

Miel wallon, un vrai label¹

Etienne BRUNEAU

Cela fait plus de vingt ans qu'un petit groupe d'apiculteurs wallons a initié une démarche de miel de qualité basée sur le savoir-faire wallon en matière de cristallisation des miels. Aujourd'hui, après une réelle saga, le cahier des charges d'une future IGP (Indication géographique protégée) vient de recevoir l'aval final du Comité scientifique wallon avant la signature du ministre de l'Agriculture. C'est le moment de faire le point sur cette démarche, sur le contenu de son cahier des charges, sur ses conditions d'application et sur l'impact qu'elle va avoir sur le monde apicole wallon.



Pendant plus d'un siècle, les apiculteurs wallons ont cherché à améliorer la qualité de leur miel en luttant contre la fraude grossière en début de siècle dernier, en travaillant sur la propreté des miels en première partie de 19^e siècle, puis sur la cristallisation et enfin sur l'humidité dans les années 90 avec un suivi réalisé par le nouveau laboratoire d'analyse des miels du CARI.

Depuis plus de cent ans, la valorisation des miels a également été à la une avec l'organisation de concours. Plus récemment, des campagnes ont été lancées par le CARI : « le miel artisanal un régal » et « le miel wallon », repris depuis près de 20 ans par l'Agence de promotion des produits wallons (aujourd'hui APAQ-W) avec les bandelettes de sécurité « Miel wallon » et les opérations « Le miel nouveau est arrivé ». Pour asseoir cette démarche de valorisation d'un produit de qualité, une première demande d'Appellation d'origine protégée (AOP) a été introduite auprès de la Commission mais n'a pas pu voir le jour suite à l'impossibilité à ce moment de pouvoir identifier assez clairement un spectre pollinique propre à la Wallonie. Depuis, cette lacune a été comblée. Le projet de label régional wallon a lui aussi échoué (changement de politique à la Région) mais a débouché sur la mise en place d'un label privé « Perle du Terroir » contrôlé par un organisme certificateur agréé (PROMAG). Afin de suivre ces démarches de labellisation, une nouvelle association a du être créée pour faciliter l'accès au label pour les producteurs. C'est ainsi qu'est née l'association PROMIEL, qui regroupe aujourd'hui les apiculteurs tra-

vailant sous label. C'est elle qui présente ce nouveau cahier des charges à la Région wallonne en vue de l'obtention d'un label européen.

Il est intéressant de se pencher sur les motivations qui ont conduit à la mise en place de ce travail. Voici ce qui est repris dans le cahier des charges.

Le *Miel wallon*, bien qu'étant un produit naturel, tiré de la ruche, est également le résultat d'un travail et d'un grand savoir-faire apicole wallon.

En effet, les apiculteurs wallons ont réussi, grâce à l'application de techniques apicoles locales, à produire un miel répondant à la demande du consommateur, à savoir un miel à cristallisation fine, doté d'une texture onctueuse à tartiner et présentant une grande qualité organoleptique.

L'évolution du miel wallon jusqu'à cette qualité est le résultat d'une flore typique à la Wallonie, dominée par l'abondance de brassicacées (colza, moutarde), d'astéracées (pissenlit...) et de rosacées (fruitiers, ronces...). Etant donné l'extrême rapidité de cristallisation des nectars issus de cette flore, les miels obtenus en Wallonie par le passé étaient souvent trop fermes ou mal cristallisés. Grâce aux techniques de cristallisation dirigée, mises en place spécifiquement par les apiculteurs wallons, le *Miel wallon* a su se caractériser par-delà nos frontières comme un miel homogène et tartiner, à cristallisation fine.



Par l'obtention de la reconnaissance de la dénomination *Miel wallon*, les apiculteurs wallons souhaitent faire reconnaître leur travail, leur savoir-faire et leur souci continu de l'amélioration de la qualité du produit. Ils ont su s'adapter à leur terroir.

La spécificité du miel wallon vient donc de sa fine cristallisation et de sa tartinabilité. C'est ce qui en fait un produit d'exception. Lorsqu'on analyse la situation dans les autres pays européens, très peu proposent un tel niveau de qualité. Le plus souvent, l'appellation vient directement de l'origine botanique et peu d'une expérience technique acquise au fil des ans. L'industrie propose ce type de miels, mais pour obtenir ce résultat, il est obligatoire de retravailler les miels (refonte...) afin d'améliorer leur cristallisation, et ce parcours technique fait apparaître des dégradations indésirables. Les apiculteurs qui produisent le « Miel wallon » arrivent à un tel résultat sans avoir recours à des refontes.

Les points importants du cahier des charges

Pour satisfaire aux critères du cahier des charges, certaines règles doivent être respectées. Il faut naturellement produire son miel en Région wallonne, ce qui assure le respect d'une origine botanique correcte. Les points les plus importants pour les apiculteurs concernent la méthode d'obtention du miel. Voici les principaux éléments repris dans le cahier des charges.

D'une manière générale, l'apiculteur s'engage à suivre le Guide de bonnes pratiques apicoles.

La pasteurisation des miels est interdite. D'autres techniques de chauffage du miel - maintien à température pour permettre une filtration fine, refonte, assouplissement à

moins de 40° C sont tolérées à condition qu'elles n'altèrent en rien les qualités intrinsèques requises pour respecter le cahier des charges.

Rucher de production et conduite apicole

Le nombre de ruchers est fonction des conditions environnementales et de la période de l'année. Un rucher ne peut cependant jamais compter plus de 50 colonies de production.

Lors des visites, seul l'enfumage à base de végétaux secs non résineux est autorisé.

En présence de hausses, tout nourrissage est interdit.

Récolte du miel

Le miel est récolté en faisant usage d'une brosse à abeilles propre et réservée à cet effet, de chasse-abeilles et/ou d'un souffleur (sans gaz d'échappement dans le flux d'air). Dans tous les cas, l'usage de répulsifs chimiques est interdit.

Les cadres récoltés sont exempts de couvain et ne laissent pas d'arômes exogènes.

Les hausses contenant les cadres sont transportées vers la miellerie ou le local qui en fait office. Des supports propres sont utilisés pour le transport. Les piles de hausses sont fermées pour éviter les pillages, les poussières, etc.

Désoperculation et extraction du miel des cadres

Avant ou lors des étapes de désoperculation ou extraction, tout miel suspect (présentant des signes de fermentation, une odeur anormale, etc.) est écarté.

...

Filtration, décantation et écumage du miel

... La filtration et la décantation sont obligatoires.

La filtration est réalisée avec un (des) filtre(s). La taille minimale des mailles du filtre est de 300 µm afin que ce dernier soit perméable aux pollens présents dans le miel.

Après filtration, le miel est placé dans un maturateur afin de permettre la remontée en surface des bulles d'air et des impuretés non éliminées par la filtration. La durée de maturation est fonction de la température, du volume du miel traité ainsi que de son humidité. Cette étape peut ainsi durer de 12 à 72 heures suivant les miels.

Après maturation, l'écumage est réalisé en veillant à ne pas introduire d'écume dans le miel.

Cristallisation dirigée et travail du miel

La cristallisation dirigée est une étape cruciale pour obtenir un miel à fine cristallisation. A l'exclusion de certains miels naturellement liquides, l'apiculteur favorise une cristallisation très fine à fine.

...

Cristallisation dirigée en pratique

En pratique, dès que le miel est filtré et décanté, il est homogénéisé s'il provient de différentes origines. L'apiculteur initie ensuite sa cristallisation. Plus elle est rapide, plus le miel sera cristallisé finement. L'apiculteur peut faire varier trois paramètres : la température, le mouvement et l'ensemencement.

La manière de diriger la cristallisation est bien entendu laissée à l'appréciation de l'apiculteur. Chaque lot de miel récolté aura une cristallisation différente, dépendant de la saison, de l'origine botanique et du matériel de l'apiculteur. Cependant, la connaissance de ces principes de base, couplée à la transmission du savoir-faire, permet à l'apiculteur d'obtenir un miel tartinable.

La température :

Le miel est filtré et décanté idéalement à plus de 20° C. Il faut donc abaisser rapidement la température pour arriver aux alentours de 14° C. Cette température est atteinte d'autant plus vite que les volumes sont petits.

Le mouvement :

L'objectif est de mettre le miel en mouvement afin de favoriser la formation de cristaux via la rencontre des molécules de glucose et d'éviter la création d'une structure trop ferme. Ceci peut se faire avec de très petits mouvements ou même de simples vibrations. Généralement, le miel est mélangé dans un malaxeur. Afin d'obtenir une cristallisation homogène, l'apiculteur s'assure que l'ensemble de la masse se mette en mouvement à intervalles réguliers. En effet, étant donné que la cristallisation va débiter préférentiellement près des parois, il faut réduire le risque de laisser des zones immobiles. Il faut également éviter les rotations trop rapides ou l'inclusion d'air possible lorsque les barres sont trop proches de la surface du miel. Ainsi, l'apiculteur devra toujours prévoir une dis-





tance de quelques centimètres entre cette surface et la barre malaxeuse supérieure.

Lorsque le miel commence à changer de couleur, on peut estimer que l'on a de 10 à 15 % de cristaux dans la masse. *Dès ce moment, il faut fournir de plus en plus d'énergie pour malaxer le miel.* Ce n'est pas directement lié à l'augmentation de viscosité due à la présence de cristaux, cela provient surtout de l'apparition d'un autre phénomène : la mise en place de liaisons électromagnétiques entre les cristaux de glucose nouvellement formés. Ces liaisons présentes entre les atomes d'oxygène et d'hydrogène, appelées « ponts hydrogène », sont très fragiles et se brisent dès que l'on augmente légèrement la température. Ce sont elles qui vont donner la structure du miel. Sans cela, les cristaux de glucose tombent comme des billes dans le fond d'un pot. Ces liaisons ne se forment que lors de la cristallisation du miel. Plus la cristallisation sera fine, plus ces liaisons seront nombreuses. *L'idéal est d'atteindre entre 40 et 50 % de cristaux formés lors de la mise en pots.* En pratique, c'est l'apiculteur qui, par son savoir-faire, évalue le moment idéal pour arrêter son malaxage.

L'ensemencement

Cette méthode est favorisée dans le cas de miels présentant une cristallisation lente. *Pour assurer une prise rapide, l'apiculteur amène dans la masse liquide 10 à 15 % de masse cristallisée. Le miel utilisé pour l'ensemencement devra avoir une cristal-*

lisation imperceptible (aucun cristal perceptible dans la bouche entre la langue et le palais), une couleur très claire ainsi qu'un profil faiblement aromatique (afin de conserver le caractère général du miel). Typiquement, en Région wallonne, un miel de colza bien cristallisé sera choisi. Si l'on veut conserver le caractère monofloral d'un miel, la quantité de miel de semence sera plus faible.

Travail d'un miel trop ferme

Dans le cas où un miel est devenu trop ferme, de par une cristallisation trop importante, plusieurs solutions sont possibles. La plus simple consiste à placer le miel cristallisé à 30-35° C, ce qui permet de le travailler, étant donné qu'à cette température les ponts hydrogène sont très labiles. Pour ce faire, un malaxeur à fond chauffant ou une enceinte chauffante sont utilisés. Une fois assez souple, le miel est mis en pots. Il sera cependant plus fragile et devra être conservé au frais sous peine de provoquer un déphasage. Autrement, un ensemencement avec 10 % de miel fraîchement récolté permettra de reconstituer des ponts hydrogène et dès lors de redonner une certaine stabilité au miel.

Conditionnement et stockage

Le miel stocké en vrac est identifiable au moyen de son numéro de lot. *Le conditionnement s'effectue en pots de maximum 500 g pourvus d'un système de fermeture parfaitement hermétique avec bande de scellement (sauf dans le cas de*

pots de 50 g ou moins).

Le miel est stocké dans un local sec, frais (idéalement $\pm 15^\circ \text{C}$) et à l'abri d'une insolation directe. Cette température peut varier mais devra rester idéalement en-dessous de 25°C afin d'éviter le déphasage du miel.

Tout ceci constitue l'essence même du travail à réaliser pour bénéficier de ce label ouvert à tous les apiculteurs dont les ruchers et la miellerie (récolte et conditionnement) sont situés en Wallonie.

Dans la seconde partie de cet article, nous verrons comment s'effectuent les contrôles et sur quelle base ils sont réalisés. Nous analyserons également l'impact qu'un tel label va avoir sur la production et la valorisation du miel en Wallonie.

MOTS CLÉS :

label, miel, indication géographique protégée, miel wallon

RÉSUMÉ :

première partie d'un article qui présente le nouveau label « Miel wallon ». Cette partie s'attache à décrire l'historique de la démarche et les principaux points du cahier des charges.