



Syndicat des Producteurs de Miel de France. SPMF

Chambre d'Agriculture du Gers

Route de Mirande – BP.70161 - 32003 AUCH CEDEX

Tél. : 05.62.61.77.95 – spmfm@gers-agriculture.org. Web :

www.apiservices.biz/fr/spmf <http://www.spmf.fr/>

Président : Joël Schiro, Mail : jschiro@miel-de-france.com

Auch le 22 09 2019

POURQUOI Y A-T-IL BESOIN D'UNE NORME ISO MIEL AU NIVEAU MONDIAL ?

1. Introduction,

Fin 2017, la Chine a demandé la mise en place d'une norme ISO MIEL. L'ISO est l'organisme international de normalisation qui regroupe 165 pays. Pour la France, c'est l'AFNOR qui siège.

Venant de Chine, cette demande a laissé tous les professionnels du secteur perplexes. Une demande sur la gelée royale a déjà été traitée (pour la France c'est le GPGR qui a fait le travail) il y a quelques années. Elle a débouché sur une normalisation à deux niveaux. Il faut savoir qu'en Chine, la production de gelée royale n'a rien à voir avec le reste du monde. Les techniques de productions ont tellement été élaborées qu'il est possible, parfois, qu'une ruche produise plus de 10kg par an.

Le cas de la gelée, qui n'est pas définie réglementairement, est très différent du miel qui dispose déjà d'une norme CODEX (Stan 12-1981, révisée en 1987 et 2001) acceptée et utilisée par la plupart des opérateurs sur toute la planète. Par ailleurs il existe en Europe une directive (2001/110) quasiment un copié/collé du CODEX, que chaque pays de l'UE a intégré par copié/collé intégral dans sa réglementation nationale (pour la France décret N° 2003-587 du 30 juin 2003, JO du 02/07/2003).

Lorsqu'on discute de ces sujets, il faut toujours avoir à l'esprit **qu'une réglementation est obligatoire** alors **qu'une norme**, même promulguée par l'ISO ou l'AFNOR, **est d'application volontaire**. Chaque opérateur est obligé de suivre la réglementation alors qu'il peut choisir à sa guise d'utiliser ou pas telle ou telle normalisation.

Venant de la Chine, autant la demande sur la gelée royale pouvait se comprendre, puisque c'est, de loin, le premier producteur et exportateur mondial, autant pour le miel, dont chacun sait que la production et les exportations chinoises ne respectent pas les critères de qualité et d'authenticité les plus basiques, la démarche était totalement incompréhensible.

2. Pourquoi une telle demande ?

Il n'y a que deux pays qui ont financé le travail de leur organisme de normalisation national respectif : la France (une partie des structures apicoles avec l'aide conséquente de FranceAgriMer) et la Chine. Une dizaine d'autres ont suivi le dossier en assistant aux réunions ou en envoyant des contributions écrites.

Après deux ans de contacts et d'échanges, on peut, provisoirement et sous réserve d'informations complémentaires, planter le décor comme suit :

- Ce n'est qu'au début du XX^{ème} siècle que la Chine a introduit *apis mellifica* sur son territoire. Avant, il n'y avait qu'*apis cerana* dans ce pays. Les deux espèces ne se croisent pas.
- *Apis cerana*, (hôte naturel du *varroa* et de *nosema ceranae*), est une espèce d'abeille qui loge dans des ruches ou des espaces naturels équivalents à un gros nucléus. La production de miel est très faible, rien à voir avec *mellifica*.
- À cette époque troublée, entre guerres, famines, misères, révolutions, personne n'a expliqué aux paysans chinois les techniques apicoles basiques.
- Les apiculteurs du monde entier ne peuvent pas imaginer la façon de travailler des chinois. Dans les petites exploitations, l'apiculteur vit dans un habitat précaire au milieu de son rucher. Il récolte le nectar frais tous les deux ou trois jours, souvent à plus de 30% d'humidité. Un ramasseur passe collecter pour amener dans une usine, qui se charge des assemblages et de la déshydratation, à l'aide de procédés industriels qui n'existent pas ailleurs. La plupart du temps, ce « miel » a déjà commencé à fermenter. L'apiculteur plus important, le plus souvent, ne met pas de doubles ou triples hausses. Il récolte un nectar à peine plus mature, qui subit le même type de traitement. En clair, sauf exception, la quasi-totalité du « miel » chinois est récolté immature, largement au-dessus de 20% d'humidité, soit non conforme au regard des textes existants.
- Depuis la nuit des temps, dans les zones de peuplement d'*apis mellifica*, le miel a toujours été récolté à maturité (souvent en une seule fois à l'automne). La question qui vient à l'esprit de n'importe quel apiculteur normal « *mais comment faisiez-vous autrefois ?* », n'a aucun sens. En Chine, il n'y a pas « d'autrefois ». L'apiculture, telle qu'on la connaît depuis toujours a, là-bas, à peine un siècle d'existence.
- Il est donc très important de comprendre que, avant d'être une fraude, le mélange de sucre avec le miel est une technique « normale » de conservation. Le « miel » récolté en Chine n'est que du nectar immature qui fermente très rapidement.

Venant de la Chine qui, pour l'instant, ne respecte, ni le CODEX, ni la directive européenne, la demande de normalisation n'est pas compréhensible. Par ailleurs, le dialogue est très difficile.

La plupart des interlocuteurs ne sont pas apiculteurs et il n'est pas possible de discuter, ni sur les techniques de production, ni sur les critères basiques de qualité, ni sur textes réglementaires que, en général, les délégués découvrent au moment où on les leur montre. Il faut dire enfin que ces réunions se tiennent en anglais, sans traduction simultanée, ce qui limite très fortement la qualité des échanges.

3. Les enseignements et les acquis de la première réunion.

La première réunion s'est tenue à Nanjing en mai 2018, devant plusieurs centaines de personnes pour la partie protocolaire, et entre une trentaine de spécialistes (apiculteurs, laboratoires, commerçants, administratifs, venant d'une petite dizaine de pays) pour la partie technique en commission. Le plus frappant, au-delà de la démesure politique et administrative, ce fût de constater l'impréparation du dossier en amont. Sorti de l'antienne habituelle sur la « high quality », la discussion en commission se déroulait le plus souvent dans le vide technique le plus absolu. Par ailleurs, la délégation chinoise ne défendait pas un projet homogène.

Là ou certains intervenants expliquaient plus ou moins ouvertement qu'ils souhaitent continuer à récolter du miel immature, d'autres soutenaient discrètement la nécessité d'évoluer vers les techniques apicoles normales utilisées dans le monde entier.

La question du mélange avec les sucres exogènes (adultération), n'a jamais été évoquée. Le seul sujet de discussion, et encore pas tellement frontal, tournait autour de la récolte de miels trop humides, et donc non conformes au CODEX.

En conclusion il a été convenu

- Que la norme ISO ne pouvait pas être « inférieure » aux règles de description et de définition inscrites dans le CODEX,
- Que la France (Joël Schiro) assurerait l'animation du groupe miel (convenor). La Chine a demandé à être co-convenor ce qui a été refusé par les instances de l'ISO pour des raisons administratives tenant à son fonctionnement.

Dans les discussions adjacentes à la réunion, plusieurs interlocuteurs chinois ont fait valoir :

- Que le climat dans certaines de leurs régions était trop humide pour pouvoir récolter du vrai miel conforme au CODEX,
- Et que le pays et ses apiculteurs étaient trop pauvres pour pouvoir récolter du miel « normal ».

Nous avons répondu que ces arguments étaient totalement irrecevables car techniquement infondés. C'est la raison pour laquelle nous avons proposé un tour de France apicole, en amont de la future réunion de Paris, afin de montrer à tous les chinois qui voudraient bien faire le déplacement que, sous n'importe quel climat, récolter du miel à maturité ne nécessitait aucun frais ni aucune compétence supplémentaire. Le terme « beekeeping tour » a été retenu. C'est la raison pour laquelle les réunions ont été fixées à Paris du 26 au 28 Juin 2019.

4. Le « bee keeping tour ».

La délégation d'une dizaine de chinois est arrivée le 19 juin 2019, à Bordeaux pour un parcours, jusqu'au 25, à Avignon, en visitant les ruchers et les exploitations des Landes, des Pyrénées, du Languedoc et de Provence.

Les dates avaient été choisies pour pouvoir observer toutes les miellées habituelles dans les régions traversées. Hélas, pour la première fois depuis des décennies, nous avons vécu une météo tellement catastrophique entre le 1^{er} mai et le 24 juin, qu'il n'a pas été possible d'observer réellement une belle rentrée de nectar. En passant dans les Pyrénées, nous avons pu miraculeusement extraire, sur un rucher, quelques kilos de nectar frais qui titrait péniblement 21,5%... on est loin des 30 à 40% d'un nectar du jour ou de la veille.

Toutefois, il a quand même été possible, en extrayant quelques cadres de miel mûr conservés depuis le printemps, de bien montrer la différence avec du miel à 17%.

Cependant, malgré la déception des miellées inexistantes, après le périple en Chine, plus d'une semaine à discuter avec une dizaine de chinois, soit avec une traductrice en anglais, soit avec l'aide de leur agence de tourisme parfaitement bilingue Français/Chinois, aura permis de bien mieux se comprendre.

Outre une meilleure vision de leurs méthodes de production, il apparaît de plus en plus nettement que, dans ce dossier de normalisation, il n'y a pas de position chinoise claire, structurée et élaborée en amont. Chaque interlocuteur a sa propre opinion. Les désaccords sont vifs, les discussions tonitruantes. D'un jour à l'autre, le discours dominant peut changer radicalement. Certains veulent à toute force imposer leurs méthodes désastreuses au reste du monde, alors que d'autres n'hésitent pas à expliquer que c'est une voie sans issue, et que la Chine a tout à perdre en persistant dans ces méthodes déplorables.... (On ne peut même pas dire « archaïque » car elles n'ont jamais existé avant que la Chine, par ignorance, ne les « invente » il y a moins d'un siècle).

Cette zizanie a tellement perturbé la réunion du 26 juin à Paris qu'il n'a pas été possible de respecter l'ordre du jour. Les décisions prises à Nanjing ont été niées, contestées, et violemment remises en cause. Bref, si le beekeeping tour a été riche d'enseignements, la réunion de Paris qui a suivi a été du temps perdu pour tout le monde.

5. A-t-on besoin d'une norme ISO ? quels sont les enjeux ?

En l'état actuel, adultéré ou pas, la quasi-totalité du « miel » chinois exporté dans le monde ou consommé localement a été récolté immature et séché industriellement en usine ensuite. Il n'est conforme ni à la norme CODEX, ni à la directive européenne.

Depuis plus de 30 ans les laboratoires spécialisés s'épuisent à courir après la fraude par adultération. Au fur et à mesure de l'évolution des laboratoires (chromatographie gazeuse, liquide, spectromètre de masse, résonance magnétique nucléaire, etc.) les fraudeurs ont fait évoluer leurs sirops (betterave, maïs, riz etc.) et leurs techniques (utilisations d'enzymes spécifiques).

De ce côté-là, aujourd'hui, les analyses sont à peu près claires. Pour être efficace au mieux, il faut combiner plusieurs méthodes ou techniques et ainsi disposer d'une liste de résultats. Cependant, même le client le plus exigeant reste légitimement soucieux de son budget. En additionnant toutes les analyses possibles, on dépasse largement 1 000,00€. Sauf sur des lots très volumineux, il est rare d'ordonner la totalité des tests. Il est donc possible de « passer à côté ». Rien n'est jamais garanti à 100%. Selon les laboratoires, du fait que leurs techniques ne sont pas harmonisées, sur le même échantillon, on pourra obtenir des résultats différents.

Rappelons ici que l'harmonisation ne garantit que l'homogénéité, pas la fiabilité.

Sur le marché international, les vendeurs peuvent parfaitement offrir, à des tarifs distincts, des lots de miel assortis de bulletins d'analyses différents. Les prix peuvent varier considérablement. Certains exportateurs chinois proposent autour de 2,00€, des lots contrôlés par RMN, et, à moins d'1,50, d'autres lots accompagnés d'analyses moins sophistiquées.

Cela dit, il circule aussi beaucoup de phantasmes. Aucun acheteur n'accepte gaiement de se faire escroquer. Après tout, quitte à frauder, autant en avoir le bénéfice en faisant la manipulation soi-même. Dire que tous les conditionneurs achètent des faux miels que la grande distribution accepte sans sourciller est inexact. Les choses sont beaucoup plus complexes.

Dans certains pays (grande bretagne etc.), les conditionneurs ne voient pas malice, sous réserve que le goût (et surtout le prix) leur convienne, à vendre sous étiquette « miel » un produit qui n'en est pas vraiment. En général, dans ces territoires, les autorités administratives et les consommateurs ne sont pas très regardants non plus.

Par contre, en France comme dans de nombreux autres pays, que ce soient les conditionneurs ou les distributeurs, quasiment tous les opérateurs effectuent l'ensemble des contrôles possibles sur les miels de bouche. Pour la majeure partie, les « miels » douteux sont réservés aux fabrications industrielles (savons, shampoings, nougats, pains d'épices etc.). Parfois, certains supermarchés imposent contractuellement l'absence de miels chinois dans les assemblages.

Il n'en reste pas moins que, sur le marché mondial, il circule, sous facturation « miel », une proportion considérable de produits qui n'en sont pas. C'est la raison pour laquelle, quelles que soient les récoltes, les prix des « toutes fleurs » tournent, pour l'essentiel, entre 1,80 et 2,80€. À ce tarif, les apiculteurs sont souvent payés entre 0,80 et 2,00€, un niveau tellement bas que, même dans les pays pauvres, très souvent, ils n'arrivent pas à vivre de leur métier.

La fraude sur le miel n'est pas sans conséquence sur la diminution des populations d'abeilles avec toutes les conséquences en cascade sur la pollinisation et l'environnement.

Or, à se concentrer sur la fraude, on finit par oublier l'essentiel : même lorsqu'ils ne sont pas adultérés, les miels récoltés immature ne sont conformes ni à la norme codex, ni à la directive européenne. Pour pouvoir être vendu sous cette dénomination, le miel doit obligatoirement avoir été butiné sur les plantes par les abeilles, transformé avec leurs matières spécifiques propres, **déshydraté et muri dans les rayons de la ruche.**

En d'autres termes, même non adultéré, un miel récolté non operculé, à plus de 20% d'humidité, et séché ensuite en usine à l'aide de process industriels, n'est pas du miel. Il ne peut donc être vendu comme tel. Ce n'est que par habitude ou laxisme qu'il se vend ainsi.

Dés que l'on aborde ce sujet, il ne manque pas d'âmes compliquées pour tergiverser sur la possibilité de sécher quelques centaines de kilos récoltés un peu trop tôt ou ayant été exposé à la pluie, de manière artisanale.

On ne parle pas du tout de la même chose. Outre que les quantités concernées sont anecdotiques, passer de 21 à 19% d'humidité n'a rien à voir avec la technique qui consiste à transformer un nectar à 30 ou 35% d'eau en le déshydratant jusqu'à 18 ou 20%. Ce n'est plus du tout le même produit, ni en arôme, ni en goût, ni en texture. Il faut trouver un autre terme.

Depuis que la réglementation existe, ce n'est pas pour rien si, à chaque fois, il a bien été précisé que, pour pouvoir prétendre à l'étiquette « miel », il fallait laisser le temps aux abeilles de faire leur travail jusqu'au bout.

À ce sujet, on est surpris de constater leur rapidité. D'après Etienne Bruneau, sur une petite miellée, il suffit de 4 à 5 jours ; sur une miellée très forte, 6 à 7 jours. Même s'ils n'ont pas compté les jours, tous les apiculteurs ont d'ailleurs pu se rendre compte de la rapidité des abeilles à operculer.

Toutes ces considérations nous amènent bien loin du projet censé être débattu lors des réunions internationales de l'ISO concernant une norme miel. Pour n'importe quel produit, on ne se préoccupe de normalisation, c'est-à-dire d'un « standard » de qualité supérieure, que lorsque la réglementation est globalement admise et respectée.

La demande de la Chine est incompréhensible. Il n'y a aucune position claire et intelligible. Selon les interlocuteurs qui s'expriment, les points de vue, les arguments et les objectifs sont différents, voire diamétralement opposés. Là où certains souhaitent faire évoluer les pratiques apicoles chinoises afin de produire du miel normal et véritable, d'autres demandent ouvertement à créer une norme qui irait à l'encontre des règles du CODEX et de la directive européenne.

On se demande d'ailleurs quel serait le résultat ? Imagine-t-on les opérateurs du monde entier abandonnant le miel naturel et normal pour un produit qui n'a plus rien à voir ? de toute façon, norme ISO ou pas, un produit qui ne respecterait pas la directive européenne ne pourrait se vendre en Europe sous étiquette « miel ».

Il y a, d'un côté la Chine, de l'autre, tous les autres pays. Il ne sera jamais possible d'avancer tant que ceux-ci n'auront pas répondu à deux questions :

- **A-t-on besoin d'une norme ISO ?**
- **Pourquoi et quel est l'objectif à atteindre ?**

6. Quelles sont les perspectives ?

Il y a clairement deux sujets distincts qui, néanmoins, sont liés :

- a. Le nectar récolté immature n'a pas droit à s'appeler « miel »,
- b. C'est parce que ce produit est récolté immature qu'il y a un besoin impérieux, ne serait-ce que pour éviter la fermentation, de l'adultérer à l'aide de sucres exogènes

Même si la chine n'a pas l'exclusivité de cette pratique, c'est la chine qui l'a inventée et qui en a fait une industrie à part entière. Regardons les chiffres et les statistiques chinoises.

- Il y a en ce moment 9 millions de ruches en Chine,
- De 2001 à 2017, la production, en augmentation constante, est passée de 252 000 à 470 000 tonnes (avec une pointe à 700 000 en 2016).
- Sur 470 000 tonnes, en 2017, 350 000 ont été consommées, et 120 000 exportées.
- Les besoins domestiques sont estimés à 650 000 tonnes, ce qui constitue un enjeu important car comme il est expliqué dans leurs propres documents, « *à cause de la production de faux miels en chine, une partie des consommateurs préfèrent acheter des miels importés, même s'ils sont beaucoup plus chers* ».
- Les importations oscillent entre 4 et 7 000 tonnes par an pour un prix moyen de 10\$ américain/kg environ.... Soit 5 fois plus cher que l'exportation.
- En 2017 la récolte aurait donc été de 52kg/par ruche en moyenne, et de 77 kg en 2016.

On voit bien par ces chiffres « qu'il y a quelque chose qui cloche ». Personne n'ignore que, sur certaines miellées, ces moyennes sont possibles. Cependant, dans aucun pays, on ne connaîtra jamais, sur la totalité des ruches du territoire, des moyennes à ce niveau. Encore moins sur une superficie aussi vaste que la Chine.

En gros, à partir de leurs propres chiffres, on peut estimer que, sur le volume total de « miels » vendus par les opérateurs chinois, sur le marché domestique et à l'exportation, 30 à 60% sont des sucres rajoutés. C'est une proportion qui mériterait d'être estimée plus précisément.

À long terme, la Chine a intérêt à produire du miel véritable, comme ailleurs sur la planète.

Lorsqu'on discute avec le chinois de la rue, on est surpris de constater qu'il ne fait pas confiance au miel du pays. Comme il est clairement indiqué sur leurs brochures, s'il en a les moyens, il préfère acheter de l'importation.

Aujourd'hui, la Chine ne réussit à exporter ces volumes considérables que parce qu'elle pratique des prix très bas. Seuls les exportateurs y trouvent leur compte, pas les apiculteurs, ni les consommateurs. À long terme, c'est suicidaire.

À court terme, il n'est pas simple de bouleverser les habitudes. Outre qu'il faudra bien expliquer (et apprendre) aux apiculteurs qu'il faut attendre la fin de chaque miellée et que les cadres soient operculés avant d'extraire, l'industrie du séchage, et donc, en suivant, de l'adultération, n'a aucune autre utilité. Les chinois qui ont accepté de nous en parler nous ont expliqué qu'il n'y a aucun autre produit pour lequel ces machines pourraient être utilisées. Sans le travail du « miel », elles ne valent plus rien.

On ne peut s'empêcher de penser à ce qui s'est passé en Espagne lors de l'entrée dans l'UE. Malgré un climat et une flore très favorable, souvent, le miel espagnol, est de mauvaise qualité. La raison est très simple : ils utilisaient des ruches horizontales (généralement modèle Layens), sur lesquelles ils ne mettaient pas de hausses. Ils étaient donc obligés d'extraire, en pleine miellée sur le rucher, le plus souvent sur des cadres ayant contenu du couvain, du miel humide. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle, souvent, les mono-floraux espagnols sont « pollués » par des miellées annexes. On peut parfaitement y produire les mêmes miels de romarin qu'en France. Il suffirait de travailler correctement. D'ailleurs, la plupart des mono-floraux espagnols se négocient, à quasiment moitié prix par rapport aux français.

Or, plutôt que d'inciter les producteurs à changer leur modèle de ruche et leurs méthodes de travail, le syndicalisme apicole COAG a privilégié les aides directes de Bruxelles. Encore aujourd'hui, malgré les efforts individuels de certains apiculteurs, le miel espagnol a toujours mauvaise réputation. Il subit d'ailleurs une décote importante par rapport à l'Italie ou la France.

Globalement, c'est logique. Raisonnablement, c'est injuste pour les apiculteurs espagnols qui ont changé leur modèle de ruche et travaillent en Dadant en fonction des bonnes pratiques qui sont accessibles à n'importe qui sans efforts ni coûts particuliers.

On ne peut s'empêcher de penser à ce fameux proverbe chinois qui dit : *« si tu donnes un poisson à un pauvre, il aura à manger pour la journée. Si tu lui apprends à pêcher, il aura à manger toute sa vie ! »*

Quels sont les responsables chinois de l'ISO qui sauront dire à leurs apiculteurs : *« si tu continues à récolter du miel immature, fermentescible, qu'il est nécessaire de rallonger avec du sucre, tu continueras à vivre dans une cabane en planches en travaillant avec du matériel de mauvaise qualité. Si tu suis le guide des bonnes pratiques apicoles, tu pourras t'équiper avec du matériel de qualité et habiter dans une maison confortable ».*

7. Conclusion.

Après deux ans de contacts, et de discussions, ce projet de normalisation mondiale pour le miel initié par la Chine, n'a pas avancé d'un millimètre. Les résolutions de Nanjing ont été contestés ensuite et, l'année suivante à Paris, il n'a pas été possible de suivre l'ordre du jour. La déception des invités était immense. Il faut se mettre à la place de ceux qui, venant parfois du Brésil ou de Nouvelle Zélande, ont fait le déplacement pour rien.

Il n'a même pas été possible de débattre de la première ligne du brouillon de travail préparé par la France.

À court terme, la Chine peut se satisfaire d'avoir tout bloqué. À moyen terme, la plupart des pays ont perdu toute confiance. Ils sont désormais décidés à voter contre toutes leurs propositions, non seulement sur le miel mais également sur les autres produits de la ruche.

Si on continue dans cette voie, il n'y aura aucune issue et tout le monde continuera à perdre son temps pour rien.

Il n'y a aucune fatalité à ce que l'idée de construire une norme mondiale pour le miel soit stupide ou inatteignable. Encore faut il bien poser les aspects techniques du sujet sur la table. La « politique », au sens le plus délétère comme on a pu le voir jusqu'à présent n'a rien à faire dans ce dossier. S'il n'est pas possible de changer de méthode, mieux vaut abandonner.

À Nanjing, nous avons convenu de partir du texte du CODEX et, face à chaque critère, d'indiquer la bonne pratique des techniques apicoles ainsi que la méthode d'analyse ou de contrôle permettant de le certifier. Il faut y revenir.

Comme il semble totalement absurde de bâtir une norme miel sans imposer des niveaux d'humidité et d'HMF plus stricts par rapport à la réglementation, le brouillon de travail élaboré par la France avait évoqué ces critères. En effet, une norme n'a d'utilité que si elle est corrélée à la réalité du marché et utilisée par les opérateurs économiques. Des critères d'humidité et d'HMF plus stricts que la réglementation figurent dans la quasi-totalité des contrats. Créer une norme ISO qui n'imposerait pas de niveaux d'HMF et d'H²° inférieurs à la norme CODEX et/ou la réglementation de l'UE serait incompréhensible. Il peut exister une raison objective de prendre cette option mais que personne n'a évoqué jusqu'ici. En clair, on peut parfaitement faire l'impasse sur ce point. Encore faut-il le dire et expliquer clairement pourquoi.

L'objectif d'une norme, c'est d'être utilisée par les opérateurs économiques, de promouvoir le produit, et de faciliter la fluidité du commerce international. Plus on sera en prise directe avec les pratiques commerciales vertueuses les plus utilisées, mieux ce sera.

En conséquence, il ne serait pas inutile de rajouter toutes les obligations contractuelles demandées par la plupart des acheteurs concernant la pollution, les résidus etc.

Il reste également à indiquer les particularités techniques de certains mono floraux qui ont été oubliés. Il ne s'agit pas de définir tous les monos floraux. C'est un travail qui relève de la collaboration entre les laboratoires d'analyses et les instituts scientifiques et/ou techniques. À l'image de ce qui a déjà été fait, (callune, eucalyptus etc.) il faut simplement noter les cas particuliers qui ont été oubliés jusqu'à présent (pin de Turquie etc.).

On peut aussi dire clairement que le protectionnisme malsain au prétexte de la présence de spores de maladies des abeilles (loques, nosémoses etc.), n'a rien à faire dans le commerce international du miel.

Il reste que, finalement, soit on décide une bonne fois pour toute de bâtir une norme qui soit « un plus » par rapport au CODEX ou à la directive, utilisable par les opérateurs privés, améliorant la qualité, favorisant les ventes, et utile pour le consommateur, soit il faut abandonner le projet et mettre fin aux travaux du groupe ISO miel.

Bien entendu, une telle décision regrettable ne peut se prendre qu'avec un vote favorable de la Chine qui doit s'obliger à tenir un discours officiel qui engage la filière apicole du pays toute entière. Il est impossible de travailler si chaque représentant exprime un avis différent de son collègue. La délégation d'un pays doit parler d'une seule voix.

Le 26 juin dernier à Paris, la chine s'est déconsidérée et la France n'a pas su mettre de l'ordre.

La prochaine réunion aura lieu en Turquie l'an prochain. Souhaitons que les choses se passent différemment. Il faut sortir de cette impasse et de cette cacophonie.

La méthode de travail utilisée jusqu'à présent, n'a pas fonctionné. Il faut en changer.

Le seul moyen, c'est de faire circuler tout au long de l'année des documents de travail sur chacun des principaux thèmes en commençant par le principal : le miel doit être récolté operculé et à maturité. Un « miel » récolté immature, non operculé, et séché industriellement en usine ensuite, **n'est pas du miel**. Il faut lui trouver un autre nom.

Pourvu que cela soit fait en toute transparence et que la synthèse obtenue circule ensuite pour corrections et validation, il n'est pas nécessaire de faire travailler tous les pays en même temps sur chacun des sujets.

Il faut impérativement sortir de la prochaine réunion en Turquie en ayant une réponse claire et définitive à toutes ces questions :

Soit on continue à travailler sur une norme ISO qui aboutisse à un standard de meilleure qualité que les règles du CODEX, soit il faut abandonner le projet.

Document de travail et d'Information SPMF libre de diffusion.

22 Septembre 2019