



Syndicat des Producteurs de Miel de France. SPMF

Chambre d'Agriculture du Gers

Route de Mirande – BP.70161 - 32003 AUCH CEDEX

Emails : secretariat@spmf.fr ou contact@spmf.fr

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

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

Tarbes le mercredi 3 juin 2026

A : ministère de l'Agriculture DGPE, SERGE LHERMITTE, 3 rue Barbet de Jouy, 75007 Paris

DGCCRF SD4/4C, Sarah LACOCHE directrice Générale, 59 Bd VINCENT AURIOL, 75013 Paris

Objet : tentatives de modification de la définition du miel.

Madame, Monsieur, bonjour,

Le miel est le seul produit agricole primaire qui fait l'objet d'une définition au CODEX (CXS 12-1981, révisée en 1987, 2001 et amendée en 2019, 2022). Cette définition, est transposée en quasi copié/collé dans la directive 2001/110 CE, révisée le 14 mai 2024 (2024/1438)

La raison en est simple : depuis la nuit des temps, le miel est un produit tellement rare, aléatoire et difficile à produire, que, localement et selon les pays, on a pu appeler « miel » des sirops de fruits divers (dates, etc.), ou des mélanges de sucres plus ou moins sophistiqués.

La légalisation de faux miel, n'a jamais été autorisée nulle part. Par exemple, pour pallier la pénurie dans l'Allemagne des années 1930, à côté du vrai miel, il a été créé un ersatz « miel artificiel », mais en gardant au terme « miel » toute son authenticité. On en trouve les traces encore aujourd'hui avec des étiquetages « miel d'abeilles », « miel d'apiculteur », etc...

La fraude n'a pris une dimension industrielle qu'avec l'arrivée de la Chine depuis 1985/2000. Elle inonde le marché mondial avec des dizaines de milliers de tonnes de « miel » falsifié à l'aide de sirops industriels, fabriqué en usine selon des process ultra élaborés (ajout d'enzyme, etc.) qui ne cessent d'évoluer au fur et à mesure des progrès des laboratoires d'analyses.

On notera l'immense difficulté à détecter l'adultération (les sucres industriels par rapport aux sucres naturels), en comparaison des résidus. Le moindre antibiotique est détectable au niveau du PPB. Lorsqu'on a découvert que les « miels » chinois étaient contaminés par du Chloramphénicol (un antibiotique ultra interdit et mis en réserve pour ne pas créer d'antibiorésistance), les « miels » chinois, de 2002 à 2004, ont été bannis du commerce mondial sur toute la planète. Aujourd'hui, le seuil de détection du Chloramphénicol est à 0.1µg/kg. À contrario, les analyses courantes sont souvent incapables de détecter certains sirops exogènes mélangés au miel à hauteur parfois de plus de 50%.

En résumé, l'authenticité du miel dont chacun sait qu'il est un des 3 ou 4 produits les plus fraudés au monde, est extrêmement difficile à contrôler. Des progrès énormes sont à accomplir pour assainir le marché, garantir le produit et protéger les consommateurs.

Encore aujourd'hui, l'analyse la plus fiable consisterait à regarder le prix sur les factures. Entre 0.8 et 1.8€/kg, c'est obligatoirement de la contrefaçon. Au-delà, on a parfois affaire à un produit authentique.

Or, sous couvert d'arguments techniques fallacieux, les offensives sont de plus en plus virulentes. Déjà, à la réunion CODEX en 2001, une dérogation a été introduite pour l'HMF des pays tropicaux portée à 80mg/kg compte tenu de leur soi-disant niveau naturellement élevé. Or, c'est faux. Dans la ruche, le miel des pays tropicaux est le même. Simplement, comme il est stocké dans des conditions déplorables, il se charge en HMF après extraction.

Le mensonge est le même pour le taux d'humidité. Il est faux de dire qu'en Chine ou n'importe où, le miel serait naturellement plus humide qu'ailleurs. Dans la ruche, le miel est partout le même. S'il titrait naturellement au-delà de 22 ou 23% d'H²°, il fermenterait dans la ruche. Les abeilles mourraient si elles le consommaient. Ce produit est prodigieusement hygroscopique. C'est une véritable éponge qui se charge ou se décharge en humidité en fonction de l'hygroscopie de l'atmosphère autour.

Le problème de fond est ailleurs. Quelles que soient les conditions, il n'y a pas de risque sanitaire. En conséquence, alors que tous les autres produits alimentaires (fruits, légumes, viande, fromage, etc...) sont travaillés dans des ateliers dédiés et des entrepôts spécifiques, le miel est trop souvent extrait en plein air, au soleil, à la pluie, et sans aucune précaution. Il est évident que, pour ce produit, il manque des obligations sanitaires minimum : hygroscopie et température maîtrisées dans les locaux d'extraction et de conditionnement, stockage et transport obligatoire en dessous de 12 ou 14°, emballages alimentaires, etc...

En fait, la demande de norme faite par la Chine à l'ISO n'a aucun objet utilitaire. En effet, personne n'a besoin de norme sur le miel et personne ne l'utilisera. Le seul objectif est beaucoup plus dangereux et fondamental. C'est de placer un coin dans le CODEX pour, à terme, modifier la définition afin de permettre sa récolte immature et, le plus souvent adultéré. Il arrive exceptionnellement que des miels récoltés à 25/30 ou 40% d'humidité puissent être séchés sans ajout de sirop, mais c'est absolument rarissime.

Sans entrer dans les détails, la question principale qui se pose aux administrations françaises du ministère de l'agriculture et de la DGCCRF est simple :

- Est-il envisageable que la France valide une norme ISO qui serait illégale au regard de la réglementation européenne ?
- Quid de l'importation de ce produit sous une appellation aussi illégale ?

Dans l'attente de votre réponse, je vous prie d'agréer, madame, monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le SPMF, le président, Joël Schiro

Copie pour info à toutes les parties concernées...