

Archives 2010-2020 du blog "Les ruchers de l'an 01"



Les Ruchers de l'An

01



Quel miel acheter?

Janvier 2014 - MAJ Août 2020

Depuis que je suis apiculteur, une des questions récurrentes qu'on me pose est la suivante : **"comment savoir qu'un miel est bon, et comment savoir d'où il vient?"**

Et en effet, la législation étant plus que sommaire en termes d'étiquetage, difficile pour le consommateur de s'y retrouver... Il existe malgré tout quelques repères pour ne pas se faire avoir, et savoir ce que l'on consomme. Je vais tenter dans cet article d'en faire le tour le plus clairement possible.

Le miel d'importation

En France, **la majorité des miels sont importés**, et c'est le miel que vous trouverez le plus facilement surtout si vous faites vos courses en grande surface. C'est tout à fait normal puisqu'on compte aux alentours de 2 000 apiculteurs professionnels sur le territoire (*4500 avec les pluri-actifs*), qui fournissent moins de 20 000 tonnes de miel par an, alors que **les français en consomment plus du double**.

Ce miel est souvent chauffé, mélangé, et même parfois mélangé à du sirop de sucre *(ce qui est une fraude)*. Le CETAM de Lorraine (*Centre d'Etudes Techniques Apicoles de Moselle*) a étudié la question, et le constat de Paul Schweitzer est sans appel :

«Chaque année, on étudie plus de 3500 miels différents. Si la plupart ont des compositions conformes aux exigences du décret de 2003, on trouve néanmoins des preuves tangibles de leur falsification. Certains contiennent du sirop sucré industriel.»

En réalité, il y a de nombreuses fraudes non détectées :

«La législation est obsolète. Il y a une trentaine d'années, les sirops étaient issus de la canne à sucre ou de la betterave et contenaient essentiellement de la saccharose. Le décret fixant à 5% maxi le taux de saccharose dans le miel, tout ajout de sirop était inévitablement remarqué. Aujourd'hui, le marché mondial a changé. Les sirops industriels proviennent d'amidon hydrolysé qui ne contient pas une goutte de saccharose. Les industriels peuvent en abuser sans être démasqués.»

Bien entendu, vous ne saurez pas le fin mot de l'histoire sur l'étiquette, ces pratiques étant illégales. Vous trouverez simplement sur l'étiquette *"Miel originaire et non originaire de la CE"* (Depuis 2020, l'indication des pays d'origine est enfin obligatoire, la mention est donc obsolète).

Miel originaire et non originaire de la CE

Voici une annotation qu'elle nous renseigne beaucoup : **le miel à donc été récolté sur la planète terre**, merci de la précision du renseignement. En règle générale, ces miels viennent d'Amérique latine pour une part, mais très largement ils viennent de Chine, le plus gros producteur mondial avec plus de 400 000 tonnes par an. Les pratiques apicoles sur place ne sont pas vraiment surveillées, ce qui laisse à penser que certains ne se gênent pas pour sur-nourrir les ruches au sirop, et ainsi leur faire produire du "miel de sucre"...

Le prix est intéressant, c'est certain. Mais le prix du sucre l'est encore plus, inutile d'encombrer votre caddie avec ce type de miel. Personnellement, je n'achèterais jamais ce type de produits...

Miel originaire de la CE

Ensuite, on trouvera le *"miel originaire de la CE"*. Celui-ci vient généralement d'Europe de l'est et d'Espagne, pays qui bradent leur production de miel. Mais là encore, entre la présence d'OGM possible et les pratiques inconnues de production, méfiance.

Le problème, c'est que ces miels sont souvent des mélanges, et vous ne saurez donc pas du tout ce qu'il y a dans le pot, comment et où il a été produit... Sur des grandes cultures et leur lot de pesticides, bien souvent.

Préférez donc les miels estampillés : *"Origine France"*

Depuis 2020 : indication du pays d'origine obligatoire

A noter que depuis 2020, après de longues années de négociations avec l'Etat, les syndicats apicoles ont obtenu, malgré l'opposition de certains négociants, que le ou les pays d'origine du miel soient indiqués sur l'étiquetage. Sachez donc que les pays indiqués sur l'étiquette sont ceux de l'origine du miel!

S'il y a plusieurs pays indiqués : ce n'est pas un miel de pays, mais un mélange de plusieurs miels

Les étiquetages "origine CE" et "non CE" sont donc devenus obsolètes, et vous ne les trouverez plus en magasin... C'est une amélioration, mais il faudrait pour que ce soit efficace que des contrôles soient effectués afin de vérifier la traçabilité des produits... Ce qui n'est que trop rarement le cas...

Les miels "Origine France"

Restent les miels français, mais là non plus, ce n'est pas gagné. Une large majorité des miels français ne sont pas directement issus de l'apiculteur, mais proviennent de conditionneurs, qui brouillent les pistes avec un packaging "terroir"...

Le problème de ces miels, **c'est qu'ils sont mélangés**, vous perdez donc le terroir, le goût particulier du miel issu d'un territoire précis. Un miel milles fleurs du sud de la Manche n'aura pas le même goût qu'un mille fleurs du sud

de la France ou de Corrèze... Et selon les années, il ne sera pas le même dans une même zone. Mais le but des industriels est la stabilité du produit, ils vont donc mélanger plusieurs miels pour obtenir systématiquement le même goût, complètement artificiellement.

Le second problème, c'est que ces mélanges se font à chaud. **Et chauffer un miel lui fait perdre beaucoup de ses propriétés naturelles.** Vous aurez donc un miel plutôt bas de gamme.

Mis en pot par l'apiculteur

Il ne vous reste plus beaucoup de choix sur les étals, mais on peut encore affiner notre recherche. Nous arrivons à un miel qui vient de chez l'apiculteur, avec l'indication "*Origine France*". Mais il n'est peut être pas récolté par lui...

Certains apiculteurs sont en fait plutôt conditionneurs, ils achètent des fûts de miel à d'autres, le mettent en pot, ce qui les autorise à indiquer leur adresse locale sur le pot. L'annotation "*mis en pot par l'apiculteur*" est rassurante pour le consommateur, surtout s'il voit l'adresse de l'apiculteur sur le pot. Mais en vérité, ce miel ne vient pas forcément de sa région et peut avoir traversé la France. On trouve même des miels d'oranger "*mis en pot par l'apiculteur*" en Normandie, cherchez l'erreur.

Comment s'y retrouver?

Difficile donc, de s'y retrouver dans tous ces miels... Certains détails malgré tout, peuvent vous mettre sur la bonne voie.

Le prix : Un miel français produit par votre apiculteur local se vendra entre 10 et 15 € le kilo. En dessous, soit votre apiculteur ne fera pas long feu, soit le miel en question n'est pas produit par lui. Pour les miel monofloraux, le prix peut aller jusqu'à 18 €, voir plus de 20 € en agriculture biologique.

La consistance : Le miel liquide est très souvent chauffé à haute température pour avoir cet aspect. Seuls certains miels, comme l'acacia, peuvent rester longtemps liquides naturellement. Dans une moindre mesure, le châtaignier très pur peut aussi garder sa consistance liquide un moment. Hormis ces miels typiques, tous les miels cristallisent et deviennent durs aux environs du mois d'octobre suivant la récolte.

Récolté par l'apiculteur : Face à une législation très vague, certains apiculteurs mettent la mention "récolté et mis en pot par l'apiculteur". Là, vous êtes certain que le miel a été produit par votre apiculteur, à l'adresse mentionnée sur votre pot.

Connaître les producteurs locaux : L'apiculture est un petit milieu, tout le monde se connaît. Si vous rencontrez un apiculteur, il saura vous renseigner sur qui produit du miel dans votre région (méfiez-vous tout de même des querelles de clocher...)

Fuyez les grandes surfaces : D'une manière générale, les grandes surfaces n'aiment pas le bon miel : il est trop cher. Malgré tout, vous trouverez des exceptions à la règle. Depuis quelques années, les grandes surfaces commercialisent le miel d'apiculteurs locaux, vous les reconnaîtrez surtout à leur prix plus élevé.

De nombreux apiculteurs préfèrent pratiquer la vente directe sur les marchés. Vous pouvez vous tourner vers ces producteurs, avec qui vous pourrez parler de leur façon de travailler, et de leur façon de produire. Bon appétit!