



Syndicat des Producteurs de Miel de France. SPMF

Chambre d'Agriculture du Gers

Route de Mirande – BP.70161 - 32003 AUCH CEDEX

Web : <https://www.spmf.fr>

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

Tarbes le vendredi 10 novembre 2023

Révision de la directive miel 2001/110/CE

Explications techniques et enjeux

A. Historique :

Le miel est le seul produit agricole primaire qui fait l'objet d'une définition et d'une réglementation inscrite dans une directive verticale. C'est un cas unique. Ni aucun fruit ou légume, ni aucune céréale ni aucun autre produit agricole primaire n'a eu besoin d'un tel cadre.

Pourquoi ?

Depuis des milliers d'années, le mot « miel », lourdement chargé de symbolique et d'imaginaire, a d'autant plus fait l'objet de fraudes, qu'il est d'une production aléatoire et rarissime. On pouvait parfois appeler « miel », de simples jus de fruits. Avec les progrès industriels, au début du vingtième siècle, la fraude s'est généralisée au point que, dans certains pays, on a vu apparaître très officiellement du « miel artificiel ».

Dés la fin de la 2ème guerre mondiale, il est devenu indispensable de réserver le mot « miel » à la substance élaborée par les abeilles à partir des nectars et substances sucrées récoltées sur les plantes.

Pour la France, ce sont surtout le professeur Jean LOUVEAUX et l'apiculteur Raymond BORNECK, qui se sont attelés à la tâche.

A partir de l'évolution des connaissances scientifiques sur le produit, la définition a évolué en plusieurs fois pour aboutir, lors de la version CODEX 2001 et directive 2001/110/CE, à la rédaction actuelle.

Sur ce point, en fonction des connaissances d'aujourd'hui, la définition est parfaite et il n'y a aucune amélioration à y apporter.

B. L'état des lieux 2023.

Pourtant, tout le monde sait bien que, sur le marché international, une proportion considérable de miel est adultérée par ajout de sucres industriels tirés de la betterave, du maïs, du riz, ou de n'importe quelle autre production agricole.

Même s'il arrive que, dans d'autres pays, quelques opérateurs y participent, ce n'est un secret pour personne que c'est la Chine qui a inventé cette industrie et qui en est devenue experte. Depuis une trentaine d'années, c'est une course poursuite permanente entre les fraudeurs qui améliorent constamment leurs techniques (ajouts d'enzymes etc.) et les laboratoires de contrôle privés ou publics.

La difficulté technique est un défi aux scientifiques. Dans chaque pays, en fonction de l'origine botanique, il existe des dizaines voire des centaines de miels différents.

Autant il est possible, de distinguer, dans le vin, les sucres du raisin de ceux de la betterave, autant, dans le miel, il faudrait plusieurs centaines de référentiels différents en fonction de l'origine botanique (acacia, sapin, eucalyptus, callune, lavande... etc.)

C. Le travail de la Commission Européenne.

La commission européenne a publié, au printemps dernier une vaste enquête

https://food.ec.europa.eu/safety/eu-agri-food-fraud-network/eu-coordinated-actions/honey-2021-2022_en

Il apparaît que 46% des échantillons analysés sont « suspects ». L'interprétation selon laquelle quasiment la moitié des miels proposés aux consommateurs en grande surface seraient falsifiés est une grossière erreur. En effet ce n'est ni chez les importateurs, ni en supermarchés que les contrôles ont été effectués. Les échantillons ont été prélevés sous douane sur des lots déjà tracés en amont comme suspects. En France, en Allemagne et dans plusieurs pays où les contrôles (ainsi que les autocontrôles) sont efficaces, si la même enquête était effectuée sur des prélèvements en supermarchés, quasiment la totalité sortiraient authentiques. Bien entendu, dans d'autres pays plus laxistes, (Angleterre en particulier mais pas seulement), la situation est totalement différente. Qu'ils soient scientifiques ou opérateurs économiques, tous les spécialistes sont parfaitement au courant. C'est à cause de cette situation que les prix du miel à l'international sont artificiellement bas et sans rapport avec les coûts de production... même dans les pays les plus pauvres.

Par ailleurs, malgré les énormes progrès accomplis depuis plusieurs années (grâce notamment mais pas seulement à la RMN), il reste encore de nombreux « faux positifs », et « faux négatifs ». C'est un sujet tellement impérieux que la commission européenne a insisté auprès des scientifiques spécialisés pour, au plus tard dans quatre ans, mettre au point des méthodes d'analyses fiables et harmonisées.

Bien évidemment, ce contexte économique malsain génère une ambiance concurrentielle prodigieusement désorganisée. En fonction de leurs intérêts de très court terme, les divers opérateurs économiques intensifient les actions de concurrence déloyale. Bien entendu, ils multiplient également les interventions auprès des élus ou des instances régaliennes pour, en fonction d'arguments techniques incompréhensibles aux profanes, rendre impossible une saine amélioration des textes.

Avant de rentrer dans les détails techniques de la réglementation, il faut mettre au point les outils scientifiques pour combattre efficacement les fraudeurs.

D. Un seul sujet prioritaire pour l'instant : l'étiquetage.

Il découle de cette situation que, malgré les nombreuses améliorations et précisions nécessaires (parfois même indispensables) pour améliorer la directive 2001/110, pour le moment, il faut s'en tenir à un seul sujet : l'étiquetage.

Lors de la dernière révision importante du 20 décembre 2001, face à de multiples pressions, les défenseurs de la qualité du produit ont réussi à imposer dans les considérants que (N°5).

« Compte tenu du lien étroit entre la qualité du miel et son origine, il est indispensable d'assurer une pleine information sur ces points afin d'éviter d'induire en erreur le consommateur sur la qualité du produit. L'intérêt particulier manifesté par le consommateur à l'égard des caractéristiques géographiques du miel et la transparence totale dans ce domaine exigent que le pays d'origine dans laquelle miel a été récolté figure sur l'étiquetage ».

Ce n'est que pour les assemblages que trois possibilités ont été données aux conditionneurs

- « Mélange de miels originaires de la CE
- Mélanges de miels non originaires de la CE,
- Mélange de miels originaires et non originaires de la CE ».

Compte tenu de la pression de la grande distribution, les conditionneurs n'ont pas eu d'autres solutions que de privilégier les miels d'assemblages. C'est pourtant une hérésie. Comme il est dit clairement dans le considérant N°5 de la directive, le consommateur est très attaché aux caractéristiques géographiques du miel. Or, trouver du miel d'origine (Ukraine, Chili, Mexique, Hongrie, Argentine, Espagne, Grèce, etc...) est devenu presque aussi compliqué qu'aller chercher une aiguille dans une botte de foin.

Il serait d'ailleurs intéressant de mener une petite enquête pour savoir, sur les étiquettes des dix principaux conditionneurs Français, combien y a-t-il de miels d'origines par rapport aux miels d'assemblages.

Heureusement, malgré les difficultés et les oppositions des opérateurs laxistes, plusieurs pays (Italie, France, Espagne, etc...) ont rendu obligatoire l'indication de chaque pays dans les mélanges.

Pour la France, cette disposition est rendue obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2022. Il faut noter que la publication de ce décret (N° 2022-482 du 4 avril 2022) a nécessité plusieurs années. En effet, plusieurs interventions intempestives ont abouti à des rédactions tellement mal faites que les autorités de contrôle de la licéité ont cassé plusieurs versions.

Nous avons perdu plusieurs années mais, (ouf !) nous l'avons.

E Quels sont les écueils ?

Il reste plusieurs difficultés à surmonter :

- Tout d'abord, cette disposition n'est obligatoire que pour les miels conditionnés en France. Ainsi, un concurrent belge, allemand ou autre pourra fournir la grande distribution en toute légalité avec les anciens étiquetages. Dans le petit monde du miel, cela crée une distorsion de concurrence qui perturbe considérablement le marché.
- Comme le décret n'est pas suffisamment précis, on a vu fleurir de nombreuses façons « d'indiquer les pays d'origine ou le miel a été récolté », certaines tellement fantaisistes ou alambiquées que l'information est totalement incompréhensible (par exemple, RPC au lieu de Chine dont le code ISO est CN, ou CHN).

Il est donc indispensable d'arriver à une harmonisation obligatoire pour toute l'union européenne quel que soit le pays du conditionnement.

Par ailleurs, la directive révisée doit indiquer précisément comment doivent être libellés les pays. La seule solution transparente et intelligible pour les consommateurs, c'est que le nom de chaque pays figure en clair sur l'étiquette ou la contre-étiquette : Hongrie, Espagne, Ukraine etc...

Les progrès des analyses sont d'autant plus indispensables que, au regard de la définition du miel, quasiment 100% des miels Chinois, même les rares non adultérés, sont non conformes. En effet, les usages locaux consistent à récolter le nectar immature (parfois même chaque jour).

Or, jusqu'à présent, à notre connaissance, aucune analyse n'est capable, de détecter, les « *substances spécifiques qu'elles sécrètent elles même* », que les abeilles ajoutent au nectar, avant de « *le déshydrater, emmagasiner, et laisser murir dans les rayons de la ruche* ».

Pour le dire très clairement, les laboratoires sont incapables de savoir si le miel a été séché et mûri par les abeilles ou s'il a fait l'objet d'un séchage industriel en usine.

Certes, dans la série des « détails » nécessaires pour améliorer le texte, il faudra un jour préciser

- La maille des filtres qui séparent le miel, tamisé, filtré, ultrafiltré,
- Préciser la température des locaux et leur hygrométrie, ainsi que les conditions de stockage,
- Les températures et durée de chauffage,
- Sans parler d'un nombre considérable de détails dans lesquels s'engouffrent les fraudeurs pour abuser le consommateur.

Par ailleurs, le texte initial qui, pour l'essentiel n'a pas évolué depuis sa rédaction dans les années 1950, a considérablement vieilli. Il est indispensable de l'actualiser.

Pour prendre un exemple important, lorsque, pour les mesures de l'HMF et l'indice diastasique, il est écrit « *après traitement et mélange* », il faut se replacer à une époque où il n'y avait ni supermarchés, ni DLUO. Cela signifiait « au stade consommateur en magasin ».

Chacun sait bien que l'HMF évolue avec le temps et les conditions de stockage. Lorsqu'aujourd'hui des margoulines veulent l'interpréter comme « en sortie de chaîne de conditionnement », c'est une arnaque éhontée.

En effet, lorsque la DGCCRF ou une association de consommateur mesurera l'HMF ou l'indice diastasique, ce sera toujours sur des pots qui auront été achetés en magasin.

S'ils trouvent 50, 100 ou 200 d'HMF, dans cette perversion de la définition, il sera facile au conditionneur de dire : « mais en sortie de chaîne, il était à moins de 40 »..

Du coup, aucun contrôle n'est plus possible.

Argumentaire technique accompagnant le courrier envoyé au ministre de l'Agriculture à propos des demandes du SPMF au sujet de la révision de la directive miel....

Tarbes le 10 novembre 2023