



Sécurité et qualité,

des notions complémentaires à l'approche différente



Etienne BRUNEAU

Voici plusieurs années que le CARI collabore avec les apiculteurs pour améliorer leur travail en attirant l'attention sur les problèmes qui peuvent déboucher sur une diminution de la qualité de leurs productions. En vingt ans, nous avons ainsi vu une nette amélioration de la propreté et de la cristallisation des miels. L'humidité excessive était un point noir important et aujourd'hui, de nombreux apiculteurs se sont donné les moyens de la contrôler et ont mis en place des techniques de séchage des hausses en cas de besoin. On rencontre nettement moins de problèmes dans ce domaine qu'auparavant.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES

Conscients que d'autres problèmes plus difficiles à détecter risquaient de dénaturer l'image de nos miels, nous avons alors entrepris un travail beaucoup plus lourd en analysant en détail les différents points qui pouvaient l'affecter. C'est dans cet esprit qu'il y a près de 10 ans, nous avons commencé à travailler sur un guide de bonnes pratiques apicoles. En parallèle, suite aux différentes crises apicoles, l'Union européenne a mis en place une série de règlements qui redéfinissent les nouvelles règles d'hygiène alimentaire. Ils conseillent la mise en place de guides de bonnes pratiques pour aider les petits producteurs à adapter leurs techniques, matériel et environnement de travail à ces exigences. En Belgique, c'est l'AFSCA qui est chargée de contrôler les guides. Vu l'importance du travail, tous les partenaires de l'apiculture belge (comité d'accompagnement, FAB, Kon.V.I.B...) se sont unis pour présenter un guide belge. Comme vous le savez, le projet de guide a été envoyé pour la seconde fois après y avoir intégré une série de modifications et de compléments demandés par les apiculteurs et par l'Agence lors d'une première relecture. Nous venons

de recevoir une seconde série de remarques dont quelques-unes nous semblent parfois aller bien au-delà de l'objectif visé par ces guides, à savoir assurer la sécurité alimentaire des consommateurs. Voici quelques exemples : obligation d'avoir un certificat prouvant la potabilité de l'eau de distribution, interdiction d'utiliser des outils en bois dans le miel, interdiction d'utiliser du tabac dans l'enfumeur, obligation d'avoir un certificat médical, obligation de renseigner la quantité de miel produite... Ces contraintes sont souvent lourdes pour les apiculteurs. Elles n'ont qu'un impact marginal sur la sécurité du produit. L'AFSCA nous les a imposées car elle doit veiller au respect de la législation belge qui ne prévoit pas toujours de mesures d'assouplissement, pourtant très utiles pour les petits producteurs. Face à cela, on serait tenté de rejeter en bloc cet outil qui par ailleurs présente de nombreux conseils tout à fait pertinents. Toutefois, sachez que lors de contrôles (dont la fréquence risque d'être très faible), ces points ne devraient faire l'objet que de simples remarques, sans plus. De plus, il ne faut pas oublier que même si l'application de ce guide est volontaire, les obligations qui s'y trouvent se basent sur la législation qui reste la même pour tous, avec ou sans guide. Ce guide doit donc rester l'outil de base pour l'amélioration de la qualité de nos produits. Le monde apicole mettra certainement tout en œuvre pour veiller à cette amélioration tout en tenant compte des spécificités de notre apiculture.

RECHERCHE DE QUALITÉ

Pour le consommateur, la sécurité alimentaire constitue certainement un critère essentiel, mais il n'est pas le seul. Des critères organoleptiques comme la consistance et la cristallisation d'un miel sont aussi importants. Les aspects liés au

respect de l'environnement sont de plus en plus mis en avant. Un nouveau label allant dans ce sens est à l'étude par la FUGEA (Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs). C'est pourquoi nous comptons poursuivre nos efforts pour aider les apiculteurs à valoriser leur production en mettant en avant leurs qualités et leur savoir-faire. La réunion organisée sur le thème « L'Indication Géographique Protégée (IGP), un plus pour les miels wallons » devrait permettre de renforcer la politique déjà développée avec le label « Perle du terroir ». Les miels produits dans notre région sont en règle générale de très bons miels et nous aurions tort de ne pas mieux le faire savoir à nos consommateurs.

Etienne Bruneau,
administrateur délégué