

Qu'est-ce que l'apiculture biologique ?



Le Rucher de l'Abeille Noire est engagé depuis 2009 dans la certification « agriculture biologique ». Pour obtenir et conserver ce label, l'apiculteur doit notamment s'assurer :

- que « **les sources de nectar**, dans un rayon de 3 km autour du rucher, soient essentiellement constituées de cultures bio et/ou d'une flore spontanée et/ou de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement ».
- que **le nourrissage** des abeilles soit réalisé lorsque la survie des ruches est menacée et qu'il soit fabriqué à partir de **sucre de canne ou betterave bio**. *La majorité des apiculteurs utilise du sirop de glucose à base de blé ou de maïs.*
- que la **lutte contre l'acarien varroa** s'effectue uniquement avec des produits autorisés en bio, comme par exemple le thymol, l'acide formique ou l'acide oxalique, et/ou des méthodes dites bio-mécaniques, *dont l'utilisation coûte 2 fois plus cher et nécessite 3 fois plus de travail ! Les produits utilisés en apiculture « conventionnelle » contre le varroa sont des pesticides de synthèse dont les substances actives sont l'amitrazé ou le tau-fluvalinate, des acaricides puissants.*
- qu'**aucune mutilation**, telle que le rognage des ailes des reines, ne soit effectuée.
- que les ruches soient essentiellement constituées de **matériaux naturels** ne présentant aucun risque de contamination pour l'environnement ou les produits apicoles.
- que **la cire utilisée** provienne d'unités de production biologiques et ne concentre donc pas de nombreux résidus chimiques fixés au fil du temps.
- que **des réserves de miel et de pollen suffisantes** pour assurer l'hivernage soient laissées dans les ruches au terme de la saison de production.
- que l'organisme certificateur puisse vérifier **le respect des exigences** (carte précise des ruchers, n° de SIRET, MSA, registre d'élevage, étiquettes conformes, etc.)

Mais nous allons plus loin, et vous garantissons que :

- nous **ne chauffons absolument jamais le miel** (la totalité du miel que nous récoltons est mis en pot à la récolte et stocké à moins de 14°C).
- la **soude caustique n'est jamais utilisée** pour le nettoyage des cadres et du matériel.
- nous sommes **autonomes en cire** et utilisons celle de nos propres ruches.

Le Rucher de l'Abeille Noire
est certifié par Certipaq Aclave FR-BIO 09
06 25 46 21 63 / 02 97 31 48 86
www.lerucherdelabeillenoire.com

