

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Miel wallon IGP : une fierté régionale reconnue par l'Europe !

Ce mercredi 12 février 2025, un nouveau produit de chez nous rejoint la grande famille du label indication géographique protégée (IGP) : le Miel wallon IGP. La Wallonie se réjouit de voir un de ses produits obtenir une nouvelle fois la prestigieuse certification IGP ! Ce label européen distingue les produits dont les caractéristiques sont intimement liées à une région spécifique. Il vise à préserver et promouvoir ces productions locales tout en garantissant aux consommateurs des produits authentiques et de haute qualité.

Après avoir passé haut la main les différentes étapes qui mènent au Saint Graal de l'IGP, le Miel wallon vient compléter la liste des produits du terroir wallon bénéficiant de cette précieuse reconnaissance européenne.



Les apiculteurs wallons l'attendaient impatiemment... la reconnaissance officielle de leur miel en tant qu'IGP. C'est désormais chose faite. L'Union européenne a reconnu la qualité de ce miel dont les caractéristiques sont étroitement liées à la **zone géographique dans laquelle se situent les ruchers et se déroulent la conduite des ruches, leur hivernage et la récolte du miel**. Le lien entre le produit et son origine n'est donc pas exclusif, sa réputation peut suffire.

L'IGP vise à préserver et promouvoir ces productions locales tout en garantissant aux consommateurs des produits authentiques et de haute qualité. Les consommateurs pouvaient déjà repérer l'étiquette « Miel wallon », une initiative de Promiel et du CARL qui fait la promotion d'un miel d'une qualité exceptionnelle et met en avant un savoir-faire maîtrisé et partagé entre les apiculteurs. Cette étiquette apporte la **garantie que le miel acheté est produit en Wallonie et que les caractéristiques du Miel wallon sont respectées.**



Ils pourront désormais aussi identifier le label IGP sur l'étiquette de ce produit précieux pour agrémenter les recettes.

Le Miel wallon est un produit typique de la Wallonie. Il possède un ancrage historique fort dans la région. Les apiculteurs wallons ont développé un **savoir-faire spécifique en matière de cristallisation dirigée afin de s'adapter à la texture particulière des miels issus de la flore wallonne.**

Un Miel wallon aux caractéristiques remarquables

Les apiculteurs ont décidé de promouvoir ensemble la dénomination « Miel wallon » pour faire reconnaître la maîtrise de leur savoir-faire et garantir les caractéristiques de ce miel dont la qualité est remarquable. Le Miel wallon IGP bénéficie d'une conservation optimale grâce à une teneur en eau inférieure à 18 %. Son processus de fabrication, alliant tradition et innovation, garantit des propriétés naturelles intactes et une qualité irréprochable. Récolté exclusivement en Wallonie, ce miel est le reflet des saisons et de la flore régionale, avec des notes florales variant du printemps à l'été.

Les apiculteurs wallons s'engagent à respecter le Guide de bonnes pratiques apicoles, garantissant une qualité sanitaire du miel sans faille.

Grâce à une maîtrise pointue de la cristallisation dirigée, le Miel wallon IGP se distingue par une texture onctueuse, une cristallisation imperceptible et une homogénéité parfaite permettant d'obtenir un miel tartinable pour le plus grand bonheur des consommateurs.



L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) et le CARI se réjouissent de cette reconnaissance qui amène le nombre de produits wallons labellisés à **15**, avec le Saucisson gaumais IGP reconnu en juillet dernier. Vous trouverez ci-dessous la liste des produits d'exception labellisés à ce jour. Ils reflètent le savoir-faire et l'authenticité des terroirs wallons :

- Beurre d'Ardenne AOP
- Côtes de Sambre et Meuse AOP
- Crémant de Wallonie AOP
- **Escavèche de Chimay IGP**
- Fromage de Herve AOP
- **Jambon d'Ardenne IGP**
- **Korn/Kornbrand IGP**
- **Miel wallon IGP**
- **Pâté gaumais IGP**
- **Peket-Pekêt / Pèket-Pèkèt de Wallonie IGP**
- **Plate de Florenville IGP**
- **Saucisson d'Ardenne IGP, Collier d'Ardenne IGP, Pipe d'Ardenne IGP**
- **Saucisson gaumais IGP**
- **Vin de Pays des Jardins de Wallonie IGP**
- **Vin Mousseux de Qualité de Wallonie AOP**

Un savoir-faire apicole historique

L'apiculture wallonne repose sur une tradition séculaire. Dès la fin du XIXe siècle, des associations apicoles se sont développées pour perfectionner les techniques d'élevage et d'extraction du miel. Ce travail a été consolidé par la création de l'ASBL CARl en 1983 et de l'ASBL PROMIEL en 1992, garantissant l'origine et la qualité du miel wallon. Grâce à la technique de cristallisation dirigée, les apiculteurs contrôlent la texture du miel pour offrir un produit d'une finesse inégalée.

Le Miel wallon est d'ores et déjà disponible auprès des producteurs suivants :

- **Beelgium - COUVREUR Pierre-Antoine et DECOSTER Mathieu**
Rue bois d'Esneux, 66 - 5021
BONINNE - 0473/53 58 46 - 0475/35 06 16
beelgium@gmail.com
- **HERBOTS Fernand**
Rue de Mazy, 102 - 5030 GEMBLOUX - 0496/304379
- **LEQUEUX Robert - Vallero S.P.R.L.**
Rue Bertinchamps, 24 - 5140 SOMBREFFE - 0496/309542 -
info@vallero.be
- **PODEVYN Steve**
Clos Edmond Leclercq, 54 - 7548 WARCHIN - 0475/528553 -
steve.podevyn@gmail.com
- **WILLEKENS / Misson Godelieve - Le rucher des trois provinces**
Rue Mary, 10 - 5140 LIGNY - 0495/700045 - mission@live.be

Plus d'infos : mielwallon.be

À propos de l'Apaq-W

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité œuvre pour le développement et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires de Wallonie, en mettant en lumière des labels d'excellence comme l'AOP et l'IGP.

Apaq-W

Avenue Comte de Smet de Nayer 14,
5000, Namur

Contacts presse

Vanessa Poncelet - Attachée de
presse
v.poncelet@apaqw.be - 0472 84 56
82

Grégory Salemi - Chargé promotion –
Filière qualité différenciée et
promotion hors Wallonie
g.salemi@apaqw.be - 0495 52 52 96

Amandine Vandeputte - Promotion
Petit Elevage
a.vandeputte@apaqw.be - 0475 35 54
17

[Privacy
Imprint
Se désinscrire](#)