



Syndicat des Producteurs de Miel de France
S.P.M.F
Chambre d'agriculture du Gers. Route de Mirande
BP 70161 32003 AUCH cedex

Web : <https://www.spmf.fr/> E-Mail : secretariat@spmf.fr

Président : JOËL SCHIRO.
2 IMPASSE DU BOIS. 65350 BOULIN.
TEL. 05.62.33.23.53.
Portable : 06.09.71.99.18
Mail : jschiro@miel-de-france.com

Ministère de l'Agriculture DGPE
Philippe DUCLAUD Directeur Général
3 RUE Barbet de JOUY. Bureau BJ-406 Nord
75349 PARIS-07-SP

Objet : Soutien à l'AFNOR pour la norme ISO miel
Le miel est le seul produit agricole primaire qui fait l'objet d'une directive verticale.

TARBES, le lundi 7 avril 2025

Monsieur le directeur général,

À la suite de la demande d'une norme de la part de la Chine en 2018, nous arrivons enfin à la conclusion du dossier miel (WG1 du SC19) qui, normalement et si tout va bien, devrait être soumis prochainement au vote des pays selon le processus classique.

Depuis le début, tout le monde se posait une question simple : comment se fait-il que le pays, champion du monde de la fabrication de faux miel par diverses techniques (adulteration plus ou moins sophistiquée, le plus souvent après la récolte du nectar immature, avec parfois l'ajout d'enzymes adaptées en remplacement des abeilles ou pour tromper les laboratoires), souhaite créer une norme ISO ?

Selon les meilleurs experts, en Amérique du Nord et du Sud, (avec la confirmation des Européens), cette fraude représente au moins 20 à 40 % des volumes échangés sur le marché mondial. C'est la raison pour laquelle le marché est totalement déstabilisé, entraînant la faillite de nombreux producteurs, des pays les plus pauvres (Amérique du Sud, Europe de l'Est en particulier). En France, cette concurrence déloyale est insuffisamment combattue par les ventes directes. En effet, à cause des prix trop bas offerts par les conditionneurs qui subissent la pression de la grande distribution, générée par le volume additionnel frauduleux sur le marché mondial, 74 % de la production française est mise en pots par les producteurs. C'est le seul moyen de survie des apiculteurs.

Au fur et à mesure de l'avancée de ce dossier à l'ISO, nous avons compris que la Chine, qui n'avait pas réussi à modifier le CODEX CXS 12-1981 (dont la directive 2001-110 est un quasi copié/collé), souhaitait, à terme, se servir de l'ISO comme cheval de Troie afin de modifier la définition du miel.

Le résultat auquel le WG1 est heureusement parvenu, stipule que la réduction intentionnelle de l'humidité sous quelque forme que ce soit après extraction, n'est pas autorisée.

Cette disposition technique s'impose dans la mesure où, en Chine, le nectar est récolté immature, le plus souvent chaque jour par secouage des cadres, à 30 ou 50% d'humidité.

Au mieux, les ruches n'ont qu'une hausse et le « miel » est extrait sans attendre la fin de la miellée. Cette technique entraîne quasi obligatoirement l'ajout de sirops de sucres, indispensable pour empêcher ou ralentir la fermentation avant la mise en fûts.

Rappelons que le CODEX (&.2.1 définition) et la directive (annexe 1-1) impose, pour que le miel puisse être appelé miel, que le nectar soit enrichi et séché par les abeilles jusqu'à maturité. Cela prend 4 à 8 jours pour arriver au taux légal de 20% d'H²O. Un miel de qualité marchande ne doit pas dépasser 18%, (valeur habituelle des contrats professionnels).

Or, au motif de considérations techniques grossièrement mensongères (pluviométrie, climat, transhumance, « traditions apicoles », etc.), la Chine tente d'imposer l'idée que la définition du miel constitue un traitement discriminatoire afin d'exclure les productions asiatiques.

Nous sommes là au cœur du sujet. Dans les deux principales zones importatrices et consommatrices (USA et UE), ni les apiculteurs, ni les conditionneurs, ni les distributeurs n'utiliseront la norme ISO. On ne voit pas qui, dans le reste du monde, pourrait s'en servir.

L'enjeu est ailleurs. Le seul intérêt de la demanderesse, consiste à entretenir, dans le texte de l'ISO, un flou suffisant sur la déshumidification post extraction du nectar en usine, pour, à terme de quelques années, réussir à modifier la définition du miel afin de permettre la commercialisation sans entrave de ces faux miels. Pour l'instant, en UE, compte tenu de la vigilance des autorités de contrôle, la plupart des conditionneurs multiplient les analyses afin de garantir, dans la limite des progrès scientifiques, l'authenticité du produit.

Ce n'est pas le cas partout. Par exemple, en Grande Bretagne, compte tenu de l'absence de risque sanitaire, les autorités ne voient pas malice à laisser étiqueter « miel », un édulcorant quelconque qui satisfait aux analyses les plus sommaires. En conséquence le « miel » est importé sans analyse RMN dans ce pays autour d'1 €/kg, alors qu'il vaut plus de 2 € dans les principaux pays européens qui privilégient la triple analyse RMN/C13/Oligosaccharides. C'est la raison pour laquelle, le marché britannique est une chasse gardée des conditionneurs locaux, et, du coup, interdit à leurs concurrents français, allemands ou autres.

Il est évident que ce sujet très technique remontera aux divers échelons de l'ISO, pour arriver, probablement, à un niveau politique. Dans ce cas, l'excellent travail de l'AFNOR, qui a eu largement le temps de se rendre compte des turpitudes malsaines de ce dossier, ne suffira certainement pas à contenir la manœuvre.

Avant de devoir nous quitter à la suite d'un changement d'affectation, madame Florence Gravier représentait efficacement la DGPE. Au moment de conclure, il est indispensable que le ministère de l'agriculture revienne dans la discussion technique afin de s'imprégner du danger majeur de ce dossier pour l'authenticité du miel, la protection de l'abeille et le maintien d'une pollinisation suffisante au niveau mondial. C'est le seul moyen de se préparer à l'argumentation indispensable lorsque le sujet sera porté au niveau politique.

Dans l'attente de votre réponse, recevez, monsieur le directeur, l'expression de nos salutations distinguées.

Pour le SPMF, Le Président, Joël Schiro



Copie pour info par mail à Mmes Emilie CAVAILLES, Iris SARDA et Léa PELTRET.