

Le faux miel envahit les rayons des supermarchés

28 mars 2018 / Marie Astier (Reporterre)



Les Français consomment quatre fois plus de miel que n'en produit le pays. Mais cet aliment est souvent l'objet de fraudes qui le dénaturent, notamment par ajout de sucre. Les miels importés d'Asie sont le plus souvent en cause. Mais la loi devrait prochainement imposer l'indication d'origine sur les étiquetages.

- **Actualisation** - *Mercredi 28 mars 2018* - La commission Développement durable de l'Assemblée nationale a décidé, lors de sa réunion du 27 mars, d'imposer une traçabilité du miel, avec indication des origines sur l'étiquetage. Un pas salué par l'**Union nationale de l'apiculture française**. Il reste à faire voter la loi incluant cet amendement.
-

- **Article original publié le 4 janvier 2017**

Sa couleur de soleil aux reflets d'or souligne sa valeur, sa transparence est symbole de pureté. Sucré et subtilement parfumé, nourrissant et antiseptique, il fait figure d'aliment miracle. Quoi de plus beau et bon que le miel, franchement ?

Pourtant, il arrive qu'il ne soit pas si immaculé qu'il y paraît. D'après une **série de tests** menés par l'Union européenne, et dont les résultats préliminaires ont été livrés en décembre 2015, 32 % des miels analysés présentaient une non-conformité soupçonnée ou avérée. En particulier, 6 % avaient été dilués avec du sirop de sucre, et 11 % avaient possiblement subi le même traitement. Pourtant, dans l'Union européenne, pas d'ambiguïté, le miel désigne un produit issu de la ruche, sans aucun ajout ou retrait de quoi que ce soit. Tout ajout de sirop de sucre est donc bien une fraude.

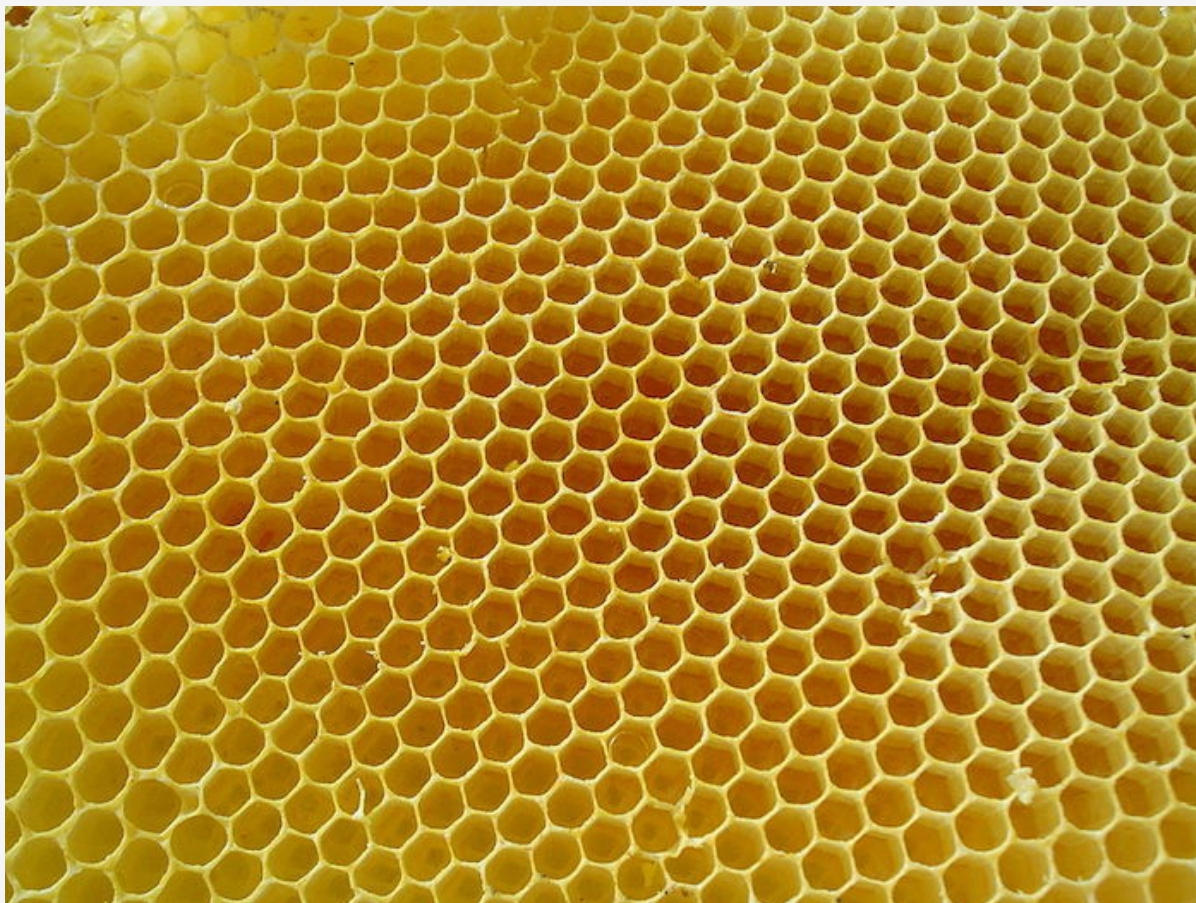
Les tests européens viennent confirmer des analyses réalisées en France par le magazine *Que Choisir* en septembre 2014 : sur 20 miels « *premier prix* » achetés dans diverses enseignes de la grande distribution, six présentaient des ajouts de sucre. Soit presque un tiers des produits. Fin 2013, la DGCCRF (la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), **constatait de son côté** après enquête que plus d'un miel sur dix avait « *subi l'addition de sucres exogènes issus de la canne ou du maïs (jusqu'à une teneur de 44 %), ou d'eau* ».

« *L'ajout de sirop de sucre est la fraude la plus classique, car la plus rentable* », confirme Éric Jamin, responsable de l'unité authenticité au sein du groupe Eurofins, un des principaux laboratoires effectuant des analyses de miel en France.

La Chine est le principal exportateur de miel dans le monde, et elle propose les prix les plus bas

Dans le milieu, la pratique est connue de tous. Et on sait très bien que ce « *faux* » miel, ou miel adultéré, vient principalement de Chine. « *À première vue, seul un maximum de 15 % du miel chinois correspond à notre définition du miel, estime Étienne Bruneau, responsable de la commission qualité au sein d'Apimondia, la fédération des syndicats d'apiculteurs dans le monde. On sait que les miels à moins de 1,30 euro, 1,50 euro le kilo, ne passeront pas aux analyses. Si on veut des miels qui "passent" les tests les plus récents, il faut le payer au moins 2,35 euros le kilo. Et là on peut avoir du vrai miel, produit en Europe. »*

La Chine est le principal exportateur de miel dans le monde, et elle propose les prix les plus bas. Selon les chiffres rassemblés par Norberto Garcia, président de l'Organisation internationale des exportateurs de miel, depuis 2007, les exportations de miel d'Asie auraient augmenté de 196 %, alors que dans le même temps le nombre de ruches n'aurait grimpé que de 13 %. À moins que les abeilles asiatiques, et en particulier chinoises, soient devenues très productives, la différence est probablement « *couverte par la dilution avec des sirops* », explique le professeur argentin à *Reporterre*.



Les alvéoles construites par les abeilles, notamment pour y stocker le miel.

Ce miel adultéré est consommé par les Chinois, mais se retrouve aussi dans les rayons de nos supermarchés. En France, la production en 2016 n'a été que d'environ 10.000 tonnes, soit au moins trois fois moins qu'il y a trente ans. *Reporterre* vous a déjà raconté les raisons de ce déclin. La consommation, elle, se maintient aux alentours de 40.000 tonnes. La différence a été comblée par le doublement des importations de miel depuis 2004. La proportion de la Chine dans les volumes importés n'a fait que croître elle aussi, et a atteint 22 % du miel importé en France en 2015.

« Les importateurs savent très bien qu'il s'agit de faux miel »

Les miels de différents pays sont ensuite mélangés par les importateurs pour assurer un goût et une couleur stable au produit, conditionnés, puis vendus à la grande distribution. Le plus souvent, ce sont les miels bas de gamme des marques distributeurs. Sur l'étiquette, aucune indication florale à part « toutes fleurs » ni d'origine géographique. La

mention la plus courante est « *mélange de miels originaires de l'UE et hors UE* »...

Difficile de faire moins précis.

« *Quand ils achètent en dessous d'un certain prix, les importateurs savent très bien qu'il s'agit de faux miel* », assure Étienne Bruneau. Ils jouent avec les défaillances des tests officiels de qualité, qui n'arrivent pas à détecter toutes les fraudes. « *En Chine, des usines sont capables de fabriquer des produits qui s'approchent de très près de la composition du vrai miel. Ils vont sortir conformes, et respecter les critères légaux* », indique Paul Schweitzer, qui dirige un laboratoire d'analyses appelé le Cetam (Centre d'études techniques apicoles Moselle-Lorraine). Pendant la saison creuse pour son labo, il s'amuse parfois à acheter des miels dans le commerce et à les tester : « *On trouve 10 à 15 % de miels présentant une adultération, et c'est probablement sous-estimé.* »



En raison du déclin des populations d'abeilles, la production française de miel en 2016 n'a été que d'environ 10.000 tonnes, soit au moins trois fois moins qu'il y a trente ans.

Et encore, tout comme les laboratoires publics, il ne dispose pas de la technique la plus performante aujourd'hui, la RMN (résonance magnétique nucléaire). Eurofins, en revanche, a investi. Son matériel dernier cri permet à Eric Jamin de détecter « *environ 25 % de non-conformités. On ne peut pas garantir que les miels que nos clients nous demandent d'analyser sont représentatifs du marché. Mais c'est un chiffre élevé.* »

Par ailleurs, on peut espérer que quand ces tests sont faits avant l'achat, le conditionneur décide de ne pas acheter le miel défectueux...

Reste qu'il est facile pour un importateur de faire venir du faux miel sans qu'il soit détecté. Qui le fait en France ? Le plus gros conditionneur français, Famille Michaud, n'a pas pris le temps de répondre aux sollicitations de *Reporterre*. Il travaille avec la Chine, mais s'est aussi doté d'un laboratoire avec test RMN pour vérifier ses miels. Le deuxième, Naturalim, n'a en revanche pas hésité à répondre à nos questions. Sans doute parce que « *cela fait très très longtemps, depuis l'an 2000 environ, que nous n'importons plus de miel asiatique* », indique son directeur, Xavier Turlin. Ils préfèrent les miels d'Amérique latine, dans lesquels il assure n'avoir jamais trouvé le moindre ajout de sucre.

En fait, « *tout dépend du sérieux du conditionneur et de la grande surface* », résume Étienne Bruneau. « *Mais si on compare la France au Royaume-Uni, vous êtes plutôt bien protégés, chez vous on fait des analyses* », souligne-t-il.

Un étiquetage plus précis de l'origine du miel

Reste que dans un certain nombre de cas, le consommateur est abusé. Mais surtout, le faux miel déstabilise le marché et nuit aux producteurs de vrai miel, les apiculteurs. « *Si un importateur achète en Chine, il n'achètera pas le vrai miel d'Argentine* », souligne Joël Schiro, président du Syndicat des producteurs de miel de France. Le miel vendu en fûts (plutôt qu'en direct) est le principal touché : « *Les conditionneurs vertueux sont trop chers, n'arrivent pas à vendre leur miel, et donc n'en achètent pas non plus aux apiculteurs. Ceux-ci sont en danger, car non seulement ils produisent moins de miel, mais en plus ils n'arrivent plus à le vendre !* »

Une concurrence que l'on retrouve aussi dans les rayons des supermarchés. « *Dans le rayon, l'apiculteur local sert d'alibi. 90 % des références sont constituées d'importations au prix de 10 à 15 euros le kilo, et le reste, c'est du français entre 15 et 30 euros* », regrette Joël Schiro. « *Pourtant, on trouve du miel chez le producteur à 5 euros le kilo, donc il pourrait arriver à 10, 12 euros en supermarché. Il y a une surmarge !* »



Récolte du miel au rucher, à Reillanne, dans les Alpes-de-Haute-Provence.

Chez Naturalim, Xavier Turlin parle plutôt d'une « *distorsion* » de concurrence. « *Le consommateur a de quoi être interpellé sur le prix du miel en France. Et il risque de se détourner des produits français* », craint-il.

Il est donc favorable à un étiquetage plus précis de l'origine du miel. C'est d'ailleurs ce que demandent les représentants des apiculteurs : une traçabilité totale de l'origine des miels mélangés dans notre pot, avec une indication sur l'étiquette, ou via un code QR qu'il suffirait de scanner avec un smartphone. « *Aujourd'hui, même quand on achète du miel en Ukraine ou en Espagne, on ne peut pas savoir s'il a d'abord été importé de Chine*

»

, précise Étienne Bruneau. La proposition a été faite à la Commission européenne, « *mais le sujet a été reporté. La Commission est en général opposée à toute démarche administrative supplémentaire* », regrette le spécialiste. Pour les gourmands, la seule solution reste donc pour l'instant de se méfier des miels aux étiquettes imprécises.

COMMENT TROUVER LE BON ET VRAI MIEL

- Si vous achetez en magasin, privilégiez les miels ayant une origine florale et géographique précise. Les fraudes ne sont pas absentes de ce type de miels, mais bien plus difficiles à camoufler. Évitez les miels portant la mention « *mélange de miels originaires de l'UE et hors UE* ».
- Si vous achetez en direct auprès des apiculteurs, cela permet d'avoir un type (miel de lavande, châtaignier, acacia, sapin) et une origine précise, mais attention tout de même : un vendeur qui vous propose trop de miels est louche ! Faire cinq miels différents représente déjà un gros travail pour un apiculteur...

Lire aussi : [Chères abeilles, la ruche horizontale est faite pour vous !](#)

Source : Marie Astier pour *Reporterre*

Photos :

- . chapô : des pots de miel. [Pixabay](#) (CC0)
- . alvéoles : [Wikimedia](#) (Emmanuel Boutet/CC BY-SA 3.0)
- . abeilles : [Pixabay](#) (CC0)
- . récolte : [Wikimedia](#) (Lubman04/CC BY-SA 3.0)

- Emplacement : [Accueil](#) > [Enquête](#) >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Le-faux-miel-envahit-les-rayons-des-supermarches>