

Le Monde

17.10.2021, par Jean-Michel Normand

Le miel sans les abeilles



MELIBIO

Jean-Michel Normand

Une start-up américaine propose un ersatz à base de plantes fermentées, et promet qu'il aura les mêmes bienfaits que le produit de la ruche. Du nanan pour les végétariens

Le goût est assez puissant, long en bouche. Surprenant mais agréable. La substance est très liquide, au point que le petit pot contenant l'échantillon est légèrement collant. L'analyse gustative laisse perplexe. Une saveur de fruits rouges, peut-être ? Certains retrouvent comme un bouquet de miel de trèfle. « Pour moi, cela évoque plutôt la lavande ou la violette », lâche, après un temps de réflexion, Ivan

Schooppe, qui ce jour-là tient la boutique Famille Mary, spécialiste centenaire des produits de l'apiculture, près de la place Gambetta, à Paris.

Au terme de ce test à l'aveugle, nous lui précisons que ce n'est pas du miel qu'il vient de goûter. Pas une abeille n'a butiné la moindre fleur pour contribuer à élaborer cet ersatz bio-fermenté en laboratoire. « *C'est assez bluffant, on dirait vraiment du miel* », admet-il. « *Mais ici, ce produit serait absolument invendable, car les clients veulent quelque chose de naturel. D'ailleurs, un sur deux veut être bien sûr que le pot qu'il achète ne contient pas de sirop de glucose ajouté, que le produit est pur* », précise le vendeur.

Produire du miel sans abeilles, est-ce vraiment raisonnable ? C'est le pari de la start-up MeliBio, basée à Berkeley, près de San Francisco. Cette pépite de la très active « food tech », qui, en à peine une année d'existence, est parvenue à lever 1,5 million de dollars (1,3 million d'euros), considère qu'elle fait œuvre de sauvegarde. Proposer « *du vrai miel produit sans abeilles* » (drôle de sophisme), c'est diminuer la pression productiviste qui pèse sur une espèce menacée. La protéger des spéculations du genre humain, assurent ses dirigeants. Et, au passage, récolter le succès qui semble promis à tous les produits estampillés « végan », y compris le vin ou les ersatz de viande et d'œufs.

Avec un petit supplément d'âme, car le miel, c'est le symbole de nos échecs successifs et répétés à maintenir un lien sain avec le vivant. Des abeilles bombardées de pesticides, des prix qui explosent en raison des mauvaises récoltes liées au dérèglement climatique, des miels de piètre qualité (nés d'assemblages improbables, chauffés à plus de 50 degrés ou mélangés à du sirop de glucose) importés de Chine ou d'ailleurs, image d'une mondialisation irréflective et déréglementée...

Bref, la recette parfaite pour une culpabilité environnementale au carré. **MeliBio ne va pas tout de suite apparaître dans les rayons des boutiques françaises. Dans un premier temps, la start-up va vendre son faux-vrai miel à des entreprises qui l'intégreront comme édulcorant dans la composition d'aliments et de boissons variés, ou à des fabricants de cosmétiques. Avant de le proposer aux consommateurs américains et, peut-être ensuite, européens.**

« *Les végétariens remplacent le miel par le sirop d'agave ou d'érable, mais il ne fait pas de doute qu'il existe un marché pour un produit nouveau comme celui-ci* », assure Nathalie Alduc, fondatrice de la boutique en ligne Theveganshop. Celle-ci propose déjà des pots importés d'Allemagne (autour de 7,90 euros les 225 g) d'une matière sucrée et aromatisée, baptisée, faute de mieux, « Sauvez les abeilles ». « *Les ventes de produits végétaux sont en pleine expansion, et un produit au goût proche du miel rencontrerait à coup sûr un vif succès, mais à condition d'être réussi* », estime-t-elle.

La souffrance animale est au cœur de l'argumentaire des deux fondateurs de la start-up. « *Imaginez comme il est difficile pour les abeilles de produire du miel pour se nourrir, et de subir le fait qu'on le leur enlève pour le remplacer par des cocktails à base de sucre à faible teneur nutritionnelle* », s'émeut Darko Mandich. Convaincu de « *proposer un avenir meilleur pour les hommes mais aussi pour les abeilles* », l'Américain assène que « *l'apiculture commerciale est antiéthique du point de vue du bien-être animal* ». Sans doute cette ode à un miel de synthèse est-elle influencée par les pratiques des grandes sociétés apicoles américaines, qui transportent des millions de ruches d'un bout à l'autre du pays pour assurer, contre rémunération, la pollinisation des grandes cultures (celle des amandiers, en particulier) au prix d'une mortalité élevée des abeilles.

« *Heureusement, toutes les ruches ne sont pas gérées comme des usines à miel* », proteste Thierry Duroselle, président de la Société centrale d'apiculture. Cette institution créée en 1855 assure notamment l'animation du Rucher du jardin du Luxembourg, à Paris, où chaque année sont initiés à l'apiculture une centaine d'auditeurs. Tout éleveur d'abeilles, rappelle-t-il, doit respecter le contrat qui lie l'homme à ses « mouches à miel ». « *Nous les hébergeons, les soignons, et si – seulement si – elles produisent du miel en excédent, on le récolte* », résume Thierry Duroselle. Du reste, un apiculteur qui prélèverait systématiquement le produit de ses ruches pour le

remplacer par une alimentation artificielle à base de sucre risquerait de perdre rapidement ses colonies, condamnées à mourir de faim en cas de disette ou pendant l'hiver, fait-il valoir.

Darko Mandich et Aaron Schaller se gardent de livrer leurs secrets de fabrication. Ils expliquent avoir reconstitué en laboratoire, grâce à une technique de fermentation microbienne, la complexe transformation du nectar des fleurs en miel que réalisent les abeilles en modifiant la composition des sucres avec les enzymes contenues dans leur salive. Ils utilisent des plantes (dont la racine d'heuchère, végétal aux minuscules fleurs mellifères), de l'eau, du sucre purifié et divers pollens.

Cet ersatz revendique le même goût mais aussi, assurent ses concepteurs, les mêmes bienfaits que le miel extrait de la ruche, substance hybride à l'intersection de l'animal et du végétal. Une autre start-up, Sofco, vend déjà dans 3 500 supermarchés aux Etats-Unis son « *Vegan un-honey* », une imitation nettement moins sophistiquée, mais qui lui a permis de lever plus de 1 million de dollars auprès d'investisseurs.

Reste à savoir comment pourra être estampillé ce miel qui n'en est pas. Nul doute que, sur ce point, la filière apicole saura se montrer très sourcilleuse. Sur l'élégant petit pot contenant l'échantillon que MeliBio nous a fait parvenir, on peut lire « *miel sans abeilles* » (« *honey without bees* »). Le bordereau d'envoi comportait plus sobrement l'inscription « *sirop de fruit* ».