



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

<https://www.spmf.fr/> ou www.apiservices.biz/fr/spmf

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

Auch le samedi 4 juin 2022

Info SPMF N° 2022/8

Quel avenir pour les normes et réglementations Norme CODEX, Directive 2001/110, projet de norme ISO

Le miel en grand danger

Si on fait abstraction des « pannes de nectarifications » des végétaux, de plus en plus fréquentes et énigmatiques, les deux sujets principaux qui affectent le développement de la filière et qui devraient concentrer toutes les préoccupations et tous les financements sont :

- a) La « santé » des abeilles au sens large.
 - Selon les époques, le principal danger peut venir des intoxications par la pollution en général et les produits de protection des cultures, en particulier. Elles peuvent être brutales ou insidieuses, avec ou sans mortalité apparente. Même si tout n'est pas réglé, loin de là, la situation s'est nettement améliorée.
 - Aujourd'hui, c'est surtout Varroa et ses virus associés qui posent le plus de problèmes.
- b) Les fraudes sur le miel en général. L'imprécision de l'étiquetage ne fait qu'aggraver la situation dans la mesure où les fraudeurs utilisent toutes les ficelles pour prospérer. Par ailleurs, les techniques d'analyses ont parfois un temps de retard par rapport aux escrocs. Il est d'autant plus difficile de légiférer dans ce domaine qu'elles sont en perpétuelle évolution.

Cette info N° 2022/8 se concentre sur le miel qui est l'un des produits alimentaires le plus fraudés au monde. Depuis quelques années, des forces diverses tentent de faire évoluer la réglementation vers davantage de laxisme ou d'imprécision.

Etat des lieux :

- I. La norme CODEX CXS 12-1981 est la référence mondiale. Elle a été légèrement amendée en 2019, [Norme pour le Miel \(spmf.fr\)](#)
- II. La directive 2001/110 CE [CEE-DIRECTIVE-2001110CE-du-20-decembre-2001-relative-au-miel.pdf \(spmf.fr\)](#) est quasiment un copié/collé du Codex. Elle a été très légèrement modifiée le 15 mai 2014 pour tenir compte de la procédure OGM intentée devant la cour de justice de l'UE. L'objet est de bien affirmer dans le droit que le pollen est un constituant du miel, et non un ingrédient [DIRECTIVE 2014/63/UE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL - du 15 mai 2014 - modifiant la directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel \(spmf.fr\)](#).

- III. A la demande de la Chine, un groupe travaille à l'ISO depuis 2018 (WG1) dans le but d'élaborer une « norme miel ». La France a été désignée « convenor » et « project leader ».
- IV. Le récent décret N° 2022-482 du 4 avril 2022 [2022_04_06_Decret_Etiquetage.pdf \(spm.f.fr\)](#) modifie le décret 2003-587 du 30 juin 2003 (un copié collé de la directive 2001/110). Dans le cas des mélanges de plusieurs pays, il oblige désormais à indiquer chacun des pays sur l'étiquette.

Rappelons que les normes (CODEX, ISO) sont d'application volontaire. Les réglementations (directives européennes, décret franco-français) sont obligatoires.

Pour de multiples raisons, la directive sera prochainement remise en chantier. Lorsqu'une nouvelle réglementation se met en place, c'est toujours un moment délicat qu'il ne faut surtout pas rater. Curieusement, pour l'instant, les informations sont parcellaires et contradictoires. S'il s'agit de faire évoluer la directive à la marge, c'est indispensable et nous y travaillerons comme nous l'avons toujours fait dans le passé. S'il s'agit de remettre tout en chantier comme certaines rumeurs l'affirment, nous y sommes radicalement opposés.

1) Il faut modifier, pour les harmoniser, les règles d'étiquetage :

Lors de la rédaction de 2001, avec l'Italie, notre principale préoccupation était que l'indication du pays d'origine fût rendue obligatoire. Ce fût un combat épique contre la FEEDM. Un des principaux arguments était qu'il s'agissait là d'une entrave aux échanges, une mesure baptisée protectionniste et soi-disant contraire au libéralisme économique.

Nous avons obtenu satisfaction puisque cette obligation figure dans les considérants (5). Cependant, compte tenu de l'ambiance de l'époque, il n'a pas été possible de lutter contre le laxisme qui permet, lorsque le miel est un mélange qui provient de plus d'un pays, d'indiquer, (Art2, point4, a)

- Mélange de miels originaires de l'Union Européenne,
- Mélange de miels non originaires de l'Union Européenne,
- Mélange de miels originaires et non originaires de l'union européenne.

On notera au passage la psychologie éminemment protectionniste et anti libérale des rédacteurs de cette disposition. Ce qui intéresse les consommateurs et les producteurs, c'est le goût, la qualité et les caractéristiques de l'aliment qu'il produit ou qu'il consomme. Qui à part les dirigistes antilibéraux est intéressé de savoir si le miel qu'il trouve à son goût vient de sa zone économique ou d'une autre ? En général, les amateurs intéressés par la gastronomie et la transparence se moquent bien de savoir si le mélange proposé vient bien de la planète terre. Ils sont déjà au courant.

Depuis 2001, cette anomalie n'a cessé d'être combattue. Sauf erreur ou oubli, l'Italie, Chypre, Malte, Grèce, Espagne, Portugal et France rendent désormais obligatoire l'indication sur l'étiquette de tous les pays d'origine ou le miel a été récolté.

Toutefois, cette disposition ne vaut que pour les miels conditionnés sur le territoire national. Un concurrent étranger pourra continuer à maintenir l'opacité. Cela vaut également pour les conditionneurs français qui sous traitent à l'étranger. En clair, un Français qui ferait sa mise en pots en Pologne ou ailleurs bénéficierait de la même distorsion de concurrence que le confrère allemand.

Ne serait ce que pour cette raison, il faut impérativement modifier la directive en imposant dans tout l'espace de l'Union Européenne, l'indication de chaque pays d'origine sur l'étiquette. Sur ce sujet, il est inutile d'alourdir le texte en obligeant un ordre décroissant ou des pourcentages. Cela se déduit naturellement d'autres textes nationaux et/ou européens. C'est d'ailleurs à cause de cette demande incongrue et inutile, portée par une partie des organisations apicoles, que le décret du 4 avril dernier a mis 5 ans à sortir.

2) Il ne faut surtout rien toucher à la définition du miel inscrite dans la directive.

Le miel est le seul produit agricole primaire qui dispose d'une directive verticale. Alors que personne ne se préoccupe de savoir ce que sont le blé, la carotte, le riz, la salade ou n'importe quel autre produit agricole primaire, le miel fait l'objet d'une définition précise, améliorée lors du CODEX 2000, et qu'il ne faut surtout pas modifier ni chercher à améliorer.

3) Quel est l'enjeu de la norme ISO demandée par la Chine ?

Il réside essentiellement dans le risque, dès lors qu'une telle norme laxiste existerait, qu'elle soit le cheval de Troie pour, à terme de 5, 10, 20 ou 30 ans, modifier le CODEX et les diverses réglementations qui en découlent, pour légaliser la vente, sous étiquette « miel », d'un produit qui n'en serait pas.

A l'exception d'une partie de la filière chinoise et de quelques fraudeurs bien connus, personne n'est demandeur de cette norme ISO : ni aucun des syndicats d'apiculteurs qui se sont exprimés dans n'importe quel pays, ni la FEEDM, ni les USA (ils ne sont même pas présents aux discussions). Lorsqu'au début des discussions les questions ont été posées :

- A-t-on besoin d'une norme ISO miel ?
- Dans quel but et pourquoi faire ?

Personne n'a répondu, ce qui n'a rien changé au rouleau compresseur de la mécanique ISO.

Dans ce dossier on se bat pour une norme qui ne soit qu'un copié/collé du CODEX, amélioré à la marge sur quelques détails. En effet, si nous abandonnions le dossier aujourd'hui, les règles de l'ISO sont telles qu'un nouveau groupe pourrait se créer qui bâtit le texte qu'il souhaite. Dans ce cas, cette norme pourrait, à terme, servir de base à un nouveau CODEX laxiste.

Au-delà des débats anecdotiques sur des détails sans grande importance comme le « raw honey » (miel brut), il s'agit pour l'essentiel de préserver la définition du miel inscrite (et reprise dans la directive) dans l'alinéa **2.1 du CODEX : DÉFINITION**

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles Apis mellifera ce qui veut dire qu'une autre substance n'est pas du miel. C'est d'ailleurs le seul point qui pourrait justifier d'un amendement séparé. En effet, les fraudeurs ne manquent pas de prétendre que des miels produits par d'autres espèces d'abeilles (apis cerana), ou d'autres apidés (bombus), quasi inexistantes sur le marché sont discriminés. Pour éviter cet argument fallacieux, pourvu que cela ne constitue pas un risque de fraude supplémentaire, personne ne s'opposerait à une annexe qui permette de se dégager du piège tendu.

A partir du nectar de plantes ou à partir de sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou à partir d'excrétions d'insectes butineurs laissées sur les parties vivantes de plantes, ce qui veut dire qu'une autre substance n'est pas du miel

que les abeilles butinent ce qui veut dire qu'une autre substance n'est pas du miel

transforment ce qui veut dire qu'une autre substance n'est pas du miel

en les combinant avec des substances spécifiques qu'elles sécrètent elles-mêmes ce qui veut dire qu'une autre substance n'est pas du miel

déposent, ce qui veut dire qu'une autre substance n'est pas du miel

déshydratent, ce qui veut dire qu'une autre substance n'est pas du miel

emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans les rayons de la ruche. Ce qui veut dire qu'une autre substance n'est pas du miel

Chaque mot a son importance et il ne faut céder sur aucun. En effet, les fraudeurs tentent de faire passer les méthodes Chinoises qui conduisent obligatoirement à l'adultération, pour des « pratiques ». Ainsi, la vieille Europe passe pour vouloir imposer ses règles aux pays en développement.

Il est de la plus haute importance que cette définition du CODEX, reprise dans la directive, ne soit pas modifiée. Si des cas particuliers posent problèmes, ils doivent être gérés en annexe.

4) La question de l'HMF doit être débattue loyalement et sans tabou.

Dans la directive comme dans le CODEX, les deux principaux indicateurs de qualité sont,

- L'humidité qui ne doit pas dépasser 20% pour le miel de bouche. Au-delà, il doit être réservé aux usages industriels. Le taux était fixé à 21% dans les textes précédents, au risque, avéré, de fermentation.
- L'HMF est le principal (le seul ?) indicateur de bonne conservation et de fraîcheur. Il est fixé à 40mg/kg (80 pour les miels tropicaux sans autre justification que l'absence de bâtiments climatisés. En effet, dans les ruches, le miel est le même).

Même si cela va sans dire, comme l'HMF évolue de manière exponentielle avec le temps et la chaleur, il s'agit de 40mg au stade de l'achat par le consommateur en magasin.

A ce niveau, il ne s'agit pas d'un miel de bonne qualité. A la récolte, la plupart sont à moins de 3. Un conditionnement même brutal, le fait évoluer mais rares sont ceux qui dépassent 10. Autant dire qu'il reste de la marge pour monter jusqu'à 40.

Sur le marché mondial, il y a une difficulté supplémentaire.

Depuis que les analyses sont devenues considérablement plus performantes, comme il n'y a quasiment aucune tolérance, il arrive parfois qu'on trouve des résidus : antibiotiques, glyphosate ou autres.

Dans de nombreux produits alimentaires, la réglementation autorise des LMR à 50/100 ou 200 ppb. Le plus souvent, pour le miel, c'est zéro... ou au moins le minimum des performances de l'analyse de routine en laboratoire (5/10 ou 20ppb).

Pour éviter les rejets de marchandise par les pays importateurs, désormais, il n'y a plus de miels d'origine (mis en fût par l'apiculteur). Ce sont quasiment tous des assemblages. Le miel est défigé, brassé, homogénéisé dans des cuves de 20 tonnes et remis en fûts pour être exporté.

Ainsi, avec un seul échantillon et une seule analyse à l'arrivée, on peut contrôler 20 tonnes d'un coup. Ce système peut paraître absurde. Sauf cas particuliers, au regard de la situation, seuls des importateurs irresponsables pourraient procéder autrement.... Hélas !

Compte tenu de ces pratiques et en tenant compte du temps passé dans les transports sans précaution, bien que le miel soit de même qualité à la production, (il y a d'excellents miels partout dans le monde, y compris en Chine), il est difficile de s'approvisionner à moins de 7/10mg/kg d'HMF. Dans ces conditions, il sort souvent autour de 15/20 au conditionnement. La marge est encore confortable.

Or, il y a des conditionneurs malchanceux qui, souvent, bien qu'ils aient respecté scrupuleusement toutes les contraintes (achats des meilleurs lots quitte à payer plus cher pour un HMF le plus bas possible, conditionnement sans accident de chauffage etc..) se retrouvent piégés lors de contrôles en magasin à dépasser plus ou moins largement la règle de 40mg/kg avant le terme de la DLUO.

Leur explication est simple : le magasin peu précautionneux a mis les pots en bord de vitrine, ce qui a fait monter l'HMF au-delà des 40mg réglementaires.

Même si cette faute à pas de chance mérite attention, elle ne justifie absolument pas la revendication de vouloir modifier la directive. Selon leurs propositions, les 40mg seraient à considérer en sortie de conditionnement.

Il y a plusieurs raisons pour récuser totalement une telle demande :

- La mesure à 60, 80, 150 ou davantage par les services de contrôle en magasin serait, dans ces conditions, sans risque de verbalisation.
- Au-delà d'un certain niveau, le miel perd en couleur et en goût. Faute de mieux, il faut impérativement conserver ce critère de fraîcheur et de qualité.

Lors de la modification de la directive, puisque cela est source de polémique malsaine, il faudra bien préciser que la mesure des 40mg doit se comprendre en magasin jusqu'au jour du terme de la DLUO avec une analyse immédiate. En effet, il faut se garder également de l'erreur qui consisterait à effectuer l'analyse plusieurs semaines après le prélèvement sans aucune garantie des conditions de stockage au laboratoire. Sinon, un miel à moins de 40 en magasin pourrait se trouver au-dessus après plusieurs semaines de stockage à la chaleur du laboratoire.

Sous réserve d'une analyse systématique avec chaque facture, (ou d'un système équivalent qui permettrait de tracer chaque lot) on pourrait à la rigueur discuter cette disposition en imposant 25 ou 30 en sortie de conditionnement, avec transfert de responsabilité au magasin qui, dans ces conditions, ne mettrait plus les pots en bord de vitrine.

En tout cas, sur ce point également, lors de la révision, il ne faudra pas toucher à l'esprit de la directive : conserver au miel toute son authenticité ainsi que ses qualités de conservation et de fraîcheur.

Sur cette question d'HMF, il y a, là aussi, des cas particuliers. La lavande est le plus connu. Par bonheur, les créateurs de l'IGP Provence n'ont pas demandé de dérogation. A l'aide de contraintes de température au stockage et sur les délais de commercialisation, ils ont maintenu la qualité. Il ne faut pas croire que cela soit, parfois, sans inconvénients gravissimes ou surcoûts insupportables.

Les bruyères en général et les Érica en particulier (cinerea, arboréa), ont les mêmes caractéristiques. C'est aussi le cas, beaucoup moins connu, du Sarrasin. En mono-floral, il est très souvent à plus de 10 à l'extraction.

A ce stade, il faut bien reconnaître que les études nous manquent pour savoir s'il y a des miels qui devraient obligatoirement subir des contraintes de production et de stockage totalement inédites, ou s'il y aurait besoin de dérogations.... Dont on voit mal la formulation.... On fait quoi pour un toutes fleurs à base de sarrasin ?

Par ailleurs, l'HMF n'est qu'un témoin de vieillissement. Il n'a aucune toxicité ni aucune tare particulière. Les scientifiques ne pourraient-ils pas trouver un autre indice de fraîcheur ?

Comme on le voit, si l'objectif est clair et partagé par le plus grand monde, les moyens pour légiférer idéalement ne sont pas faciles.

5) Le « miel » végétal n'est pas du miel.

Il n'y a pas que certains pays asiatiques ou des entreprises qui ont fait de la fraude leur fonds de commerce qui veulent pouvoir appeler « miel » n'importe quel produit qui n'en serait pas.

Au prétexte que c'est un élevage comme un autre, que les apiculteurs martyrisent les abeilles, et parfois clippent les reines, certaines entreprises Végan sont en train d'inventer et de promouvoir un « miel » 100% artificiel, obtenu sans ruches, sans abeilles, sans fleurs traitées aux pesticides, entièrement écologique et dans un respect total de la nature et de l'environnement.

Curieusement, que ce soient les industriels qui veulent récolter le nectar immature, les fraudeurs qui inventent toutes les méthodes pour l'adultérer ensuite de façon à tromper au mieux les contrôles, ou les végétariens qui souhaitent fabriquer un ersatz 100% synthétique, ils exigent tous de pouvoir utiliser illégalement le mot « miel ».

Quant à nous, avec les consommateurs qui souhaitent se faire plaisir et les juristes vertueux soucieux d'éthique et de rigueur, nous ne voulons rien d'autre que réserver le mot « miel » au miel. Qu'il y ait des gens, soit qu'ils n'aiment pas le miel, soit pour n'importe quelle autre raison, qui souhaitent commercialiser et/ou consommer autre chose, nous n'y voyons aucun inconvénient pourvu qu'ils trouvent d'autres noms pour étiqueter leurs mixtures.

C'est le souci permanent que nous devons avoir lors de la révision de la directive.

6) Le nutri-score ne s'applique pas au miel.

Il s'agit d'un concept élaboré par les services officiels de santé afin de fournir au consommateur le maximum d'informations diététiques. Le logo pourrait devenir obligatoire fin 2022 en France et dans toute l'union Européenne. Pour l'instant, cela ne concerne que les produits transformés.

Le miel est le seul produit agricole primaire qui fait l'objet d'une directive verticale. Même si les produits agricoles primaires ne sont semble-t-il pas concernés par ce nutri-score, il faut rester attentif.

En tout cas, ce serait bien de profiter de cette révision de la directive pour graver dans le marbre de la loi que, comme les autres produits agricoles primaires (fruits, légumes, etc...) le miel n'est pas concerné par le nutri-score.

7) Les analyses ne sont pas de la magie.

Bien que le miel bénéficie d'une définition parfaite, les fraudes sont immenses. Pourquoi ? Concernant l'authenticité, c'est très différent d'un pays à l'autre, voire d'une entreprise à l'autre. Pourquoi ?

Les progrès scientifiques sont spectaculaires. Depuis moins de 40 ans, on sait distinguer le vin « normal » de celui chaptalisé. Il suffit d'une analyse de routine pour identifier, dans n'importe quel vin, les sucres du raisin des sucres de betterave.

Pour le miel, c'est une autre affaire. Chaque plante fournit un miel différent de sorte que, dans l'idéal, il faudrait une méthode différente pour chaque mono-floral... avec toutes les déclinaisons en fonction de la nature de chaque poly-floral. Les scientifiques ne sont pas des magiciens.

Même si les progrès sont spectaculaires, dans les résultats d'analyses, il reste une proportion de miels adultérés qui sont déclarés authentiques (faux négatifs). A l'inverse, des miels authentiques peuvent être dénoncés adultérés (faux positifs). A la décharge des laboratoires, on notera qu'ils travaillent à partir de référentiels plus ou moins aléatoires.

S'il existait, dans chaque pays, un institut technique reconnu, habilité à fournir les échantillons authentiques, ce serait une nette amélioration.

Par ailleurs, les méthodes d'analyses ne sont pas intégrées dans la réglementation... ce qui, au demeurant, semble difficile tellement les méthodes évoluent en permanence.

En conséquence, les fraudeurs les plus audacieux peuvent se permettre des procédures tellement longues et compliquées qu'ils arrivent souvent à échapper aux sanctions.

Même s'il semble impossible d'intégrer les méthodes d'analyses dans la directive, il serait très utile de disposer d'une batterie de méthodes, officiellement validées, afin de rendre les contrôles plus efficaces et le marché davantage loyal.

Conclusion :

Si on veut qu'elle soit menée efficacement, cette affaire va nécessiter des compétences pour négocier à Bruxelles avec, en amont, une biblio conséquente pour pouvoir argumenter.

Au SPMF, nous pensons depuis des dizaines d'années que l'idéal serait d'avoir des syndicats professionnels représentatifs de chaque métier, qui pourraient dialoguer en toute transparence au sein d'une interprofession. Puisque cela semble inatteignable, peut-être faudra-t-il innover et inventer autre chose. L'essentiel n'est pas l'outil, c'est l'objectif :

- Trouver les moyens de dialoguer entre tous les métiers de la filière, pour déterminer quels sont les besoins communs ou, au moins, qui ne se vampirisent pas entre eux.
- Pour aider à solutionner tous les obstacles à notre développement détaillés ci-dessus, il faut d'abord, ensemble, les formuler et bien identifier les consensus et les dissensus.

Ensuite, il faudra bien trouver un jour des moyens humains et financier. L'amateurisme et/ou le bénévolat ont leur limite. Le PAE ne pourrait-il contribuer en partie au financement ?

La révision de la directive est au cœur de la défense du miel. C'est sans conteste une des actions principales à mener. Si un jour prochain il peut se vendre n'importe quoi sous étiquette miel tout le monde sera perdant.... Y compris l'environnement car on voit mal la survie de l'abeille sans une saine valorisation de ses produits.

On pourra faire le même constat lorsqu'on abordera la « santé » des abeilles avec les difficultés à combattre Varroa et les virus associés.

Il reste à bâtir le concept, trouver la méthode, la structure, et l'organisation idéale pour y parvenir. Bref évoluer vers un outil efficace, quelle qu'en soit l'architecture.

Samedi 4 juin 2022

SPMF – Syndicat des Producteurs de Miel Français

Association spécialisée de la FNSEA....