

Où que l'on soit en Europe, le miel est toujours présent et les apiculteurs tentent de le valoriser au mieux en fonction de leur culture et du lieu. Les moyens mis en œuvre diffèrent cependant. Voici un petit échantillon de cette diversité. Bonne dégustation.



Initiative étonnante

La région PACA est la région la plus apicole de France et ce n'est donc pas par hasard que les 1^{es} Journées européennes du Miel se sont déroulées dans cette région. Peu de gens connaissent la petite ville d'Entrecasteaux située dans l'arrière-pays du Var, non loin de Draguignan. La manifestation s'est déroulée dans un espace bordé de vieux platanes au pied du château médiéval. Ce cadre convient parfaitement pour l'organisation de marchés de produits du terroir. Fort du succès rencontré lors des six fêtes du miel précédentes, l'organisateur a voulu donner à cette rencontre une dimension européenne. Pour cela, il n'a pas hésité à faire venir un panel de conférenciers digne d'un congrès apicole. Naturellement, le miel et les produits de la ruche étaient au centre des exposés. Les visiteurs, principalement des habitants de la région, ont ainsi eu l'occasion de découvrir différents aspects du secteur. Dans le domaine de l'apithérapie, le professeur Bernard Descottes a présenté ses travaux sur l'utilisation du miel pour la cicatrisation des plaies et le docteur Jean-Louis Brunet nous a parlé des allergies aux venins d'hyménoptères. Pour les miellées, le responsable du la-

boratoire d'analyse des miels du CETAM, Jos Guth, a expliqué les paramètres apicoles liés à la récolte et Paul Schweitzer a décrit l'évolution possible de la flore et les perspectives de récoltes futures. Côté symbolique de l'abeille et du miel, c'est Yves Vedrenne qui a illustré la place de l'abeille dans notre société. Francis Anchling a fait le point sur l'étiquetage des miels et j'ai expliqué les paramètres liés à un miel de qualité.

Le marché était naturellement le point central de cette fête. Ici aussi, on avait cherché à présenter une palette de miels de plusieurs régions. Les consommateurs ont rarement l'occasion de déguster autant de miels différents. Tous les miels du centre et du sud de la France, y compris la Corse, étaient représentés. Malgré une concurrence énorme, chaque apiculteur était vraiment satisfait de ses ventes. Les animations ne manquaient pas : extraction publique, conteur provençal, exposition sur la flore mellifère... L'aspect cuisine était géré de main de chef par Gui Gedda qui a préparé des zakouski remarquables pour accompagner un kir au miel (à base de vin blanc, de miel et de citron) servi lors de l'inauguration. Le dimanche midi, une paella royale au miel a été servie à 450 personnes. La journée de dimanche s'est clôturée par la remise des prix aux lauréats du concours pour les miels vendus lors de ces deux jours.

Le plus étonnant dans tout cela, c'est sans doute que les organisateurs de cette manifestation ne sont en rien apiculteurs. Pourtant, une équipe de bénévoles très fournie n'a pas hésité à s'investir sous la houlette de monsieur Quirini. Je tiens à les remercier tous pour cette énergie mise au service de l'abeille et du miel et j'espère que cette manifestation continuera de prendre de l'ampleur lors des prochaines années.





Trois gouttes d'or



Depuis 27 ans, l'observatoire national de la production et du marché du miel organise au cœur de Castel San Pietro Terme (à une vingtaine de km de Bologne) la cité du miel, une manifestation attendue par de nombreux apiculteurs. On y proclame les résultats du concours des grands miels d'Italie « Les trois gouttes d'or ».

Durant le week-end des 15 et 16 septembre, un marché des miels et produits de la ruche recouvre les rues principales de la ville historique. Aux côtés des miels, on trouve également des vins et des productions biologiques. On comptait une soixantaine d'exposants. Cette année, trois expositions culturelles en liaison avec le miel se tenaient en parallèle :

« Garibaldi apiculteur » (à l'occasion du bicentenaire de sa mort), une mosaïque de la cité du miel Tornareccio sur « La cité du miel » et « La Bibbia » de la cité du miel de Ripacandida. Une matinée était également consacrée à diverses interventions sur la situation apicole en Italie, plus particulièrement en Emilie Romagne, et sur le marché du miel.

PRODUCTION 2007 (données 15/09/07 - prix 2006)

Type	Evaluation 2007	Production par ruche	Prix de gros
Acacia	moyenne faible	13-15 à 25-35 kg	2,75 €
Agrumes	moyenne à élevée	20 à 30-40 kg	2,52 €
Asphodèle	très variable		
Chardon	élevée et longue	30 kg	
Châtaignier	variable et < moyenne	10-20 (max 30) kg	2,39 €
Eucalyptus	mauvaise	5 à 20-25 kg	2,30 €
Erable	très élevée	30 (max. 40) kg	
Fruitiers	maximale	25-30 kg	
Herbe médicinale	bonne	15 à 25-30 kg	
Tournesol	mauvaise (phyto.)	0 à 15-20 kg	2,11 €
Miellat de sapin	nulle (sécheresse)	0 kg	
Miellat de chêne	nulle (sécheresse)	0 kg	
Miellat de mélèze	faible	15 kg	
Miel de forêt	mauvaise	0 à 10-15 kg	2,06 €
Pissenlit	très bonne	15-25 kg	
Sulla	bonne	20-30 (35) kg	2,50 €
Tilleul	bonne moyenne	15 à 25-40 kg	
TF de printemps	exceptionnelle	20-30 (35) kg	1,95 €
TF d'été	très bonne	25-30 kg	1,95 €
TF de montagne	moyenne	10-20 kg	
Trèfle d'Alexandrie	très bonne	35 kg	

Tableau réalisé au départ du 2^e rapport « Andamento produttivo e di mercato per la stagione 2007 » de l'Osservatorio nazionale della produzione e del mercato des miele, disponible sur le site www.osservatoriomiele.org





Le concours des miels « Tre Gocce d'oro » est le plus important d'Italie. Il regroupait cette année 476 miels provenant de tout le pays, produits par plus de 227 apiculteurs. Trente types de miels étaient présentés avec principalement des toutes fleurs (25,4 %), des miels de robinier (13,7 %), de châtaignier (10,3 %), d'eucalyptus (7,4 %), d'agrumes (5,5 %), de tilleul (4,8 %), de toutes fleurs de montagne (4,4 %), de rhododendron (4,4 %), de sulla (3,8 %), de miellat (2,5 %), de chardons (2,3 %), de tournesol (2,3 %), de pissenlit (1,9 %), d'herbe médicinale (1,1 %)... Avant le concours, chaque miel a fait l'objet d'un examen de l'humidité et de l' HMF. L'analyse du spectre pollinique a été réalisée pour vérifier la correspondance à l'appellation pour certains miels. Au niveau organoleptique, l'examen des critères visuels s'est faite indépendamment du goût et de l'odeur. Comme l'an dernier, les meilleurs miels pour l'ensemble des autres paramètres (238) ont été analysés sur le plan des antibiotiques (les tétracyclines avec une limite de quantification (LQ) de 5µg/kg, la tylosine avec une LQ de 1 µg/kg et les sulfamides avec une LQ de 10 µg/kg). Seuls 11 échantillons positifs ont été trouvés, à savoir 4,6 % correspondant à 6 positifs tétracyclines, 2 sulfamides et 3 tylosine, ce qui est un bon signal d'abandon progressif par les apiculteurs italiens du traitement des ruches aux antibiotiques. Par la suite, le jury a analysé les odeurs, goûts et arômes des miels. Chaque analyse fait l'objet d'une pondération. La sélection a été rude car seuls 8 miels se sont vu décerner « trois gouttes d'or » (1,7 %), distinction réservée aux miels de très grande qualité correspondant parfaitement à leur appellation; 55 ont reçu « deux gouttes d'or » (11,5 %), ce qui correspond à de très bons miels, et 163 « une goutte d'or » pour les bons miels (28 %). Tous ces prix ont été remis le dimanche en fin de matinée par Lucia Piana, responsable de l'organisation de ce concours.



De « Couleur Miel » à « Faites du miel »

Deux manifestations apicoles importantes destinées au grand public se sont déroulées durant le mois de septembre en Wallonie.

La première, « Couleur Miel », est connue depuis de nombreuses années et a fait ses preuves.

L'autre, « Faites du miel », en était à sa toute première édition.

Une analyse de ces deux fêtes s'impose.



COULEUR MIEL

Andenne a été pour la seconde fois en quinze ans la cité de l'ours... et des abeilles ces 14 et 15 septembre. Dès le 4 septembre, le concours miel 2007 a permis de présenter cette édition 2007 à la presse. C'est donc pleins d'optimisme que les exposants fidèles de cette manifestation se sont retrouvés dans la superbe salle omnisport située à proximité du centre de la ville. Le samedi matin, on trouvait principalement des apiculteurs venus chercher leur médaille (voir pavé « concours miel 2007 ») ou intéressés par la brocante. Par la suite, on a enregistré relativement peu d'entrées. Si l'on totalise les enfants des écoles et les adultes venus le week-end, on n'atteint pas le demi-millier de personnes. Pourtant, l'événement était annoncé dans la presse. Comment expliquer ce peu de retour du public ?

Malgré une programmation de longue date, suite à des problèmes de changement de salle et de l'abandon du responsable du château de Seilles, la mise sur pied de la manifestation n'a réellement débuté que le dernier mois, un peu dans la précipitation. Vu les dates retenues, il n'a pas été possible de contacter personnellement toutes les directions d'écoles, ce qui explique le peu d'enfants présents les jeudi et vendredi. Le projet d'impliquer les commerçants n'a pas été mis en place. Si tout cela apporte certaines réponses, cela n'explique pas le manque de participants lors des derniers « Couleur Miel ». On est très loin des résultats enregistrés la première fois à Andenne, puis à Floreffe, à Rebecq, à Ottignies, à Sombreffe, à Montigny-le-Tilleul, à Oupeye... Pourquoi ? Le concept aurait-il fait son temps ?

« FAITES DU MIEL »

Vers 9 h le dimanche 23 septembre dans la salle omnisport de St-Léger, on sent l'anxiété de Philippe Lempereur (échevin) et de Frédéric Lorthiois (apiculteur professionnel), tous deux organisateurs. Ils ne savent pas trop ce que leur réserve la journée. Cette première, ils la préparent depuis des mois. Ils ont dû convaincre chaque participant de venir passer une journée dans ce petit village de la Lorraine belge pour vendre ses produits



ou simplement pour présenter ses activités. Malgré des désistements tardifs, la salle était remplie et l'on retrouvait d'autres exposants qu'à Couleur Miel, entre autres des collègues français et luxembourgeois. Une volonté des organisateurs était de présenter au public la palette de produits la plus large possible,

et ils y ont réussi. On comptait également plusieurs stands avec des produits de l'artisanat local ou des produits du terroir. Tout le village s'était mobilisé pour devenir le « village du miel ». Le personnel de la bibliothèque présentait tous les ouvrages apicoles et réalisait une anima-

tion avec les enfants. Les écoles avaient également été impliquées. Un programme de conférences destinées aux apiculteurs et la visite du rucher de François Rongvaux situé à quelques centaines de mètres de là renforçaient l'attractivité de la manifestation. Très vite, les organisateurs ont été rassurés car le monde

était déjà présent vers 11 heures et il fallait presque faire la queue pour entrer l'après-midi. En fin de journée, les marchands étaient satisfaits et plusieurs étals étaient à moitié vides. Il est vrai que la journée avait été annoncée à grand renfort de publicité dans tous les médias locaux. La publicité et l'implication d'un grand nombre d'interlocuteurs locaux seraient-elles les vraies clefs de la réussite ?

Il est en tout cas rassurant de savoir que le public peut encore répondre présent. L'énergie à développer pour rendre une manifestation incontournable devient de plus en plus importante. Il faut motiver et impliquer de plus en plus de personnes, y compris les journalistes, pour qu'une telle fête se démarque des nombreuses activités proposées au public tous les week-ends.

Concours miel

Voici 10 ans que le CARI organise un concours miel dans le cadre de la manifestation Couleur Miel. En fonction des responsables de concours, la façon de procéder varie. En Wallonie, notre approche se base sur le travail de Michel Gonet, pionnier en matière d'analyse organoleptique des miels.

Les concours de miels sont assez récents, comparativement à d'autres portant sur des produits de bouche comme les vins. Lors de cette épreuve, une des principales difficultés consiste à limiter autant que possible la part de subjectivité liée aux membres du jury tout en permettant à ces personnes de privilégier des produits qui leur semblent sortir du lot par leur équilibre, leur originalité...

Ainsi, à chaque table de dégustateurs, on retrouvera au moins deux consommateurs de miel, deux apiculteurs et un spécialiste. Il va de soi que toutes ces personnes doivent avoir un bon odorat et une bonne capacité de perception des goûts et arômes. Le local doit être clair et sans odeur. Les nappes sont blanches pour mieux apprécier la couleur des miels.

Certains critères de qualité ne peuvent pas être jugés sans analyse. C'est pourquoi chaque miel, avant de concourir, doit avoir fait l'objet d'une analyse complète pour vérifier s'il n'est pas dégradé (traitements thermiques...) et s'il présente une stabilité suffisante

(pas trop humide...). L'analyse permet également de mieux cerner son origine botanique. Un miel monofloral doit être jugé sur base des caractéristiques spécifiques liées à son appellation. Si l'on se réfère aux vins, on ne juge pas un vin de Bordeaux sur les mêmes critères qu'un vin de Bourgogne ou qu'un vin de Loire. Pour faciliter le travail des membres du jury, les miels seront donc répartis en fonction de leur type. A côté des tables affectées aux miels monofloraux, on va trouver des tables avec des miels clairs peu persistants et/ou plus persistants (présence de pissenlits, de saules), des miels ambrés, des miels plus acides (présence de ronces et/ou de trèfles), des miels avec présence significative de miellat et encore des miels de miellat. Les miels liquides seront également jugés séparément car leur grille d'évaluation est légèrement différente. Les miels seront dégustés dans un

la stratification est due à un miel trop visqueux lors de sa mise en pot.

Un décollement de paroi (présence d'un interstice entre le miel et la paroi) au moment de l'examen correspond à un miel de structure compacte ayant subi un refroidissement après avoir terminé sa cristallisation.

La présence de marbrures correspond à un miel ferme dont la masse s'est rétractée de la paroi. Le fructose s'est écoulé en laissant apparaître des cristaux de glucose. Le phénomène est localisé.

ordre préétabli sur base de l'intensité du goût (du plus faible au plus fort). Pour éviter que le jury se laisse distraire par des éléments étrangers au miel, celui-ci sera présenté dans des pots similaires (normalement coniques) sans aucune marque et avec des couvercles sans signe distinctif. Seul un numéro permet d'identifier les miels.

QUELS SONT AU JUSTE LES CRITÈRES D'ÉVALUATION D'UN MIEL ?

De nos cinq sens, seule l'ouïe n'entre pas en ligne de compte lors du jugement d'un miel. Par contre, la vue, l'odorat, le goût et le toucher seront utilisés lors de cet examen.

La première étape est visuelle. Dans un miel cristallisé, on va contrôler l'absence de défauts mineurs comme un manque d'homogénéité, la présence de marbrures, de petites bulles, de bulles en surface, un décollement de paroi... Les miels présentant de plus gros défauts (déphasage, écume abondante, débris...) ne sont pas présentés sur les tables.

Pour les miels liquides, c'est la couleur et le caractère translucide qui seront jugés. La présence d'un voile indique le manque de stabilité du produit. Ce miel est probablement en cours de cristallisation. Dès lors, on ne peut garantir qu'il restera à l'état liquide plusieurs mois. Les miels monofloraux doivent présen-



ter leur couleur caractéristique. Un miel de pissenlit est jaune intense, un miel d'acacia jaune très clair, légèrement verdâtre, un miel de colza blanc ivoire...

La propreté du produit sera également évaluée à cette étape. Elle doit être irréprochable. Aucune particule (point noir) ne peut être décelée, sans parler d'éléments exogènes.

Dans un second temps, les dégustateurs analysent l'odeur des miels. Les odeurs chaudes et végétales dominent souvent dans nos miels. Pour les toutes fleurs, le jugement portera sur l'intensité, la richesse, l'harmonie, la finesse et l'originalité des arômes. Un miel sans odeur ou avec une odeur désagréable perdra des points. Les miels monofloraux devront répondre à leurs caractéristiques particulières, même si elles ne sont pas vraiment plaisantes : un miel de colza pourra ainsi développer une odeur de chou.

Un miel présentant une odeur exogène (fumée, vieux cadre, répulsif...) sera déclassé.

Vient ensuite l'étape la plus complexe et la plus importante de la dégustation. Le dégustateur va prélever une demi-cuillère de miel à deux reprises pour évaluer d'une part sa consistance et sa texture et d'autre part ses saveurs, sensations et arômes.

Lors du prélèvement du miel, on évalue sa consistance. Un miel doit avoir une structure stable et facile à travailler. Une dureté ou au contraire une souplesse excessives seront pénalisées. Pour les miels liquides, c'est la viscosité qui sera prise en compte. Un miel trop fluide ou trop visqueux perdra des points.

Une fois le miel en bouche, le membre du jury va évaluer la grosseur des cristaux présents. Une cristallisation trop grossière, la présence de cristaux plus importants dans la masse (sablage) ne sont pas agréables en bouche et pénaliseront le miel.

Le sens du goût permet d'analyser les saveurs (sucré, acide, amer, salé (très rare) et les sensations (astringent, rafraîchis-

sant, piquant), ainsi que la persistance du miel en bouche. Là aussi, pour les toutes fleurs, c'est l'équilibre et l'originalité des saveurs qui sont jugés. Pour les monofloraux, c'est la typicité du produit qui sera importante. Par exemple, un miel de ronce, de trèfle ou de phacélie sera dominé par l'acidité en bouche. Un miel de pissenlit présente une forte astringence et un miel de châtaignier est caractérisé par son amertume.

Les arômes sont perçus par voie rétro-nasale, c'est-à-dire que lorsqu'un aliment est placé en bouche, ses arômes sont perçus par le nez. La richesse aromatique des miels est très importante (pour plus d'informations, voir la roue des arômes mise au point par le CARI : www.cari.be > services aux apiculteurs > les analyses de miel > l'examen organoleptique). La palette aromatique est beaucoup plus large que pour les vins. Lors d'un concours, on ne va pas caractériser les arômes mais simplement vérifier leur intensité, leur diversité, leur équilibre, leur originalité. Une fois de plus, les miels monofloraux devront avant tout répondre aux critères de leur appellation.

Les miels médaillés sont les miels qui présentent les cotes les plus élevées. Les médailles d'or sont décernées aux miels ne présentant aucun défaut. Les médailles d'argent peuvent avoir un défaut mineur et les médailles de bronze sont souvent des miels haut de gamme auxquels la présence d'un défaut plus marqué ne permet pas d'attribuer une autre médaille.

LE CONCOURS 2007

Cette année, 58 miels ont été dégustés. Ils ont été répartis en 6 tables. De 9 à 10 miels ont été dégustés par un jury composé de 5 personnes par table. Les miels ont été répartis en plusieurs catégories :

- Toutes fleurs de printemps à dominance colza
- Toutes fleurs à dominance fruitiers
- Toutes fleurs liquide
- Toutes fleurs acidulé (type ronces)
- Monofloraux

Très peu de miels d'été ont été présentés au concours car cet été n'a pas été mellifère et le concours s'est déroulé un peu tôt.

Vingt médailles ont été décernées, donc 5 d'or, 7 d'argent et 8 de bronze.

Nous félicitons les lauréats ainsi que tous les participants, car avoir un miel admis au concours est déjà un gage de qualité.

Nom, Prénom.	Médaille	Catégorie	Analyse n°
DEPAUW Marie-Claude	Or	Acacia	577785
MAUDOUX Charles-Louis	Or	Toutes fleurs	378119
REMY Jean-Marie	Or	Acacia	277802
SAHLI Mohamed	Or	Toutes fleurs	277941
SAHLI Mohamed	Or	Marronnier	678079
CONOTTE Marie-Reine	Argent	Colza dominant	177714
GILLET Alain	Argent	Toutes fleurs	378049
HENROTTE-LEJEUNE Gérard	Argent	Toutes fleurs	277983
KEPPENS-MARESCAUX Eliane	Argent	Angélique	77695
RICHARD Monique	Argent	Toutes fleurs	378085
WERY Danielle	Argent	Toutes fleurs	478172
WYLOCK Pierre	Argent	Colza	178008
ENGLEBERT Claude	Bronze	Toutes fleurs	177688
ENGLEBERT Claude	Bronze	Pissenlit	377990
REMY Jean-Marie	Bronze	Toutes fleurs	177801
SAHLI Mohamed	Bronze	Tilleul dominant	578078
SALMON Michel	Bronze	Toutes fleurs	177984
SARTORI Eddy	Bronze	Ronces dominantes	378132
TONDEUR Michel	Bronze	Colza	277812
WILLEKENS Godelieve	Bronze	Toutes fleurs	277833
MISSON Léon			