



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 – contact@spmf.fr

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

Président : Joël Schiro – Email : jschiro@miel-de-france.com

Auch le 23/11/2021

Info SPMF N°13/2021

Y aura-t-il encore des apiculteurs professionnels et des conditionneurs spécialisés le jour ou il sera permis de vendre sous étiquette « miel » un produit qui n'en sera plus vraiment ?

Le présent dossier est complémentaire de celui envoyé le 22/09/2019 : lien internet https://www.spmf.fr/wp-content/uploads/2021/09/2019_09_22_Norme_Iso_Miel.pdf qu'il vaut certainement mieux relire avant d'aborder celui-ci.

Compte tenu des contraintes sanitaires liées à la COVID, la réunion prévue début septembre 2020 en Turquie a été annulée. Jusqu'à mi 2021, il ne s'est pas passé grand-chose. En effet, à l'ISO, on a la culture de l'oral, pas de l'écrit. Depuis, ignorant l'adage selon lequel il ne faut pas confondre vitesse et précipitation, les choses se sont prodigieusement accélérées.

L'inconvénient, c'est que, compte tenu du croisement entre les règles de fonctionnement non écrites de l'ISO/AFNOR avec le charabia incompréhensible des réunions visio en anglais, on va droit dans le mur (groupe normalisation miel WG1).

L'avantage, c'est que plus personne ne peut l'ignorer.

Pour prendre la mesure du désastre, il faut y avoir été confronté. Vu de l'extérieur, personne ne peut mesurer la faillite qui peut résulter d'une réunion visio en anglais entre des « experts » d'une trentaine de pays, les uns pour qui il est 5h du matin, d'autres 23h alors que, pour les plus chanceux, il est midi. ... sans parler des éventuelles panne d'internet.

Dans le WG1, il n'y a quasiment aucun apiculteur ni conditionneurs et très peu de laboratoires d'analyses. Certains de ces « experts » ignorent tout du miel (l'ISO n'a pas encore normalisé ce statut), jusqu'à parfois s'étonner qu'on puisse évoquer un HMF différent entre la récolte et la mise en pots. La plupart ne lisent pas les très rares documents écrits envoyés avant les réunions.

En « distanciel », le graal, bien sûr, consisterait pour chacune des 40 ou 50 personnes convoquées, de bien parler et comprendre les différents accents anglais. On en est loin. Personne, même pas ceux pour qui l'anglais est la langue maternelle, ne comprend 100% des échanges. Cela vaut bien entendu dans tous les sens. Si tous les Français qui participent (AFNOR, DGCCRF, ITSAP, SNA, AOC Corse, SPMF) maîtrisent suffisamment la plume pour lire et écrire dans la langue de Shakespeare, leur compréhension des divers accents parlés est très inégale.

Cependant, même les français les plus anglicistes ne sont pas compris par tous les « experts », qui, eux aussi, ont leurs propres lacunes tant sur la maîtrise de l'anglais en général que sur la compréhension de cette langue parlée par un français.

En résumé, nous sommes en train de débattre, dans un galimatias approximatif, entre des « experts » qui, pour nombre d'entre eux n'en sont pas du tout, d'un sujet aux multiples entrées (production, analyses, fraude, distribution), techniquement ultra complexe qui présente des enjeux considérables.

Même si ce n'est pas pour demain, le jour où on pourra vendre du miel qui ne sera plus produit par les abeilles, qu'en sera-t-il de la pollinisation ?

Pour être complet sur ce point, il est nécessaire d'ajouter que, 95% des conditionneurs (UE, USA, etc..) se sentent tellement peu concernés que, pire que de s'opposer au projet, ils y sont totalement indifférents... les seuls qui participent vraiment sont les Anglais qui se débattent depuis quelques années contre leurs consommateurs qui se sont avisés d'analyser auprès des meilleurs laboratoires allemands ce qu'on essaye de leur faire manger pour du miel. Les trois quarts des échantillons ressortent adultérés de manière outrancière. Pour des « miels » payés moins d'un euro sur le marché chinois, ce n'est pas une surprise.

Du coup, il ne faut pas s'étonner que ces conditionneurs véreux, en plus d'attaquer frontalement les meilleures techniques d'analyses, se fauillent dans toutes les instances pour tenter de légitimer leurs pratiques frauduleuses qui n'ont pas pour seul intérêt de faire des profits faciles. En effet, ils bénéficient d'une situation monopolistique exceptionnelle car, dans ce contexte national très particulier, aucun autre conditionneur ne peut venir les concurrencer.

Il est d'ailleurs surprenant de constater que la Chine, initiatrice du projet au départ, n'est pas, et de loin, le principal obstacle pour aboutir à un résultat vertueux. Compte tenu de l'enjeu économique dérisoire, il n'y a pas eu d'arbitrage politique dont on sait, compte tenu de la nature du régime, qu'il fonctionnerait comme un rouleau compresseur. Les débats sont toujours en cours entre,

- ✚ D'un côté, la plupart des apiculteurs, une partie des exportateurs, l'essentiel des scientifiques et les tenants des intérêts à long terme,
- ✚ Et de l'autre, les industriels fraudeurs (qui, craignent de devoir arrêter), avec les tenants des intérêts à court terme.

Pour l'instant, il semble que les vertueux ont pris la main mais rien n'est définitif.

Quelques exemples de malentendus ou débats incomplets, inachevés, incompris ou mal posés :

1. **Lorsque la discussion arrive sur le sujet du miel à usage industriel**, l'alternative est simple : soit on peut utiliser du faux miel, soit du miel véritable.

Le sujet qui avait été sursis au codex a été normalement tranché dans la directive. Le miel naturel qui a subi un accident (surchauffage, H²° etc... soit 1 à 3% des volumes) peut être utilisé comme ingrédient dans les fabrications (pain d'épices, savons, hydromel etc..). L'usage de « miel artificiel », faux miel, ou adultéré, est interdit.

Il est surréaliste de constater que peuvent voter ensemble pour refuser de définir ce produit dans la norme, d'un côté les margouliniens qui veulent pouvoir utiliser des sirops industriels et, de l'autre, une partie de ceux qui sont très attachés à conserver au miel toute ses qualités et son authenticité.

On notera en passant que personne ne s'avise à dire ce que le marché pourrait faire de ces volumes s'il n'y avait aucune définition : les mettre à la poubelle ? les vendre sous une fausse appellation ?

2. **Lorsqu'on évoque la déshumidification**, la confusion est totale. Compte tenu des fraudes insensées, il a été nécessaire tant dans le CODEX que dans la directive, de définir le miel en quelques lignes. C'est un cas unique dans les productions agricoles primaires. En effet, il n'est pas nécessaire de définir les pommes ou les carottes puisque personne n'en fabrique de fausses.

S'il s'était déroulé en traduction simultanée entre véritables experts, sans les interférences des fraudeurs, c'est un débat très simple puisqu'il est dit dans la définition : que « *le miel doit 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 termes moins juridico/scientifiques, on ne peut appeler miel un produit récolté à partir de rayons non operculés, qui, d'ailleurs, fermenterait systématiquement en quelques jours. Pour être encore plus précis, la technique chinoise qui consiste à récolter tous les 2 ou 3 jours, (quand ce n'est pas tous les jours), du nectar à 30/40 ou 50% d'humidité est illégale et ne permet pas que cette substance dont on peine à trouver le nom puisse être vendue comme « miel ».

Puisque nous sommes sur un écrit en Français, il est bon d'insister, (ce qui ne sera jamais possible dans une visio en anglais entre 30 ou 40 « experts » de 20 pays différents) : compte tenu des contraintes techniques, pour limiter ou masquer le démarrage de la fermentation, plus de 90%, sinon la totalité de ce « miel » est adultéré à l'aide de sirops industriels.

Oublions la fermentation, l'adultération, et ne parlons que de la maturité.

Pour entretenir la confusion et absoudre la fraude, deux techniques normales sont évoquées :

- a) Dans toutes les mielleries modernes, on utilise la climatisation et la maîtrise de l'hygrométrie. Dans les moins avant-gardistes, les hausses de miel operculées sont laissées 2 ou 3 jours dans une mal nommée « chambre chaude ». Il s'agit d'une cellule fermée équipée d'un déshumidificateur (300€/HT dans tous les bons fournisseurs ménagers). Comme le miel est prodigieusement hygrosopique, il s'agit d'éviter qu'il ne se charge en humidité ambiante.

Nous avons eu la surprise de voir que ces aménagements, parfaitement anodins et ultra classiques pour tous les produits agroalimentaires (viandes, fromages, fruits et légumes, etc...) se voyaient assimilés à la récolte de nectar immature.

Il a même été suggéré que, pour respecter les règles du CODEX, il fallait obliger les opérateurs à travailler sans protection dans le froid, la canicule, ou une ambiance de hammam. De nos jours, on en a mis en prison pour moins que cela !

- b) Dans les 200 pages de leurs catalogues où le matériel utile et performant côtoie parfois l'absurde et le superflu, les marchands de matériel apicole proposent de petits appareils artisanaux destinés à déshumidifier quelques centaines de kilos de miel après extraction. C'est un outillage anecdotique mais qui existe.

Il faudrait enquêter sur le sujet mais, pour l'essentiel, il est destiné à baisser de 20 à 18 ou 17% le taux d'humidité du miel de façon à en améliorer la qualité. Il serait impossible, avec ces modestes outils, de déshumidifier à coûts réalistes des nectars immatures.

Cela dit, là n'est pas le problème. Après tout, le codex n'interdit à personne de dilapider son argent de manière inconsidérée. Il n'est pas non plus raisonnable de comparer les centaines de milliers de tonnes séchées industriellement (essentiellement en Asie) avec les ridicules dizaines de tonnes qui passent dans ces outils superflus.

La question qu'il convient de trancher est de savoir si les volumes microscopiques de miel qui passent dans ces machines ont été récoltés avant ou après les 4 à 7 jours nécessaires aux abeilles pour les déshydrater et les murir dans les rayons de la ruche.

Ces outils sont utilisés pour « améliorer » la qualité du miel afin qu'il soit mis en pot en dessous de 18%. Il serait intéressant de voir quelle serait la décision d'un tribunal à qui il serait demandé d'arbitrer pour savoir si cette pratique est conforme ou pas avec la directive. A l'évidence, sur le strict plan juridique, si le miel a été récolté mature, rien n'empêche personne, pourvu qu'il ne gâche que son budget personnel, d'être perfectionniste ou obsessionnel à ce point.

Pour bien comprendre l'écart entre l'honnêteté intellectuelle qu'il serait bon de conserver dans le cadre d'une discussion objective, et la distorsion des désaccords auxquels on aboutit compte tenu des difficultés de gestion de ce dossier à l'ISO, le plus parlant sera de lire ci-dessous en bleu, la traduction d'un des derniers arguments des tenants de la révision de la définition du miel.

Il y a plusieurs façons possibles de réduire l'humidité du miel :

1. *Réduction de l'humidité dans la ruche par les abeilles*
2. *Réduction "passive" de l'humidité du miel operculé dans les cadres lorsqu'ils sont placés dans des pièces à faible humidité.*
3. *Active-Passive*
 - a. *Le miel en fûts est étalé en couche mince sur une grande surface et placé dans une pièce à faible taux d'humidité (déconseillé en raison des problèmes potentiels de contamination).*
 - b. *Le miel en fût est étalé sur une grande surface (il peut s'écouler constamment sur une surface plane ou sur la surface d'un grand fût rotatif) et de l'air à faible humidité passe sur la surface du miel.*
4. *Réduction "active" de l'humidité : le miel est étalé sur une grande surface dans un système fermé et sous pression réduite.*

Chacune de ces méthodes entraîne l'évaporation de certains composés volatils (et donc de certains composés aromatiques) du miel. Le degré d'évaporation et le type de composés qui sont volatilisés dépendent de la durée et de la température de chaque processus. Plus la température est élevée, plus les composés les moins volatils seront libérés (en fonction des coefficients de partage des produits chimiques).

La question à laquelle il faut répondre est la suivante : comment la qualité du miel est-elle affectée par chaque processus ? Si le HMF, la diastase (etc.), la couleur et le goût ne changent pas, alors le procédé utilisé n'a pas d'importance. Nous devons considérer le résultat que nous essayons d'atteindre. Le résultat est de réduire l'humidité tout en maintenant la qualité.

Je ne crois pas que nous puissions accepter ou rejeter les méthodes 2 à 4 sans comprendre les effets sur la qualité du miel. Certains commentaires suggèrent que la qualité alimentaire du miel ne change pas considérablement.

On voit bien que nous sommes loin des mielleries climatisées, avec ou sans outil artisanaux. L'enjeu est clair : soit on autorise tout ce qui conduit à l'adultération, soit on s'en tient à la définition du CODEX.

3. Les analyses :

Avec ou sans traduction simultanée, les discussions seraient beaucoup plus simples si, en complément de la définition juridico/scientifique quasi parfaite, nous pouvions disposer d'un arbitrage analytique incontestable. On en est loin pour deux raisons principales :

- i. Les techniques d'analyses, dans le miel comme dans n'importe quel autre domaine, sont en perpétuelle évolution. Sous réserve d'avis autorisés il semble qu'il ne soit pas possible d'inscrire, ni dans le marbre de la loi, ni dans l'éphémère de la normalisation, des méthodes en évolution constante.
- ii. Jusqu'à présent, même en tenant compte des progrès considérables accomplis ces 20 dernières années, les laboratoires sont loin d'avoir atteint la perfection. Les champs d'incertitude relative sont nombreux. Le fait que le miel ne soit vecteur d'aucune maladie, s'il simplifie le travail dans la filière, n'aide pas à motiver les autorités sanitaires pour intensifier ou améliorer les contrôles. De petits opérateurs peuvent exercer toute leur vie sans jamais avoir été vérifiés.

En tout cas, nous manquons de techniques imparables pour affirmer de manière certaine qu'un miel a été récolté immature ou pas.

D'autre part, en plus des limites analytiques, les autorités répugnent à appliquer la réglementation dans sa lettre et son esprit.

Dans la directive 2001/110, un miel qui a commencé à fermenter, c'est-à-dire un miel qui contient des levures de fermentations au-delà d'un certain seuil, doit être destiné aux usages industriels. Tout le monde sait bien qu'une proportion considérable passe quand même en miels de bouche.

Conclusions :

Chacun sait bien que la normalisation est l'antichambre de la réglementation.

Quel que soit le résultat de la norme en cours de discussion, sauf peut-être (???) quelques pays qui répugnent au CODEX, personne ne l'appliquera... surtout pas en UE puisqu'il y a déjà une réglementation.

Par ailleurs, en matière alimentaire, les normes ne font pas partie des outils de segmentation. Ce sont plutôt les labels, AOC, IGP, signes de qualité, référentiels bio et autres. Le WG1 est en train de travailler dans l'abstraction à créer un outil qui ne sera jamais utilisé... comme l'excellente norme afnor miel de 1990 (H²° 18% et HMF 20Mg/kg en pot au magasin).

A court terme, quel que soit le résultat, il y a peu de risques directs.... Cependant, on sait que, de plusieurs côtés, des demandes existent pour réviser le CODEX et/ou la directive. Pour la directive, souhaitons qu'on s'en tienne à la révision de l'étiquetage afin d'éviter les distorsions de concurrence entre les pays qui imposent l'inscription de chaque pays d'origine et les autres. Si on s'aventure sur l'annexe 1, nul ne sait ce qui pourra en sortir.

Cependant, si une norme ISO imprécise autorisait d'appeler « miel » autre chose que ce qui est défini aujourd'hui dans le CODEX, on peut être assuré que, à terme, cela sera transposé intégralement. Une fois le CODEX modifié, ce sera immanquablement le tour de la directive et il deviendra légal de vendre sous étiquette « miel » un produit qui n'en sera plus du tout.....

Il y a eu rarement des dossiers dans lesquels les intérêts des producteurs et des acheteurs sont à ce point convergents.

Dans le monde entier, et surtout dans ceux soumis à la directive 2001/110, les conditionneurs, quelle que soit leur taille, sont des PME indépendantes. Les grosses multinationales (Nestlé, Danone etc.), ne sont pas concernées.

En effet, les compétences techniques liées à ces métiers, (ainsi que le peu de profitabilité) sont telles qu'ils ne peuvent être pratiqués que par des spécialistes dédiés. Pour l'instant, il ne suffit pas de sortir d'une grande école commerciale pour réussir à se faire une place parmi les conditionneurs de miel.

Le jour ou la réglementation aura été modifiée, les portes seront grandes ouvertes et la filière en sera transformée...

Pour ajouter aux difficultés liées aux règles de l'ISO, plusieurs pays qui n'ont aucune culture du miel (IRAN, Japon, Nouvelle Zélande etc...) incitent à créer de nouveaux groupes tels que :

Normalisation du nourrissage des ruches,

Normalisation de l'analyse pollinique... etc...

Il ne serait pas étonnant de recevoir bientôt des demandes farfelues ou extravagantes pour « normaliser » la transhumance, l'entretien des ruchers, la construction des mielleries et j'en passe... on est en plein délire !

À cela se rajoutent des dysfonctionnements étonnants, propres au secrétariat de l'ISO en Chine, tels que,

- ✓ Oublis pendant un an ou plus de diffuser des informations importantes,
- ✓ Procédures de votes bloqués pour répondre en une seule fois à 17 sujets différents etc.

Comme on le voit, entre les difficultés techniques, les impasses linguistiques, ainsi que la lourdeur et l'inadaptation des règles non écrites de fonctionnement de l'ISO, ce dossier est très mal parti.

L'idéal serait de le clôturer et d'annuler le processus. Or, ce n'est pas si simple. Il semble même compte tenu des habitudes de l'ISO, que ce soit impossible. Pour l'instant, les choses sont à peu près maîtrisées car c'est la France qui est « convenor » (un terme hybride entre président, animateur, et responsable) et « Project leader » (chargé de la partie technique) ...

Si nous abandonnions, dès le lendemain, le dossier pourrait repartir avec un ou d'autres convenor et project leader (les deux fonctions ne sont pas systématiquement cumulables). Du coup, le résultat ne ferait plus aucun doute. La porte serait grande ouverte à l'autorisation de la récolte de nectar immature ainsi qu'aux ajouts de sirop industriel.

Sauf alternative, pour l'instant à inventer dans le cadre imposé par l'ISO, il ne reste que deux solutions :

- ❖ Soit s'épuiser à lutter pied à pied pour aboutir à un texte dont on voit mal comment il pourrait être différent d'un quasi copié collé du CODEX, ... solution qui a déjà fait l'objet d'un très légitime refus,

Dans ce cas, pour un standard d'aucune utilité, il faut savoir qu'on se dirige vers un processus de plusieurs années et qu'il n'est pas sûr que les acteurs tiennent le coup jusqu'au bout... sans parler du financement ?????

- ❖ Soit transformer un projet inutile et nuisible en le dirigeant vers la seule chose qui manque dans ce domaine, et qui serait plébiscité par une grande partie des producteurs et des conditionneurs dans de nombreux pays : un outil efficace d'amélioration des analyses, de lutte contre la fraude et l'adultération...

Or, pour l'instant, il y a un trop grand décalage entre les 5 principaux acteurs et la quarantaine de membres légitimes à débattre de la position France (commission AFNOR/V36A, dans le jargon) ... il est donc indispensable de le combler.

Il y a plusieurs obstacles à lever.

Outre le déficit de circulation de l'information lié à l'impossibilité de tenir des réunions physiques ces deux dernières années, la barrière de la langue est un obstacle dirimant à la compréhension des enjeux. Même s'il y a parfois des lacunes à l'oral pour certains d'entre eux, les 5 acteurs principaux maîtrisent suffisamment l'anglais pour étudier les documents écrits. Ce n'est pas le cas de tous les membres du V36A et cela constitue outre une évidente discrimination, un déficit dans l'apport de compétence et d'aide à la réflexion.

Et puis franchement, quel que soit le sujet, que vaut l'existence d'une commission dédiée si les membres qui la composent n'ont pas accès, (que ce soit par effet de censure ou par insuffisante compréhension de la langue de travail), aux documents et aux compte rendus ?

Or, le budget alloué à l'AFNOR ne peut être utilisé pour cela.

La moindre des choses serait que la filière assure ce financement. Compte tenu du travail de relecture, traduction et synthèse à effectuer, présentation et mise en ordre intelligible de nombreuses contributions de divers pays, il faut probablement prévoir un minimum de 2 à trois semaines de travail

Souhaitons que la décision soit prise afin que tout le monde dispose des éléments indispensables à forger leur point de vue en toute connaissance de cause..... Ce n'est qu'au prix d'un consensus le plus structuré possible que la France pourra défendre le produit miel, au bénéfice des apiculteurs et des conditionneurs du monde entier.

Il va sans dire que c'est la moindre des choses que l'on doit aux consommateurs.

Joël SCHIRO

Mardi 23 novembre 2021