



Produits
Doriane ALBERICO

L'IGP « Miel wallon » officiellement reconnue au sein de l'UE

La Wallonie peut désormais ajouter
le « Miel wallon » aux côtés de ses sept^a autres
indications géographiques protégées (IGP)
reconnues officiellement par l'Union Européenne.

Revenons ensemble sur la longue réflexion
qui a mené à la reconnaissance du Miel wallon,
fruit d'une collaboration entre différents acteurs
soucieux de revaloriser les miels
de qualité produits en Wallonie.



1. Contexte historique

Pendant plus de 30 ans, les asbl PROMIEL et CARI, avec le soutien de l'organisme certificateur indépendant PROMAG (aujourd'hui TerraCert), ont travaillé sur la valorisation des miels de Wallonie. Ces différents acteurs envisagent la création d'un label dès la fin des années 80 pour mettre en avant un savoir-faire wallon spécifique : la cristallisation dirigée.

Cette méthode de travail du miel a été mise au point par les apiculteurs wallons grâce aux progrès techniques accumulés depuis le début du 19^e siècle¹. Elle mène à la production d'un miel de haute qualité, caractérisé par une origine florale diversifiée reflétant les paysages wallons, une richesse organoleptique, une cristallisation très fine et une texture « tartinable »^b.



a. La Wallonie compte aujourd'hui sept IGP (à l'exception des boissons spiritueuses) : le Jambon d'Ardenne, le Pâté gaumais, le Vin de pays des jardins de Wallonie, la pomme de terre Plate de Florenville, le Saucisson d'Ardenne (avec le Collier d'Ardenne et la Pipe d'Ardenne), l'Escavèche de Chimay et le Saucisson gaumais.

b. « En cuisine, la tartinabilité du Miel wallon permet la dégustation sur une tartine, tradition culinaire très ancrée en Belgique et particulièrement en Wallonie. En effet, son onctuosité le rend tartinable et permet de l'étaler sur des tartines. » - extrait du cahier des charges « Miel wallon ».

Ainsi, pour valoriser ce savoir-faire, le « Label Miel » a été créé en 1990 et devint rapidement la marque déposée « Perle du terroir ». Depuis lors, le miel Perle du terroir possède sa propre image, son slogan et ses critères de qualité spécifiques fixés dans un cahier des charges contrôlé par un organisme certificateur indépendant (OCI). C'est l'asbl PROMIEL qui représente ce label et accompagne les apiculteurs qui rejoignent la démarche.

Mais le processus d'amélioration de la qualité du miel wallon ne s'arrête pas là. En parallèle de cette marque déposée, plusieurs acteurs envisagent également une appellation « Miel wallon » au travers d'une étiquette spécifique diffusée dès 2020. Les apiculteurs dont les ruches de production sont situées en région wallonne peuvent l'obtenir si leur miel répond à certains critères analytiques. Ceux-ci serviront de base pour PROMIEL, le SPW ARNE, l'APAQ-W, le CARI et la cellule d'appui AgriLabel afin d'élaborer un cahier des charges (CC) « Miel wallon » en vue d'obtenir l'enregistrement de cette dénomination en tant qu'IGP au niveau européen. C'est chose faite !

« Comment AgriLabel a-t-elle contribué à la construction du CC ? »

AgriLabel a aidé les apiculteurs à rédiger l'ensemble des documents composant le dossier de demande d'enregistrement de la dénomination « Miel wallon » en tant qu'IGP. Cela nécessite de développer deux éléments importants : l'ensemble des éléments techniques liés à la fabrication du Miel wallon IGP et les aspects sociohistoriques. Ces derniers permettent d'étayer le lien entre le produit et son aire géographique. En ce qui concerne les aspects techniques, AgriLabel a pu compter sur l'étroite collaboration des apiculteurs, de PROMIEL, du CARI et du SPW ARNE. Outre le travail du miel, il a fallu identifier et déterminer toutes les caractéristiques du Miel wallon IGP telles que, par exemple, la tartinabilité ou la composition pollinique. En ce qui concerne les aspects sociohistoriques, de nombreuses recherches historiques ont été réalisées afin de retracer l'histoire de la fabrication du miel en Wallonie et du produit.

Natacha Aucuit et Emilie Lefébure,
assistante de recherche et ingénieure de
recherche chez AgriLabel

2. Le cahier technique des charges (CTC)

Le cahier technique des charges (CTC) décrit les différentes exigences à respecter pour que le miel puisse bénéficier de l'IGP Miel wallon. Il figure en annexe 1 du cahier des charges (CC) disponible sur le Portail de l'agriculture wallonne

À noter : La Wallonie est un petit territoire dont les conditions environnementales (topographie, climat, densité de population) limitent naturellement le nombre de ruches par rucher. Le CTC définit ainsi un maximum de 50 colonies de production par rucher.

Aire géographique de production du Miel wallon - Indication géographique protégée (IGP)



Figure 1 : Aire géographique de production du Miel wallon (IGP) définie dans le cahier des charges. Source : Cahier des charges Miel wallon

au lien : <https://agriculture.wallonie.be/files/20182/21888/Dossier%20MW%20IGP.pdf>. Voici un aperçu synthétique des principales mesures y figurant.

2.1 Origine géographique et système de traçabilité

Les ruchers qui produisent le Miel wallon IGP doivent être situés en **Wallonie**, territoire sur lequel toutes les opérations sont réalisées, de la conduite jusqu'à la récolte en passant par l'hivernage (Fig.1). Les opérations liées à l'extraction, le travail du miel et son conditionnement peuvent être réalisées en dehors de la Wallonie mais toujours sur le territoire de l'Union européenne.

Pour vérifier l'origine wallonne du miel, l'apiculteur doit mettre en place un système de traçabilité qui retrace le parcours de chaque lot, depuis sa récolte jusqu'à son conditionnement. L'apiculteur doit pouvoir présenter des preuves qui permettent le suivi de son activité dans sa globalité : état sanitaire du cheptel, interventions réalisées, médicaments vétérinaires et autres traitements, achats et ventes de produits et de miel, nourrissements effectués, récoltes réalisées, conditions d'extraction, travail du miel et procédé de conditionnement.

2.2 Méthode d'obtention du Miel wallon IGP

Les exigences du Guide de bonnes pratiques apicoles s'appliquent naturellement au Miel wallon IGP. Mais le cahier des charges apporte plusieurs précisions techniques importantes à différents niveaux.

2.2.1 La récolte

La récolte est réalisée une fois la miellée terminée. Avant le retrait des cadres de hausses, l'apiculteur doit s'assurer que le miel possède une humidité inférieure à 18 %. Le cas échéant, le miel peut être déshumidifié avant d'être extrait (voir point 2.2.2). Les cadres récoltés doivent être dépourvus d'abeilles (répulsifs chimiques interdits) et exempts de couvain. Du rucher jusqu'au sein de la miellerie, les règles d'hygiène sont toujours d'application, comme l'utilisation de supports de transport propres et la fermeture des piles de hausses.

À noter : Lors des visites et de la récolte, l'enfumage à base de végétaux secs non résineux est autorisé. Le nourrissement en présence des hausses est interdit.

2.2.2 Les opérations post-récolte

Plusieurs opérations sont possibles lorsque les cadres arrivent à la miellerie :

- **Déshumidification (si besoin)** : si l'humidité du miel dans les hausses est supérieure à 18 % lors de la récolte, les hausses peuvent être séchées par un courant d'air chaud (à maximum 50 °C) ou d'air déshumidifié.
- **Extraction (obligatoire)** : le miel est désoperculé puis extrait par centrifugation. Cette étape est également l'occasion pour l'apiculteur d'écarter le miel présentant des défauts (fermentation, odeur anormale). Le miel une fois extrait ne peut plus être déshumidifié.
- **Filtration et décantation (obligatoires)** : la filtration est réalisée à l'aide de filtres dont la maille est d'au moins 300 µm pour permettre le passage des pollens présents dans le miel. Le miel décante ensuite dans un maturateur avant de subir une étape d'écumage pour enlever toutes les impuretés non éliminées par filtration ainsi que l'écume éventuellement formée.

À noter : La pasteurisation est interdite. De manière générale, les opérations sur le miel comme la filtration et l'assouplissement sont tolérées à moins de 40 °C (par malaxeur à fond chauffant ou enceinte chauffante), exception faite pour la refonte autorisée à une température inférieure à 60 °C pendant maximum 5 minutes.

2.2.3 La cristallisation dirigée

Différents paramètres influencent la cristallisation du miel (Tab.1). La cristallisation dirigée est une méthode de travail du miel qui repose essentiellement sur le contrôle de certains d'entre eux pour obtenir un miel à cristallisation très fine. Il s'agit de la **température, du mouvement et de l'ensemencement**.

Tableau 1 : Paramètres qui influencent la cristallisation du miel (extraits du CTC)

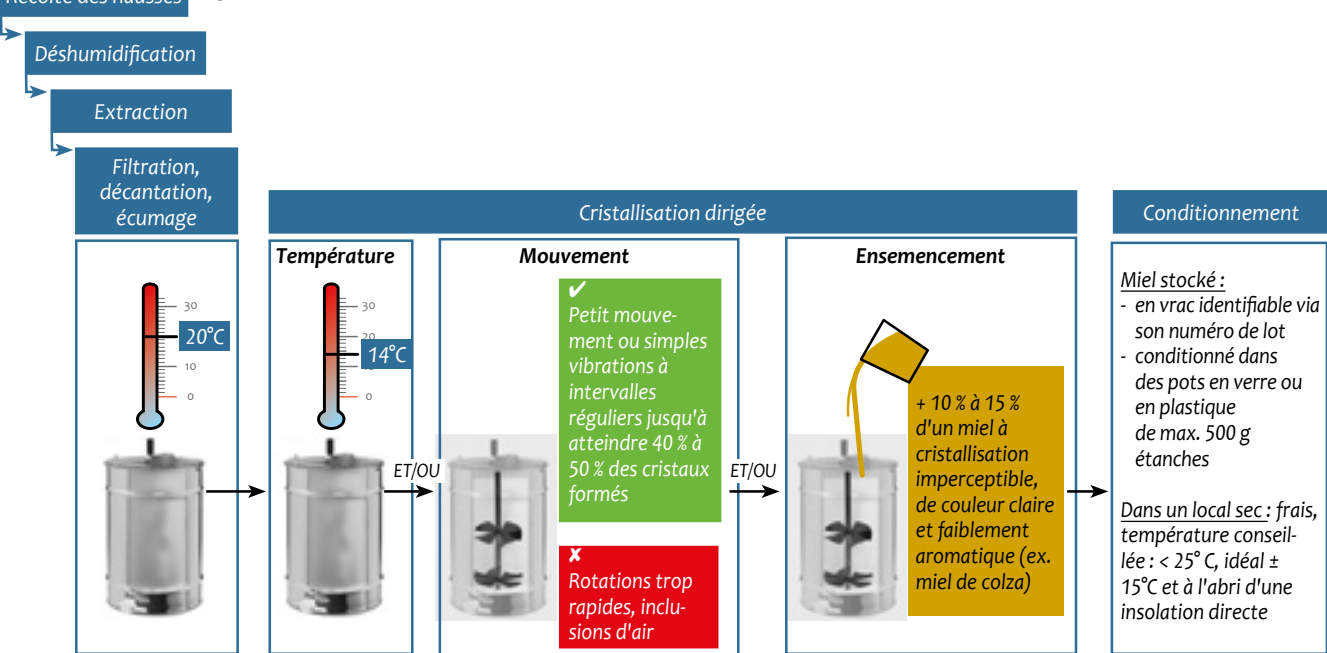
Teneur en sucres	Plus il y a de glucose dans le miel (rapport fructose/glucose < 1), plus la cristallisation est rapide.
Humidité	Une humidité trop élevée « dilue » les sucres, ce qui ralentit la cristallisation.
Éléments figurés	La présence de pollens mais aussi d'impuretés peut faciliter le démarrage de la cristallisation.
Température	La température influence la vitesse de cristallisation. La température optimale de cristallisation pour un miel à 18 % d'humidité est de 14 °C.
Mouvements	Ils provoquent des déplacements de molécules de sucre, ce qui augmente leurs chances de rencontre. Des micro-mouvements sont suffisants.
Cristaux de sucre	L'inclusion de petits cristaux de sucre accélère la phase de constitution des cristaux.
Parois du contenant	Les irrégularités des parois servent d'amorces de cristallisation.

Le principe de base reste le suivant : plus la cristallisation est rapide, plus le miel sera cristallisé finement¹. Selon la consistance initiale du miel, l'apiculteur peut décider de faire varier un ou plusieurs de ces trois paramètres pour orienter le processus de cristallisation afin d'obtenir de fins cristaux qui donneront une texture tartinable propre au Miel wallon IGP. La

Figure 2 synthétise le processus d'obtention sur base de ce qui est décrit dans le CTC, depuis la récolte jusqu'au conditionnement.

À noter : Vous pouvez retrouver un article sur les aspects techniques de la cristallisation dirigée étudiés en profondeur dans le Abeilles&Cie n°142, 3/2011, p.17-20.

Récolte des hausses Figure 2 : Processus d'obtention du Miel wallon IGP





2.3 Caractéristiques du Miel wallon IGP

Conformément à son origine géographique, le Miel wallon IGP doit être produit à partir de nectars ou de miellats récoltés par l'abeille mellifère à travers les paysages wallons. Il peut donc présenter une **origine botanique** variable mais représentative de la flore de Wallonie. Le Miel wallon IGP peut être polyfloral (toutes fleurs), monofloral (colza, fruitiers, phacélie, pissenlit, ronces, saule, tilleul, trèfles ou troène) ou de miellat. Chacune de ces appellations monoflorales se caractérise par un profil pollinique défini en termes de pollens dominants et/ou d'accompagnements et/ou isolés, repris dans le CTC.

En plus de l'ancrage au territoire wallon qui constitue l'identité du Miel wallon IGP, la texture est également un paramètre déterminant. Ainsi, le miel doit être homogène et présenter une cristallisation imperceptible à très fine qui lui confère cette texture onctueuse et tartinable bien caractéristique. Aucune

Tableau 2 : Valeurs seuils des différents paramètres physico-chimiques exigés pour le Miel wallon IGP

Humidité	≤ 18 %
Hydroxyméthylfurfural (HMF)	≤ 20 mg/kg
Indice de saccharase (IS)	IS ≥ 10 ou < 10 si le rapport ID/IS est < 2,5 ou < 5 pour les miels monofloraux (ex. tilleul, ronces).
Indice de diastase (ID)	
Dureté	> 97 dixièmes de mm (à température 25 +/- 3 °C).
Conductivité	Ces différents paramètres sont adaptés selon l'origine botanique et sont synthétisés en annexe du cahier des charges. Par exemple, on mesure une conductivité de 0,2-0,4 mS/cm pour un miel de phacélie ou > 0,80 mS/cm pour un miel de miellat.
pH initial	
Acidité libre	
Rapport fructose/glucose	

fluidité n'est acceptée. Cette « **tartinabilité** » est mesurée par une analyse de dureté (Tab.2) et doit se ressentir au niveau de l'analyse organoleptique. Le miel doit présenter une cristallisation homogène et complète de sorte qu'au minimum 95 % des cristaux ont une taille inférieure ou égale à 0,20 mm. Les autres cristaux restants peuvent avoir une taille comprise en 0,20 et 0,35 mm.

Le Miel wallon IGP présente un aspect homogène, propre, dépourvu de particule, d'écume ou de marbrure. Les

odeurs exogènes sont interdites. Voilà donc quelques généralités auxquelles s'ajoutent des **critères organoleptiques** spécifiques adaptés à chaque origine botanique. Par exemple, le miel de saule présente une couleur claire avec des arômes de type doux, végétal sec et légèrement médicamenteux tandis que le miel de pissenlit présente une couleur jaune et des arômes de type caramélisé, boisé et animal. Le Miel wallon IGP doit également répondre à des **paramètres physico-chimiques** dont les seuils sont bien définis (Tab.2).



2.4 Plan de contrôle et certification

Avant la mise sur le marché du Miel wallon IGP, l'apiculteur se soumet à un contrôle du respect du cahier des charges sur l'entièreté de son activité, depuis la récolte jusqu'à la distribution. Dans un premier temps, l'apiculteur doit s'identifier auprès de l'OCI désigné dans le CC. Ensuite, le contrôle s'effectue sur trois niveaux.

→ 1. **L'autocontrôle par l'apiculteur** qui est tenu de vérifier la conformité de ses lots de miel par rapport aux exigences du CTC. À cette fin, l'apiculteur envoie un échantillon de chaque lot de miel au laboratoire de son choix, accrédité selon la norme ISO 17025 pour toutes les analyses considérées. La conformité du miel est ainsi évaluée sur base des caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et polliniques décrites dans le CTC.

→ 2. **Le contrôle annuel** réalisé par l'association PROMIEL si l'apiculteur en est membre. Il s'agit d'un contrôle administratif ainsi que d'un contrôle sur site selon les exigences du CTC (preuves de traçabilité des activités, conformité des installations).

→ 3. **Les audits réalisés par l'OCI** qui contrôle annuellement l'association PROMIEL ainsi que tous les apiculteurs certifiés (une fois tous les 3 ans pour les membres et annuellement pour les non-membres de l'association).

À l'issue de ce plan de contrôle, un certificat est délivré par l'OCI à PROMIEL (avec mention des apiculteurs membres de l'asbl certifiés) et aux apiculteurs non-membres de l'asbl. La liste des apiculteurs certifiés est publiée sur le site internet de l'OCI.

« En tant qu'apiculteur, quelles démarches dois-je effectuer si je veux faire certifier mon miel ? »

Le processus de certification résumé ci-avant est décrit avec précision dans le règlement de certification disponible auprès de PROMIEL (www.promiel.be) ou sur le site internet www.mielwallon.be. Que je sois membre ou pas de PROMIEL, je dois commencer par contacter l'unique OCI agréé actuellement par la Région wallonne pour le contrôle du respect du CTC « Miel wallon IGP », à savoir TerraCert SRL (www.terracert.be). TerraCert, aidé par PROMIEL si je suis membre de l'association, procèdera aux contrôles nécessaires et, si toutes les exigences du CTC sont remplies, me délivrera un certificat (individuel ou inclus dans un certificat collectif).

« Que me coûtera la certification de mon miel ? »

Les tarifs de certification, plafonnés par arrêté ministériel, sont disponibles auprès de TerraCert. En tant qu'apiculteur, je suis considéré comme producteur agricole primaire et **je peux bénéficier d'une aide à la certification. La Région wallonne peut prendre à sa charge l'entièreté des coûts de certification** que j'aurai acquittés. Pour cela, je dois en premier lieu m'identifier auprès du SPW ARNE en demandant un « numéro de partenaire » ou « numéro P ». J'introduis alors une demande d'aide via un formulaire papier. Cette demande, annuelle, est à produire avant le 30 avril de l'année au cours de laquelle la certification a lieu. Il me restera à justifier ma demande en fournissant avant le 30 avril de l'année suivante une copie de la facture de TerraCert et la preuve de son acquittement. Je serai remboursé intégralement de ma dépense. Cette procédure sera explicitée dans le document disponible au lien suivant : <https://agriculture.wallonie.be/files/accueil/OH/MW-IGP-Consignes-aide-a-la-certification-v1.docx> ; ainsi que sur le site de PROMIEL et fera l'objet de communications ultérieures plus détaillées.

Jean-Marc Cheval,

Attaché Service public de Wallonie ARNE-DQBEA





« Quel est l'intérêt d'adhérer à la démarche Miel wallon IGP ? »

Cette indication est pour nous, apiculteurs, une reconnaissance de notre savoir-faire. C'est aussi une fierté que nous avons, de mettre en valeur le travail de nos abeilles. Le label IGP, de plus en plus reconnu par les consommateurs, est pour lui un gage de qualité. Au moment du choix d'un miel en magasin, la présence de ce label concrétisera probablement l'achat.

Quelques nouveaux apiculteurs devraient être ainsi attirés par cette profession.

Robert Lequeux,
apiculteur et membre de l'asbl PROMIEL

« Quelle est la suite de la procédure et les perspectives du Miel wallon IGP ? »

La dénomination « Miel wallon » est à présent protégée au niveau européen, ce qui signifie que son utilisation est désormais exclusivement réservée aux producteurs qui respecteront le CTC. Le terme « wallon » ou tout terme équivalent ne pourra plus être accolé à « miel » dans l'étiquetage d'un produit qui ne respecterait pas le CTC. Les apiculteurs souhaitant bénéficier de l'IGP sont donc à présent dans l'obligation de se mettre sous le contrôle d'un OCI afin de faire certifier leur miel. Le bon usage de l'IGP sur le marché sera en outre vérifié par la Direction de l'Inspection économique du SPF Economie et la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du SPW ARNE.

Pour ce qui est de l'avenir de l'IGP, il est à présent entre les mains des apiculteurs. En particulier, PROMIEL, en tant qu'association d'usage et de défense de l'appellation, aura pour mission de « faire vivre » l'IGP en la promouvant tant auprès des consommateurs que des apiculteurs. Pour ce qui est des premiers, l'IGP pourra bénéficier d'une promotion financée par les pouvoirs publics. L'APAQ-W pourra mener des actions, notamment dans le cadre du Programme EuroFoodArt cofinancé par l'Union européenne. Mais s'il est important de susciter la demande, il le sera plus encore de développer l'offre. PROMIEL, en collaboration avec les autres acteurs du secteur apicole wallon, devra faire connaître la démarche et tenter d'y faire adhérer le plus grand nombre. L'information et la formation des apiculteurs, notamment sur l'élément le plus important du CTC à savoir le travail du miel, feront l'objet d'actions dans les prochains mois.

Jean-Marc Cheval,
Attaché Service public de Wallonie ARNE-DQBEA

3. Conclusions

Aux côtés des 12 autres produits wallons AOP et IGP de Wallonie, le Miel wallon IGP rejoint la campagne européenne EuroFoodArt qui réalise la promotion des produits régionaux AOP et IGP à travers diverses actions (ambassadeurs, événements et articles de presse, animations, etc).

Grâce à la reconnaissance officielle de cette IGP par la Commission européenne, le Miel wallon bénéficie désormais d'une indication géographique protégée par un cahier des charges complet et des règles spécifiques d'étiquetage. Ce travail de longue haleine a permis de mieux caractériser la qualité du Miel wallon IGP et le savoir-faire qu'il nécessite. Cette reconnaissance permet dorénavant de mieux valoriser ce miel et de le rendre clairement identifiable auprès des consommateurs belges notamment, qui apprécient particulièrement la texture tartinable.

Références

1. <https://agriculture.wallonie.be/files/20182/21888/Dossier%20MW%20IGP.pdf>
2. <http://www.promiel.be/index.php?page=igp>
3. <https://www.beeewallonie.be/wp-content/uploads/2022/12/Dossier-Presse-MW-IGP-v5.pdf>

Les partenaires impliqués dans la gestion du Miel wallon IGP :



Association de producteurs, impliquée dans la gestion de la marque « Perle du terroir »



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité. Elle promeut l'image de l'Agriculture wallonne, de ses producteurs, et de ses produits tant agricoles qu'horticoles.



AgriLabel soutient les producteurs wallons dans leur démarche de reconnaissance de leurs produits en tant qu'AOP, IGP, STG ou qualité différenciée (Label Qualité Plus).



Organisme certificateur indépendant (OCI) dans les secteurs agricole et agroalimentaire, créé en 2022 afin de reprendre les activités de PROMAG concernant les secteurs d'activité sous systèmes de qualité européens (AOP-IGP) et sous système régional wallon de qualité différenciée (Label Qualité Plus).



CARI soutient les apiculteurs et dispose d'un laboratoire sous accréditation EN ISO/IEC 17025:2017 (Certificat n°312-Test) permettant de réaliser les analyses exigées par le CTC du Miel wallon IGP.



La Direction de la Qualité et du Bien-être animal (DQBEA) du SPW Agriculture, Ressources naturelles, Environnement (ARNE) gère les systèmes de garanties officielles de produits de qualité différenciée.

Merci à eux pour leur aimable relecture !

