

« Miel wallon », un vrai label²

Etienne BRUNEAU

La démarche d'un apiculteur sous label est une démarche volontaire qui respecte une série de clauses reprises dans un cahier des charges (voir premier article dans A&C 166). Un organisme de contrôle se charge de vérifier le respect de ce cahier des charges et la conformité du produit à des critères de qualité très stricts. Si un apiculteur entreprend une telle démarche, c'est certes qu'il croit en un investissement qualité mais également parce qu'il espère une valorisation de son produit, tant au niveau du prix que de la qualité. Ces différents points seront développés ci-dessous.

Comme l'apiculteur sous label prend toutes les précautions nécessaires pour préserver au mieux les qualités de son miel, il est dès lors normal que les miels produits selon le cahier des charges « Miel wallon » répondent à des critères de grande qualité. Ceux-ci sont vérifiés par un laboratoire répondant aux normes des laboratoires d'essais et d'analyses (norme 17025), ce qui assure la qualité des résultats. Pour les apiculteurs coutumiers de ce type d'analyses, les critères retenus ne sont pas nouveaux, à l'exception du test portant sur la fermeté du miel.

Les analyses

Trois types d'analyses seront effectuées sur les miels : physico-chimiques, polliniques et organoleptiques.

L'humidité du miel est un paramètre physico-chimique très important. Chaque année, plusieurs miels dépassent le seuil fixé à 18,0 % avec une tolérance de 0,2 %. Le respect de ce critère assure une stabilité du miel et l'absence de fermentation. Le seuil maximum de 20 mg/kg pour la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) n'est jamais atteint à l'analyse. Généralement, la valeur est même inférieure à 2 mg/kg. Par contre, ce paramètre sera très important pour fixer la date limite de vente sous label car le seuil de 20 mg/kg ne peut être dépassé lors de la commercialisation du miel. Pour vérifier l'absence de chauffage excessif, le laboratoire doit analyser l'indice de saccharase (IS) et l'indice diastasique (ID). Si le premier est supérieur ou égal à 10, le miel répond aux normes imposées. Si l'IS est inférieur à 10, on réalise une analyse de l'indice diastasique et, dans ce cas, le rapport entre l'indice diastasique et l'indice de saccharase doit être inférieur à 2,5, hormis pour certains miels monofloraux (tilleuls, ronces) pour lesquels ce rapport peut atteindre 5. Cela permet de ne pas pénaliser les miels naturellement pauvres en enzymes. Pour les miels monofloraux, le rapport fructose/glucose, la conductivité, le pH initial

et l'acidité libre sont également pris en compte.

Sur le plan organoleptique, le « Miel wallon » doit également répondre à certains critères.

- Visuellement, le miel doit être homogène et propre. On ne doit pas pouvoir détecter de particules visibles à l'œil nu. Une pellicule mousseuse blanche (écume) en surface, liée à la remontée de bulles d'air, est interdite. Les marbrures seront absentes ou très limitées. Le miel devra être stable et sans aucune fluidité (cristallisation complète). Les miels commercialisés à l'état liquide comme le miel d'acacia ne sont donc pas repris dans le label.

- Le miel sera dépourvu de toute odeur et de tout goût exogène perceptibles par les consommateurs.

- Sa cristallisation doit être complète et ses cristaux seront imperceptibles à très fins. C'est le point majeur qui différencie le « Miel wallon » des autres miels. Quelle que soit son origine botanique, il doit répondre à des critères de cristallisation stricts. Ainsi, au moins 95 % des cristaux doivent avoir une taille $\leq 0,2$ mm et les autres ne peuvent dépasser 0,35 mm. La consistance doit être onctueuse à tartinable. Ce critère est évalué par une mesure de la dureté au pénétromètre. La pénétration du cône dans le miel à un moment déterminé doit être supérieure à 9,7 mm à une température de 25 ± 3 °C. Pour obtenir ce résultat, l'apiculteur doit se conformer strictement au chapitre du cahier des charges consacré à la cristallisation du miel.

Une annexe au cahier des charges reprend la liste des différents pollens pouvant être retrouvés dans le « Miel wallon ». A l'analyse, il n'est pas toujours possible d'identifier les genres ou

Caractéristique
Perle du Ter

- qualité
- fraîcheur
- traçabilité
- technicité dans le travail du miel



espèces au sein d'une famille. Dans ce cas, ce sont les familles qui sont prises en considération. La densité à laquelle on peut trouver un pollen est également indiquée. Tout pollen non référencé dans ce tableau ne peut se retrouver qu'à l'état isolé (pourcentage inférieur à 10 %) dans le « Miel wallon ».

Un descriptif des miels monofloraux wallons est également repris en annexe. Ils doivent répondre à des critères physico-chimiques, polliniques et organoleptiques (couleur, odeurs, arômes et goût) spécifiques à leur origine botanique.

Mise en pot, stockage et traçabilité

Le conditionnement final s'effectue en pots de maximum 500 g pourvus d'une fermeture parfaitement hermétique avec une

bande de scellement (sauf dans le cas de pots de 50 g ou moins). Aujourd'hui, beaucoup d'apiculteurs PROMIEL travaillent avec des pots à miel alvéolés en plastique alimentaire résistant aux chocs et fermés par un couvercle vert.

Le miel doit être stocké dans un local sec, frais (idéalement ± 15 °C) et à l'abri d'une insolation directe. Cette température peut varier mais devra rester idéalement en-dessous de 25 °C afin d'éviter le déphasage du miel.

Des fiches de récoltes et de lots ont été élaborées afin d'assurer à l'apiculteur un système de traçabilité permettant de suivre le cheminement du miel depuis le rucher jusqu'à la mise en pot. Ce système permet d'identifier chaque lot de miel et reprend les informations relatives à la (aux) récolte(s) constituant le

lot (date et lieu de récolte), ainsi que les différentes opérations effectuées sur le miel avant son homogénéisation pour la mise en pot.

A tout moment, les indications suivantes sont reprises sur chaque récipient contenant du miel (pas sur le couvercle) :

- identification de la récolte,
- identification du lot.



Conduite du rucher

Récolte du miel

Vérification de l'humidité

De bonnes pratiques apicoles

Travail du miel

Filtration

Homogénéisation

Maturation

Ensemencement

Ecumage

Cristallisation dirigée

Onctuosité

Tartinabilité

es du miel
rroir®

Depuis 20 ans, l'asbl PROMIEL propose un miel sous label *Perle du Terroir®* www.promiel.be

Objectif 2016 : **I.G.P.**
Indication géographique protégée

Type de contrôle	Fréquence minimum	Mode d'inspection
Rucher de production et conduite	1 / producteur / an	Inspection de terrain et administrative
Récolte du miel	1 / producteur / an	Inspection de terrain
Travail du miel : centrifugation, filtration et décantation	1 / producteur / an	Inspection de terrain
Conditionnement et stockage	1 / producteur / an	Inspection de terrain et administrative
Caractéristiques du produit fini (physico-chimiques et organoleptiques)	1 / lot / an	Prélèvements et analyses
Traçabilité et étiquetage	1 / producteur / an	Inspection de terrain et administrative

Le miel stocké en vrac est donc identifiable au moyen de son numéro de lot.

L'apiculteur tient à jour un registre de production reprenant les informations concernant (cf. Guide de bonnes pratiques apicoles) :

- les données de base : coordonnées de l'apiculteur, emplacement(s) du (des) rucher(s), emplacement(s) de transhumance;
- les récoltes de miel : miellerie, récolte, constitution de lots de miel, nettoyage;
- l'état sanitaire du cheptel ainsi que les traitements réalisés : maladies constatées ou suspectées, traitement des colonies;
- les autres traitements et médicaments vétérinaires : traitements des essaims nus, traitements des cadres stockés, registre des produits de traitement;
- les achats/ventes : essaims nus, colonies, reines, paquets d'abeilles, cire; apports, achats, ventes de miel;
- les nourrissements/divers : nourrissements, stimulations, produits attractifs, combustibles.

L'organisme certificateur

Pour réaliser les contrôles, l'apiculteur doit faire appel à un organisme certificateur indépendant (O.C.I.) accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 et agréé pour cette certification par le Gouvernement wallon. Le producteur signe une convention avec cet organisme. Jusqu'à présent, les apiculteurs travaillant sous label se sont adressés à PROMAG asbl qui a suivi les démarches de labellisation du « Miel wallon » depuis ses premiers pas. Cet organisme doit réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution. Le tableau ci-dessus reprend le type de documents à contrôler et les produits à prélever pour

analyses, pour assurer la traçabilité des produits et la fiabilité du système. L'O.C.I. certifie également la conformité du produit aux exigences du présent cahier technique des charges. Il prélève normalement un échantillon par lot chez les apiculteurs à des fins d'analyse.

Les apiculteurs de PROMIEL assurent en interne une partie du travail de l'O.C.I. afin de limiter les frais liés à cet organisme. Ainsi, chaque membre envoie un échantillon par lot au CARI pour analyse et ensemble, ils réalisent un autocontrôle des installations (tournante de leurs réunions chez les différents membres) et ils centralisent leurs documents chez le secrétaire de l'association. Le contrôle de l'O.C.I. est réalisé pour tous les nouveaux membres mais se limite à un échantillonnage de l'autocontrôle réalisé par les membres de PROMIEL, à un contrôle des documents administratifs chez le secrétaire de l'association et à la vérification de certains miels.

Etiquetage et promotion

Lorsque l'apiculteur a reçu son agrément de l'organisme certificateur et que son miel répond aux conditions nécessaires, il peut l'étiqueter avec la dénomination enregistrée « Miel wallon » et y apposer le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination) avec une référence à son organisme certificateur. Le logo IGP peut se retrouver sur l'étiquette ou sur une étiquette annexe.

Les mentions habituelles sont naturellement reprises sur l'étiquetage :

- la dénomination de vente : miel ou miel de fleurs ou miel de nectar ou miel de miellat;
- le type de miel en fonction des résultats d'analyses : « Miel toutes fleurs » ou ori-

gine monoflorale (colza, pissenlit, saule, ronce, phacélie, tilleul);

- les conditions de conservation préconisées sur le bulletin d'analyse;
- le poids net;
- les nom et adresse de l'apiculteur (du conditionneur ou du vendeur);
- le pays de récolte du miel (Belgique);
- le numéro d'identification relatif au lot analysé;
- la date limite d'utilisation optimale (DLUO) est fixée par le laboratoire accrédité (norme 17025) choisi par l'apiculteur en fonction des propriétés physico-chimiques du miel avec un maximum de 2 ans à dater de sa récolte, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à 4 ans.

Les autres étiquettes

Actuellement, les bandelettes distribuées aux apiculteurs qui font vérifier la teneur en eau de leur miel (inférieure à 18 %), destinées à être collées sur les couvercles vendus par l'APAQ-W, portent la mention « Miel wallon ». Dès que le futur label sera mis en application, ces bandelettes ne seront plus distribuées afin d'éviter toute ambiguïté. C'est le nouveau système de labellisation qui remplacera cette valorisation plus sommaire. De même, les étiquettes « Agriculture de Wallonie » ne seront plus autorisées sur les pots de miel produits par les apiculteurs wallons. Normalement, la Région wallonne devrait intervenir dans les frais de certification des apiculteurs sous label « Miel wallon », mais cela reste encore à préciser.

Nous vous tiendrons informés de la suite qui sera donnée à ce dossier.

D'ici là, nous vous souhaitons de continuer à produire des miels de grande qualité.

➔ RÉSUMÉ :

seconde partie qui présente le nouveau label « miel wallon ». Cette partie s'attache à décrire les analyses réalisées dans ce cadre, l'organisme certificateur, l'étiquetage et la promotion liée à ce label

➔ MOTS CLÉS :

label, miel, indication géographique protégée, miel wallon, analyses, organisme certificateur