



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Résultats du concours des miels d'ici et d'ailleurs : les médaillés d'or sont Liégeois et Luxembourgeois !

Une septantaine de miels, dont une cinquantaine issus de Wallonie, mais aussi de France, d'Algérie et du Rwanda ont été dégustés ce vendredi 10 novembre par un jury de 45 professionnels apicoles et de consommateurs. La 23ème édition du "Concours des miels d'ici et d'ailleurs" était organisée par le Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI) et Promiel à The Gate à Wavre, avec le soutien de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Amaq-W). Une occasion de mettre ce produit à l'honneur et le savoir-faire des apiculteurs, de plus en plus nombreux.



Un peu d'histoire...

Dès la fin du 19e siècle, de nombreuses sections ainsi que des unions et des fédérations apicoles se créèrent en Wallonie afin de diffuser des connaissances sur les techniques apicoles, notamment à travers des centres de formation appelés « ruchers-écoles », des conférences et des revues. Ces initiatives ont été renforcées par la création de l'ASBL CARI en 1983 et de l'ASBL PROMIEL en 1992 dont les objectifs sont, entre autres, de **garantir l'origine et la qualité du miel et de promouvoir les produits de la ruche**. Toutes les actions de réflexion et les progrès techniques menés depuis la fin du 19e siècle en Wallonie, en particulier la collaboration entre les apiculteurs, le CARI et PROMIEL, ont conduit au développement et à la maîtrise de la technique de la cristallisation dirigée.

Le “Miel wallon”, résultat du savoir-faire apicole de notre Région

Grâce à l'application de techniques apicoles locales, nos apiculteurs wallons parviennent aujourd'hui à produire un **miel à cristallisation fine, doté d'une texture onctueuse à tartiner et présentant une grande qualité organoleptique**. Et ce **Miel wallon, produit naturel tiré de la ruche**, est parvenu à correspondre à la demande précise d'un grand nombre de consommateurs.

La qualité de ce miel est issue d'une **flore typique à la Wallonie** dominée par l'abondance de brassicacées (colza, moutarde), d'astéracées (pissenlit) et de rosacées (fruitiers, ronces). La cristallisation des nectars issus de cette flore est extrêmement rapide, ce qui conduisait par le passé à des miels trop fermes ou mal cristallisés. Mais nos apiculteurs ont su s'adapter à notre terroir et mettre au point des techniques de cristallisation dirigée, dans le respect du produit et de l'artisanat.

L'aboutissement de ce travail est le Miel wallon, produit d'exception dont la notoriété dépasse aujourd'hui les frontières de la Région. Ce niveau de qualité est rarement obtenu dans les autres pays européens.



Un concours pour mettre à l'honneur cet or doré !



Le concours miel a été inauguré à l'occasion de la fête 'Couleur Miel' en 1999, avec l'objectif de **valoriser le travail de nos apiculteurs et la technique du Miel wallon**. Aujourd'hui ouvert à l'international, il vise la **valorisation des miels à plus large échelle tout en conservant une catégorie exclusive pour le miel wallon**.

Cette année, **73 miels (soit 15 de plus qu'en 2022) ont participé au concours en provenance de 39 apiculteurs différents, dont 53 wallons**. La dégustation organoleptique s'est organisée en 9 tables comprenant chacune un chef de table formé (souvent en provenance de l'équipe du CARI), deux apiculteurs et deux consommateurs amateurs de miel.

Carine Massaux et Agnès Fayet, respectivement responsable du laboratoire du CARI et administratrice déléguée, étaient présentes pour faire la part belle au Miel wallon, ainsi que quelques représentants de l'Asbl Promiel. Les Ambassadeurs de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, **Eric Boschman et Julien Lapraile**, ont quant à eux ajouté leur note culinaire à l'événement en préparant des recettes salées et sucrées à base de miel.

À quelles conditions de participation ?

Le concours était ouvert aux miels récoltés dans les 13 mois précédant la date limite d'envoi des échantillons. Les miels devaient **être produits par des apiculteurs ou collectifs d'apiculteurs**, et présenter une **traçabilité totale**, en Union européenne ou hors Union européenne. Le nombre de miels présentés au concours était limité à 4 par apiculteur ou par collectif d'apiculteurs. Un seul miel par origine botanique était accepté, sauf pour les miels toutes fleurs pour lesquels un miel par période de production est autorisé. Les miels participants au concours devaient en outre être représentatifs de la production et dans leur état de présentation commerciale, ainsi que répondre aux critères de qualité recherchés.

A la clé ?

Les apiculteurs lauréats ont reçu **une médaille et recevront un diplôme valorisant leur savoir-faire et l'excellence de leurs produits**. Les consommateurs ne s'y tromperont pas et pourront reconnaître leurs produits grâce à des étiquettes médaille.

Résultats 2023



12 Médailles de bronze

- ENGLEBERT Claude - 1490 Court Saint Etienne - miel d'été miellat
- RENNOTTE Xavier - 1970 Wezembeek-Oppem - miel de printemps nectar et miellat
- DELIEGE Jean-Robert - 4261 Latine - miell d'été toutes fleurs
- JOST Georges - 4760 Mürringen - miel d'été miellat
- HERBOTS Fernand - 5030 Gembloux - miel de printemps toutes fleurs
- SIMON Marc - 6700 Bonnert-Arlon - miel de printemps pissenlit dominant
- JACQUEMIN Patricia - 6717 Nobressart - miel d'été toutes fleurs
- PIRON Stéphanie - 6852 Our - miel de printemps nectar et miellat
- SKA Gérard - 6852 Maissin - miel de printemps nectar et miellat
- **VAYSSE Edmond - 12170 Requista (France) - miel de l'année toutes fleurs**
- **VIGNE Alexandre - 26460 Bouvieres (France) - miel d'été toutes fleurs**
- **DUTHEIL Jean-Stéphane - 78110 Vesinet (France) - miel d'été miellat**



14 Médailles d'argent

- ROBIN Céline - 1490 Court-Saint-Etienne - miel de printemps miellat
- RENNOTTE Xavier - 1970 Wezembeek-Oppem - miel d'été tilleul dominant
- WIESEN David (2x) - 4633 Melen - miel d'été nectar et miellat
- BERNIER Alexandre - 4670 Bombaye - miel de printemps acacia dominant
- JOST Georges - 4760 Mürringen - miel de printemps aubépine dominante
- BREYE Nicolas - 5080 Rhisnes - miel de printemps toutes fleurs
- KOCH Rudolf - 6224 Wanfercée-Baulet - miel d'été toutes fleurs
- ARNOULD Johan - 6600 Bastogne - miel de printemps toutes fleurs
- JACQUEMIN Patricia (2x) - 6717 Nobressart - miel de printemps toutes fleurs et
- BRACONNIER René - 6810 Jamoigne - miel de printemps toutes fleurs
- **VAN GALEN Thérèse - 33480 Avensan (France) - miel d'été bourdaine**
- **DUTHEIL Jean-Stéphane - 78110 Le Vesinet (France) - miel de printemps toutes fleurs**



4 Médailles d'or

- CLOZE Christophe - 4000 Liège - miel d'été toutes fleurs (participant au titre de la Province de Liège)
- BERNIER Alexandre - 4607 Bombaye - miel de printemps colza
- GAZON Norbert - 4950 Waimes - miel d'été miellat
- JACQUEMIN Patricia - 6717 Nobressart - miel de printemps pissenlit dominant



Vanessa Poncelet

Service presse

T. 081 33 17 03 - Gsm 0472 84 56 82

v.poncelet@gmail.com

Amandine Vandeputte

Promotion élevage, viandes et petit élevage

T. 081 33 17 35

a.vandeputte@apaqw.be

Agnès Fayet

CARI

Gsm 0498 41 83 79

communication@cari.be

**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité**

Avenue Comte de Smet de Nayer 14

5000 Namur

www.apaqw.be

© 2023 Apaq-W