm, but this new awareness needs to be put into perspective. People

often get excited about something and rush into it without realising that there’s a huge amount of work involved, rather like taking a new pet.” That is why it is essential to offer training courses. Quentin Voellinger, who has been information manager at the Federation for the last three years, insists that “information is vital and that’s our role. We need to inform people that beekeeping is a vast and complex field and to enter the profession an apprenticeship of three to five years is necessary to acquire the knowledge to look after bee colonies correctly. It also requires substantial investment



il a fallu revoir le cahier des charges pour le maintenir au goût du jour. Avec désormais une reconnaissance au niveau régional, le label étant enregistré comme marque de garantie depuis juin 2019. L'an passé, une septantaine de personnes produisaient du miel labellisé vaudois. Et le bio ? Si au niveau agricole environ 10% des structures produisent du bio, pour le miel à peine 2% des exploitations travaillent en bio. «Question de coût avant tout, en plus des contrôles supplémentaires pour la certification, explique Quentin Voellinger. Nous organisons également un cours sur ce sujet pour expliquer comment faire la conversion. Et je suis prêt à parier que d'ici une vingtaine d'années, les exigences pour la production biologique deviendront la norme. C'est finalement le consommateur qui va décider.» ■

### Cuisiner le miel

Il serait dommage d'utiliser un bon miel local, labellisé à tout va, qui, de surcroît, est estampillé «Miel du Pays de Vaud», pour faire la cuisine. Son degré de qualité est tel qu'un miel de fleurs, de printemps, de forêts, d'été, de montagne vaudois se déguste à sa juste valeur sans chichi. Carrément seul à la cuillère, sur une tartine légèrement beurrée ou alors en touche discrète sur un fromage de chèvre frais. Cependant, s'il vous reste des fonds de pots, râclez-les pour confectionner le fameux jambon au miel: on badigeonne le morceau choisi – précuit à l'eau – d'un mélange de miel, de vin blanc, de moutarde et de thym émietté. On le fait tourner à la broche une bonne heure et le tour est joué. Craquant et aromatisé à souhait, notre jambonneau. Et pourquoi pas le déguster en jouant la carte de la redondance, en savourant un verre d'hydromel – mélange d'eau et de miel fermenté – ou d'hypocras – vin rouge, miel, cannelle et gingembre –? En dessert, enfonçons le clou avec une part de nougat ou une tranche de pain d'épice. Royal et sacrément moyenâgeux. PEJ

in terms of time, money and motivation. More than half of the beginners give up after two years.”

#### From quality label to organic

In the Vaud canton, about 70 producers have been awarded the *Miel du Pays de Vaud* (Honey from the Vaud Region) label. What about organic honey? In agriculture in general about 10% of farms produce organic crops, in the case of honey, barely 2% of beekeeping is organic. Quentin Voellinger goes on to explain: “It's above all a question of money,

on top of the additional certification controls. We also organise a course to explain how to convert to organic farming. I'm convinced that 20 years from now the requirements applicable to organic production will become the norm. In the end, it's the consumer who'll decide.”

#### Honey in numbers

In Switzerland as a whole, and likewise in the Vaud canton, honey producers are mainly artisans with five to 15 hives. Only 2% of beekeepers are professional or semi-professional. It is

estimated that at national level some 20,000 people are engaged in beekeeping, taking care of 180,000 bee colonies. There are 18 regional beekeeping associations. Approximately 1,200 beekeepers have hives spread across the entire Vaud region. In the high season, that is at the time of the honey harvest, an average colony comprises 50,000 bees. Swiss honey production is 3,600 tonnes per year. The total volume of branded honey produced in the Vaud region is estimated at 25 tonnes.



Cathy Fournier,  
Anita Daout et  
Marie-Lucie Bonvin

## Interviews

**Cathy Fournier, Anita Daout et Marie-Lucie Bonvin possèdent un rucher commun à Servion. Elles ont uni leurs forces voici 5 ans pour se donner le maximum de chances d'assouvir leur passion des abeilles. Toutes trois ont été coachées et ont suivi des cours. Leur récompense: du miel. Mais pas seulement. Réponses chorales ci-dessous.**

*- Comment vous sont venue l'idée et l'envie d'accueillir des abeilles?*

En fait, c'est venu d'un film suisse «More than Honey», qui a connu un grand succès (ndlr: le documentaire de Markus Imhoof est sorti en 2012. Il suit des personnes qui vivent avec, pour et grâce aux abeilles, dans le contexte de leur possible extinction). Ça a été le déclic. On a eu envie de faire comme eux, dans une philosophie de respect mutuel entre l'insecte et l'humain. On s'est dit: on va le faire. Nous avons donc suivi les cours proposés par la FVA (Fédération vaudoise d'apiculture). L'aventure a réellement commencé au printemps 2015. Le président d'alors, André Pasche, nous a pris sous son aile pour nous dispenser les conseils nécessaires et son savoir-faire. Nous sommes aujourd'hui membre de la société d'apiculture du Jorat.

*- Former une équipe, ça a été une évidence?*

Complètement. A plusieurs on est plus fortes. Car il faut se rendre à l'évidence, c'est lourd d'avoir des ruches (3 au débuts, 5 actuellement). On est

contentes de pouvoir s'entraider. Et il y a toujours au moins une de nous qui est présente s'il y a un pépin ou dans les moments chauds. Par exemple en période d'essaimage au printemps – lorsqu'un groupe d'abeilles s'échappe de la ruche pour former une nouvelle colonie –, lors des miellées – récoltes de miel –, ou le contrôle du varroa et les traitements nécessaires. Il y a tout un procédé à respecter dans chaque cas. L'union fait la force.

*- Le bien-être de vos abeilles passe avant l'intérêt pour leur miel?*

C'est lié. Mais le miel, il est d'abord à elles plus qu'à nous. Notre philosophie commune, c'est le respect de l'abeille avant tout. On n'est pas dans une optique de production. S'il n'y a pas assez de nourriture, donc de miel, on laisse cette alimentation aux abeilles. C'est un peu ce qui nous distingue de l'ancienne génération d'apiculteurs, plutôt un monde d'hommes, qui affirme volontiers qu'il faut considérer les abeilles comme du bétail. Nous, on se laisse guider par leur monde fascinant. Les abeilles nous enseignent énormément de choses sur la vie, la nature.

*- Votre miel, vous l'appréciez alors comme un cadeau...*

C'est ça. Même pas 10 kg par ruche l'année passée à cause de la météo. Mais appréciable. Notre miel de printemps est d'une couleur jaune pâle. Il est compact, assez crémeux avec un caractère discret. Le colza domine. En revanche, celui de l'été est clairement plus puissant. On sent le mélange des fleurs, des arbres de la forêt et des pollens des champs. C'est ce miel d'été qui varie le plus d'année en année. On le sent: il y a un retour des abeilles par rapport à ce qu'on leur apporte. Le respect va dans les deux sens...

*Propos recueillis par PEJ*