



## Syndicat des Producteurs de Miel de France. SPMF

Chambre d'Agriculture du Gers

Chemin de la Caillaouère – B.P. 161 - 32003 AUCH CEDEX

Tél. : 05.62.61.77.95 – Fax 05.62.61.77.28

[spmfm@gers-agriculture.org](mailto:spmfm@gers-agriculture.org). Web : [//www.apiculture.com/spmf](http://www.apiculture.com/spmf)

Président : Joël Schiro, 2 Impasse du Bois 65350 BOULIN. Tel : 05 62 33 23 53

Portable : 06 09 71 99 18. Fax : 05 62 33 23 83. Mail : [jschiro@miel-de-france.com](mailto:jschiro@miel-de-france.com)

Mardi 7 Janvier 2014

# C'est le miel qu'on assassine.

*Argumentaire du SPMF destiné aux députés du parlement européen qui devront débattre et voter le mardi 14 Janvier 2014 sur la proposition de la commission concernant l'aménagement de la directive miel 2001/110/CE du conseil afin de préciser si le pollen est un ingrédient ou un constituant du miel.*

Depuis l'arrêt (CJUE affaire C-442/09) de la Cour de Justice des Communautés Européenne du 6 septembre 2011, la commission, compte tenu des prodigieuses erreurs techniques à la base de la décision, et des impasses matérielles à son application, a demandé aux autorités nationales de chaque pays de surseoir à sa « transformation » (c'est-à-dire la mise en pratique de l'arrêt au sein de l'UE) en attendant les indispensables clarifications nécessaires.

Après de multiples consultations, la commission a présenté un projet d'aménagement de la directive miel 2001/110/CE satisfaisant, réaliste, respectueux du produit et compréhensible pour les consommateurs. Au-delà de la question étroite des OGM, il faut sauver le produit miel. C'est tout l'enjeu du vote qui aura lieu au parlement européen le 14 janvier prochain.

### **Résumé de l'affaire :**

1. Après plusieurs tentatives infructueuses, Mr Bablok, (à qui se sont joints Mme et Mrs Egeter, Stegmeier, Müller, Klimesch, également apiculteurs amateurs allemands) qui avait installé quelques ruches à proximité d'un champ d'expérimentation de maïs Mon 810, a demandé à la cour de justice locale de « dire le droit » concernant le miel récolté.
2. La cour, après avoir jugé qu'il valait mieux incinérer les quelques pots de miel concernés, (ce qui a été fait devant les caméras de télévision) a demandé à la cour de justice de l'union européenne de trancher le fond du débat.
3. L'arrêt de la CJUE qui a suivi (affaire C-442/09 du 6 Septembre 2011) a plongé les scientifiques et les techniciens spécialistes du miel, dans le monde entier, dans un profond désarroi pour les raisons techniques suivantes :
  - ❖ Le miel est un produit agricole primaire. Pas plus que les autres (fruits, légumes, céréales, tubercules etc.) il ne contient le moindre ingrédient. Ou alors, il faut modifier toute les définitions et considérer que la pectine est un ingrédient de la pomme, la vitamine C un ingrédient de l'orange etc.

- ❖ Le pollen est présent dans le nectar, dès l'origine de sa sécrétion par la plante. En effet il tombe naturellement des étamines dans les nectaires. Ce n'est pas l'apiculteur qui l'introduit par la technique de l'extraction. Bien entendu, l'abeille joue aussi son rôle non négligeable. Cependant, il y a déjà du pollen dans le nectar ou le miellat indépendamment de l'intervention de l'abeille. Comme les autres substances microscopiques présentes dans le miel (propolis, cire, débris végétaux, arômes, phénols acides organiques etc.) le pollen fait partie intégrante du processus de l'élaboration du miel par la nature.
- ❖ Indépendamment du fait que le maïs n'est pas mellifère, aucun miel n'est produit à partir du pollen. Comme il est clairement précisé dans l'annexe 1 de la directive,

*« Le miel est la substance naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis Mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par les insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent murir dans les rayons de la ruche ».*

La présence de pollen dans le miel est un indicateur indispensable pour déterminer son origine géographique et lutter contre les fraudes. Cependant, sans analyses complémentaires adjacente, elle ne signifie rien sur l'origine florale. Un pur miel de lavande de la plus grande qualité monoflorale contient moins de 1% de pollen de lavande. Un pur acacia contient rarement plus de 15% de pollen d'acacia. Par contre un pur châtaignier contiendra généralement plus de 95% de pollen de châtaignier, mais, souvent, de purs miels de tilleuls, tournesol, sapin ou autres contiennent plus de 60% de pollen de châtaignier sans qu'il n'y ait la moindre présence de la plus petite goutte de nectar de châtaignier. Tous les spécialistes qui connaissent parfaitement ces questions pourront en témoigner. Il faut bien préciser que ces pourcentages sont calculés par les mellissopalynologistes, correction faite des pollens de plantes non mellifères. C'est à dire que les pollens de maïs, soja, coquelicot, cistes etc. ne sont pas comptabilisés. Dans les cas de pollen de châtaignier « parasites », c'est-à-dire lorsque la présence de pollen de châtaignier n'est pas liée au nectar, il n'est également pas comptabilisé par les laboratoires pour les calculs de pourcentages. Le pollen, est en quelque sorte le squelette ou le ciment sans lequel le miel n'est plus du miel (voir plus loin la question de l'ultrafiltration). Sans étude attentive des pollens du miel aucune analyse sérieuse n'est possible et aucune fraude n'est plus décelable.

+ D'info sur : <http://www.bee-hexagon.net/files/file/fileE/IHCPapers/DescriptiveSheets.pdf>

- 4 Dans le cadre juridictionnel de l'Union Européenne (CJUE), il n'existe aucune procédure d'appel, cassation ou autre qui permettrait un recours. C'est la raison pour laquelle, compte tenu de l'erreur technique à l'origine de cet arrêt, la commission a demandé aux autorités de chaque pays de surseoir à la moindre action à la suite de l'arrêt.

5 Lorsqu'on n'est pas familier du fonctionnement de la CJUE, il est difficile de comprendre le processus de la décision. Dans la moindre petite affaire civile, pénale ou autre, le juge s'entoure systématiquement d'experts. Dans « l'arrêt Bablok », les magistrats, sans consulter le moindre institut scientifique ou technique spécialisé (il en existe plusieurs dizaines disséminés dans divers pays de l'UE), ont pris pour argent comptant les explications inexactes des plaignants selon lesquelles « *la présence du pollen dans le miel est liée à l'intervention de l'apiculteur lors de la centrifugation du miel* ». Nul doute que, s'il existait une procédure de recours, cette erreur technique aurait été rectifiée et l'arrêt en eût été révisé.

6 Sur le plan scientifique, les attendus de l'arrêt (§ 33 à 38) n'ont pas permis non plus aux experts du miel de comprendre le processus scientifique et analytique qui a abouti à la décision juridique. On ne trouve nulle part dans l'arrêt la moindre information sur le bulletin d'analyse, la technique et le protocole utilisés, la quantité décelée, ni le laboratoire qui l'a effectuée.

Compte tenu de la faible surface semée OGM à proximité des ruches, les spécialistes comprennent mal qu'un laboratoire dont on ignore la technique et le protocole, sur une matrice aussi inédite que le miel, ait pu délivrer si facilement un ou plusieurs résultats positifs. C'est probablement la raison pour laquelle une rumeur récurrente dans les milieux apicoles de l'est de la France colporte que des fleurs de maïs OGM ont été secouées par les plaignants au dessus de l'extracteur avant d'envoyer les échantillons à l'analyse.

7 Les analyses commerciales effectuées par les apiculteurs et les conditionneurs européens depuis 30 mois n'apportent pas davantage de cohérence. Excepté les résultats positifs sur les miels de colza OGM du Canada, il semble n'y avoir aucune logique. On trouve parfois des résultats positifs sur des miels récoltés dans des pays indemnes de cultures OGM. A contrario, surtout pour les pays qui possèdent de grandes surfaces de maïs et soja OGM (deux plantes qui produisent du pollen mais pas de miel), il est rare que l'analyse détecte quoi que ce soit. Par exemple, malgré des surfaces conséquentes de cultures de maïs OGM, il n'y a jusqu'à présent, à notre connaissance, quasiment aucun miel d'Espagne validés positifs par les laboratoires spécialisés.

8 Jusqu'à la date de l'arrêt, il y avait peu de données scientifiques sur le sujet. On peut désormais fournir les chiffres suivants qui gagneront à être confirmés, sur certains des aspects, par une publication scientifique incontestable :

- ❖ On trouve, dans n'importe quel miel, des pollens de plusieurs dizaines de plantes différentes. Certaines produisent aussi du nectar. D'autres comme le maïs ou le coquelicot, ne produisent que du pollen. Cela est connu depuis longtemps
- ❖ Le % total de pollen en poids dans le miel est généralement compris entre 0,1 et 0,5% (tous pollens confondus).
- ❖ La densité est très variable. Pour un échantillon de laboratoire classique de 10 gr de miel on trouvera :
  - De 6 à 12 000 grains pour les miels « pauvres » en pollen tels qu'acacia, citrus, lavande etc.

- De 15 à 30 000 grains pour les miels les plus courants (tournesol etc.),
  - De 40 à 100 000 grains pour le colza et la plupart des bruyères...
  - Autour de 300 000 pour les plus « riches », (châtaignier etc.)
- ❖ Le poids d'un grain de pollen est extrêmement variable d'une plante à l'autre et les publications scientifiques se contredisent parfois. Il semble que le poids moyen d'un grain de pollen se situe entre 4 et 600ng :  
(Soit de 0,000 000 004 à 0,000 000 600gr).
  - ❖ Le % de pollens de maïs ou de soja, les deux cultures qui, bien que ne produisant pas de miel, sont les plus semées OGM, est généralement faible, souvent autour de 1 à 2%, et toujours inférieur à 5% du poids total de pollen semble t il.
- 9 Pour les matrices habituelles telles que les céréales, la technique analytique classique de détection des OGM se pratique en routine sans la moindre difficulté. Sous forme pédagogique et simplifiée, on peut affirmer que n'importe quel laboratoire accrédité (ISO CEI 17025), dès lors qu'il dispose de 1 000 grains de maïs, saura dire si plus de 9 d'entre eux (soit 0,9%) sont OGM ou pas. Il semblerait que le procédé fonctionne avec la même précision que le maïs soit analysé seul ou qu'il soit incorporé comme ingrédient dans des préparations (mélanges d'aliments pour le bétail par exemple). Pour le miel, on en est très loin. Comme il n'y a pas de séquences OGM dans le nectar, il faut théoriquement chercher à savoir s'il y a plus ou moins de 0,9% d'OGM dans les 0,1 à 0,5% de pollen présents dans le miel. (en fait, nous verrons plus loin que ce n'est pas si simple mais on ne peut pas faire autrement qu'expliquer par étapes). Pour un coût moyen de 150 à 400,00€ par analyse, Il y a deux techniques :
- ✓ la première consiste à rechercher directement dans le miel le pollen OGM. Au stade de connaissances ou nous en sommes aujourd'hui, on peut dire globalement que cette méthode est peu efficace et qu'elle ne peut détecter le pollen OGM que lorsque sa présence est massive.
  - ✓ La deuxième procède en deux étapes. Dans un premier temps, le laboratoire extrait le pollen du miel, soit 0,01 à 0,05gr au total pour un échantillon de 10gr de miel, ou 0,1 à 0,5gr pour un échantillon de 100gr de miel. Dans un deuxième temps, le laboratoire procède à la recherche classique d'OGM sur le minuscule échantillon de pollens extraits de l'échantillon de miel. Il semble que, dans ce cas, la finesse de la technique analytique soit telle qu'elle permet théoriquement de déceler la présence du moindre grain de pollen OGM. Il n'y a cependant pas de publication scientifique sur ce sujet.

En résumé, personne n'est dupe. Toute cette débauche d'analyses ne sert que de paravent.

Quelle que soit la technique utilisée, jusqu'à présent, la recherche de pollen OGM dans le miel relève davantage de la loterie que de la rigueur scientifique :

- ✚ Soit le miel est analysé directement et la technique est quasiment inefficace,

- ✚ Soit le pollen est d'abord extrait et dans ce cas, l'analyse n'est fiable que si la totalité des dizaines de milliers de grains a bien été récupérée. Or, c'est bien là le plus difficile. Jusqu'à présent, aucune publication scientifique n'est venue démontrer l'efficacité à 100% de la méthode d'extraction des pollens.  
Tous les utilisateurs savent que la règle classique utilisée pour les céréales n'est pas transposable au miel. Le nombre de « copies » extraites de la dite espèce végétale (OGM ou pas) est tellement faible que la quantification, et parfois même l'identification, est totalement impossible.

10 Cependant, la difficulté ne s'arrête pas là puisque la réglementation OGM impose un étiquetage taxon par taxon. De manière simplifiée, si on mélange 1 000 grains de maïs avec 1 000 grains de blé, le calcul des 0,9% d'OGM ne se fera pas sur 2 000 grains. Il doit se faire sur chacun des mille grains. S'il y a 10 grains de maïs OGM, au lieu de considérer que cela fait 0,5% du total (10 grains de 1 000 maïs + 1 000 blés = 0,5% de 2 000), la loi impose de préciser sur l'étiquette qu'il y a 0% dans la partie blé et 1% (soit au dessus de 0,9) dans la partie maïs. En conséquence, dès lors que le pollen devient un ingrédient du miel, si l'on veut appliquer les textes correctement, il ne suffit pas de calculer le % de pollen OGM contenu dans le miel par rapport au nombre (ou au poids) total. Chaque catégorie de pollen doit être évaluée séparément comme dans l'exemple suivant calculé pour 10gr de miel :

- ✚ Si dans l'échantillon de 10 gr de miel on trouve 100 000 grains de pollens de 80 plantes différentes et qu'il y a 1 000 grains de pollen de maïs, soit 0,0005gr (un cas très classique).
- ✚ Si sur ces mille grains de maïs, supposons que 100 soient OGM soit 0,00005gr.
- ✚ Il ne sera pas légal de considérer que seulement 0,01% de l'ingrédient pollen est OGM et qu'il n'y a pas obligation d'étiquetage.
- ✚ Il sera donc obligatoire de considérer que, par rapport aux 1 000 grains de maïs, 100 grains OGM représentent 10%, soit bien au delà des 0,9% de tolérance OGM. Les 99 000 grains de pollens des autres plantes ne doivent pas être pris en compte dans le calcul et ce miel devra être étiqueté OGM.....

Tout cela n'est qu'une explication théorique. En pratique les techniques analytiques ne permettent pas une telle finesse. Mais il faut bien être conscient que, au regard du débat purement abstrait posé en séance plénière du parlement européen le 14 Janvier prochain, un échantillon de 10 gr de miel qui contiendrait 100 grains de maïs OGM sur un total de 100 000 grains de diverses plantes, serait obligé à un étiquetage OGM.

11 Dès le lendemain de la publication de l'arrêt, il est apparu que, ne serait ce que pour de triviales questions d'étiquettes, sa « transformation » était impossible. Dès lors que le pollen est considéré comme un ingrédient, le miel n'est plus un produit agricole primaire et devient une fabrication. Son étiquetage change de cadre juridique. Pour les fabrications, la liste des ingrédients doit obligatoirement être indiquée sur l'étiquette. Or, en plus des 5 à 10 sucres différents, des nombreuses enzymes et substances diverses, on trouve dans n'importe quel miel plusieurs dizaines de pollens de plantes différentes. En conséquence, dès lors que le miel n'est plus considéré comme un produit agricole primaire mais comme une fabrication, la liste des « ingrédients » qui le composent telle qu'elle figure à l'annexe II de la directive miel 2001/110/CE (sucres, pollens, acides organiques, enzymes, particules solides provenant de la récolte etc..) est tellement longue qu'il est impossible de la mentionner sur n'importe quelle étiquette.

C'est une des raisons qui ont amené la commission à demander aux états membres d'attendre avant d'agir.

12 A l'exception du cas particulier de l'Allemagne (le plus gros importateur mondial de miel), tous les pays ont suivi la préconisation de la commission. Cependant, avant d'analyser plus finement les choses, il convient de préciser la particularité française dans la distribution du miel. Dans la plupart des pays, cinq ou six entreprises se partagent plus de 90% du marché. Les contrôles se font donc le plus souvent en amont, directement dans l'entrepôt du conditionneur. En France, plus de 50% de la production nationale est vendue en circuit court, directement de l'apiculteur au consommateur. A côté des trois ou quatre conditionneurs importants, il y a donc plusieurs centaines de vendeurs de miels qui peuvent faire l'objet de prélèvements et de contrôles (origine florale ou géographique, résidus etc.) de la part de la DGCCRF. Cette particularité conduit à ce que, contrairement à la plupart des autres pays, beaucoup d'agents de l'administration ont une bonne compétence technique du produit. En conséquence, l'idée d'aller rechercher quelques grains de pollen OGM dans le miel leur est apparue tellement farfelue que, en France, les contrôles sur ce point ont été totalement inexistantes.

Il n'y a que l'Allemagne qui a appliqué partiellement les conséquences de l'arrêt dans toute sa cohérence : tous les miels importés, en provenance de n'importe quel pays, cultivant ou pas des OGM n'ont pu entrer dans le pays que s'ils disposaient d'un certificat d'analyse « OGM free »... Même si personne ne se fait la moindre illusion sur leur utilité.

Par exemple, bien que tout le monde sache qu'il n'y a pas d'OGM cultivés en France, tous les lots de miels français exportés en Allemagne ont été accompagnés d'une analyse. Cela veut dire que, s'il y avait dans le même camion, dix lots différents (en termes d'origine florale ou géographique), il y avait donc dix analyses.

Il ne s'agit pas de protectionnisme mais d'une application stricte, logique et cohérente de l'arrêt. Chacun sait que, compte tenu de la dissémination des pollens par le vent ou tout autre vecteur, l'absence de culture OGM dans un pays n'est absolument pas une garantie d'absence de pollen OGM sur le territoire. Contrairement à ce que prétendent les initiateurs de cette affaire, si le projet d'aménagement de la directive miel proposé par la commission n'est pas adopté par le parlement européen le 14 janvier prochain, si l'on veut respecter la décision de l'arrêt (CJUE C-442/09), tous les miels récoltés en Allemagne, en France et dans tous les autres pays, qu'ils cultivent ou pas des OGM, devront obligatoirement être analysés.

Jusqu'à présent, curieusement, les miels allemands, probablement parce qu'ils sont quasi exclusivement distribués en circuit court, ont été dispensés de cette contrainte.

### **Conséquences sur le marché mondial :**

On ne peut analyser les conséquences de cet arrêt sur les échanges internationaux sans tenir compte de la politique des Etats Unis dans le domaine du miel.

Il n'y a bien sûr de leur part aucune contrainte particulière concernant les OGM.

Cependant, afin d'éviter la concurrence déloyale des miels Chinois, les Etats Unis ont mis en place une protection douanière dissuasive : 300% de droits de douanes pour les miels chinois à l'entrée sur le sol américain.

De ce fait, plutôt que d'engager des frais d'analyses inutiles et aléatoires, l'essentiel des miels du Canada, d'Argentine et de la plupart des pays exportateurs de miels d'Amérique du sud (cultivant tous des sojas ou maïs OGM), qui étaient autrefois expédiés en Allemagne, sont désormais vendus aux Etats Unis.

Le Mexique, surtout la province du Yucatan, reste un gros fournisseur de l'UE qui, pour compenser les miels de qualité d'Argentine, importe maintenant davantage en provenance des pays limitrophes comme l'Ukraine. C'est donc la Chine, avec ses miels de très mauvaise qualité, souvent adultérés, systématiquement de très mauvaise qualité à très bas prix, qui est devenu le premier fournisseur (plus de 40% désormais) de l'Union Européenne.

Même si, jusqu'à présent, l'arrêt miel du 6 septembre 2011 n'est pas intégralement appliqué, les conséquences se font déjà sentir : augmentation des importations de miels de Chine et, par voie de conséquence, baisse considérable et généralisée de la qualité.

### **Résumé des conséquences générales à court terme :**

A regarder superficiellement cette affaire, on pourrait penser qu'elle est anecdotique :

- ❖ La prise en otage du miel n'aura aucun effet pour empêcher les cultures OGM en Europe. BABLOK et les autres plaignants ont été déboutés de leurs demandes sur ce point par le tribunal de Bavière. La commission est également très claire : « *Le débat sur la modification de la directive miel ne doit pas être confondu avec le débat sur la coexistence* ». En clair, la décision d'autoriser ou non les cultures OGM en Europe sera prise en fonction de considérations objectives intrinsèques au dossier OGM. Quel que soit l'activisme et la malhonnêteté intellectuelle des preneurs d'otage du miel, quelles que soient leurs affirmations mensongères, la manipulation de l'opinion et leur lobbying effréné sur le fait que le pollen serait un ingrédient du miel, il ne sera tenu aucun compte de leurs arguments lorsqu'il s'agira de prendre la décision de cultiver ou non des OGM en Europe.
- ❖ On nous dit qu'il ne se passe pour l'instant rien de grave pour la filière du miel. C'est oublier un peu vite que les conséquences de l'arrêt ne sont pas appliquées. Si elles devaient l'être, qu'il y ait ou non des cultures OGM en Europe, compte tenu des risques de dispersion du pollen, tous les lots de miels devront être analysés. Cette situation serait d'autant plus ubuesque que nul n'ignore les limites de la technique analytique pour cette matrice. Comme le relève la commission, « *à la fin de mai 2013 il n'y avait aucune méthode pour la quantification de pollen GM dans le pollen total* ». Mais l'essentiel n'est pas là. Supposons résolue la question de la fiabilité des analyses, il restera toujours l'incertitude liée à la prise d'échantillon.
  - En effet, il y a une différence fondamentale entre les analyses classiques de résidus et la recherche de pollen OGM dans le miel.
  - Dans le cas des résidus (pesticides, antibiotiques, etc.), le mélange est globalement homogène. Que l'on prenne l'échantillon à n'importe quel endroit du fût, on trouvera à peu de chose près, le même résultat.

- C'est totalement différent pour la recherche de pollen OGM. Dans un fût classique de 300Kg de miel, pour un nombre moyen de 50 000 grains de pollen par 10gr de miel, il y a au total 1 500 000 000 grains de pollen.
  - S'il devait y avoir quelques grains de pollen OGM au milieu, même en supposant dans le futur une fiabilité à 100% de la technique de recherche de pollen OGM dans le miel (ce que personne n'envisage pour l'instant), aucune analyse ne fournira 100% de garantie. En effet, selon que l'échantillon sera prélevé en haut ou en bas, à droite ou à gauche du fût, il y aura toujours une incertitude compte tenu du fait que, pour de si petites quantités, la dispersion des grains de pollen n'est jamais totalement homogène dans la masse totale du miel.
- ❖ On nous dit aussi qu'il n'y a pas de raisons de s'inquiéter. Quel que soit le vote du parlement européen, prétendre que le pollen est un ingrédient du miel est totalement illégal au regard de la norme internationale (CODEX STAN 12-1981, Rev.1 (1987), Rev.2 (2001)). En conséquence, nous dit on, au cas où le parlement européen voterait en ce sens, les pays exportateurs de miels de qualité d'Amérique du sud n'auraient parait il aucun mal à faire condamner l'Europe devant l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce). Cet argument a d'ailleurs été largement développé par l'ambassadeur Argentin lors du Workshop de Berlin des 13 et 14 décembre 2011. L'idée que les apiculteurs professionnels européens puissent soutenir une action visant à condamner l'Europe afin de redonner au miel son statut de produit agricole primaire apparait totalement surréaliste. Cette perspective ferait perdre un temps précieux et n'est agréable pour personne. Souhaitons ne devoir jamais en arriver à une telle extrémité.

### **Conclusions et enjeux :**

Il ne faut pas se tromper d'enjeu. Contrairement à ce qui est dit, cette affaire ne concerne que très marginalement, voire pas du tout, le débat habituel et « normal » sur les OGM. Tout le monde apicole sait depuis des années que la question de l'étiquetage des miels récoltés sur des cultures OGM mellifères se posera le jour où les apiculteurs seront confrontés à ces plantations. Même si, légalement, aucun miel n'est OGM ni susceptible de dépasser les 0,9% de présence d'ADN qui rendrait obligatoire un étiquetage, le respect que l'on doit au consommateur impose qu'il soit correctement informé de ce qu'il consomme.

Bien entendu évoquer le moindre étiquetage d'un miel au prétexte de la présence de quelques grains de pollen de plantes non mellifère (maïs, soja etc.) n'est rien d'autre qu'une scandaleuse escroquerie.

Cependant, même si les 0,9% ne seront jamais atteints, est-il imaginable de ne pas informer le consommateur lorsque le miel qu'on lui propose provient de nectars de cultures OGM comme le colza ou le coton ?

Bien entendu, il serait incorrect de mentionner « *contient des ingrédients produits à partir d'OGM* ». Non seulement il n'y a aucun ingrédient dans le miel et il est interdit d'en rajouter, mais il n'y a pas plus de pollen OGM dans un miel de colza OGM ou de coton OGM que dans l'air qu'on respire autour du champ ou sur le sandwich du pique nique installé à proximité.

Le consommateur doit être informé, pas désinformé.



Les apiculteurs professionnels qui se battent depuis des dizaines d'années pour que le consommateur soit le mieux informé possible sur l'origine florale (acacia, tilleul etc.) et géographique (pays, région, topographie, plaine, montagne etc.), seront assurément les premiers à revendiquer que, dès lors que le miel a été produit à partir d'une culture OGM nectarifère, ce soit clairement indiqué sur l'étiquette.

Mais il serait insupportable de tomber dans la manipulation ou la désinformation. Quels que soient le nombre de grains de pollen de maïs ou d'autres plantes non mellifères qu'on pourra trouver dans un miel, cela n'en fera jamais un miel « produit à partir d'OGM ». Pour qu'un miel soit produit à partir d'OGM, sauf à vouloir délibérément manipuler les consommateurs, la moindre des choses, c'est que la plante en question produise du miel. Ce n'est pas le cas ni du maïs, ni du soja.

Cependant si les apiculteurs professionnels, exceptionnellement, s'adressent aujourd'hui directement à chaque député européen, c'est que le sujet est gravissime.

Si l'enjeu n'est pas dans la question des OGM, c'est donc qu'il est ailleurs. C'est la raison pour laquelle nous prenons la peine de rédiger un argumentaire aussi long. Nous vous présentons toutes nos excuses mais nous n'avons pas su faire plus court.

Sans vouloir alourdir encore davantage nos explications, il est indispensable de fournir quelques informations techniques essentielles et d'aborder enfin le fond du problème :

- ✚ Outre son aspect délicieux, merveilleux et surprenant, le miel est un produit complexe. Chaque plante, parfois même chaque terroir à partir de la même plante, produit un miel différent. Il faut bien comprendre que, « miel », c'est comme « fruit ». chaque plante produit le sien.
- ✚ Compte tenu de sa rareté, des difficultés à le produire dans de bonnes conditions d'hygiène et sanitaires, c'est, de très loin, le produit le plus fraudé. (l'administration des Etats Unis a expliqué récemment que la fraude aux importations chinoises de la succursale Wolff, société allemande installée à Chicago, était financièrement la plus importante de toute l'histoire des Etats Unis).
- ✚ Il y a bien sûr les « petites » fraudes qui consistent à tromper le consommateur sur l'origine florale ou géographique. Mais la fraude la plus rentable c'est celle qui consiste à mélanger des sirops industriels (5 ou 6 fois moins chers) à du vrai miel.
- ✚ La fraude la plus perverse (il y en a bien d'autres) consiste à pratiquer « l'ultrafiltration ». il s'agit d'une technique qui, à l'aide de filtres céramiques ou diatomées, retire tous les pollens du miel. Cela permet ensuite, soit/et d'adultérer plus facilement (rajout de sucres industriels, « cassés » ou pas par divers enzymes), soit de modifier les « marqueurs pollens » caractérisant l'origine florale ou géographique.
- ✚ Plusieurs pays pratiquent ces fraudes sur leur marché domestique. Cependant c'est incontestablement la Chine qui inonde le marché mondial avec des miels adultérés et/ou trafiqués par ultrafiltration selon des techniques tellement sophistiquées que les laboratoires de contrôles ont toujours un temps de retard.
- ✚ De plus la quasi-totalité des miels chinois sont récoltés avant maturité et trop humides. En conséquence, à l'aide de procédés industriels illégaux, il leur est nécessaire de bloquer le processus de fermentation. Toutefois, les levures demeurent et, légalement au regard du §3 de l'annexe 1 de la directive 2001/110/CE, tous ces miels devraient être interdits de vente en miel de bouche et uniquement destinés à l'industrie.

Est-il besoin de préciser que les apiculteurs et les consommateurs préféreraient que le parlement fasse appliquer la réglementation telle qu'elle est et qu'il serait temps que tous les miels qui ont commencé à fermenter soient bannis des mélanges de miels de bouche ?

- ✚ La combinaison de l'ultrafiltration pour éliminer les pollens indésirables, le rajout de pollens « présentables » et le mélange avec des sirops industriels sera sans nul doute la conséquence la plus grave de la décision de considérer le pollen comme un ingrédient.

En clair, le véritable enjeu de cette affaire, c'est le produit miel en lui-même.

**Dés lors que l'on introduit dans la réglementation l'idée qu'il puisse y avoir le moindre ingrédient dans la composition du miel, cela signifie qu'on peut le trafiquer et le manipuler.**

Si par malheur le parlement européen, le 14 Janvier prochain, rejette la proposition de la commission, il est évident que, petit à petit, les opérateurs économiques (exportateurs, importateurs, conditionneurs, grande distribution etc.) contourneront la difficulté en manipulant le produit, d'abord à l'aide de l'ultra filtration, et probablement ensuite à l'aide de nouvelles techniques.

C'est, à terme de dix ou vingt ans, la quasi disparition du miel véritable, au bénéfice de niches marginales ou folkloriques.

Le consommateur ne fera plus la différence entre le vrai miel et les succédanés industriel aromatisés « façon miel ».

Avec la dramatique disparition des abeilles, Il ne manque pas de difficultés en ce moment pour pénaliser l'apiculture. Compte tenu de ses difficultés, le métier manque cruellement de nouveaux installés. Il ne manquerait plus que le miel cesse d'être considéré comme une production agricole primaire pour devenir une vulgaire fabrication.

Le sort de l'apiculture, du miel, et d'une certaine manière la survie des abeilles sont en partie suspendus au vote du parlement européen du 14 Janvier 2013.

Si le parlement européen, contre toute vérité scientifique, décide le 14 janvier prochain que le pollen est un ingrédient, du miel, à moyen ou long terme, c'est la mort du produit.

Pour le SPMF  
Le Président, Joël Schiro

Sites à consulter :

Pour l'arrêt de la CJUE :

[www.curia.europa.eu](http://www.curia.europa.eu) + N° de l'affaire C-442/09 publications officielles de la CJUE

Pour les informations de l'Institut Technique et Scientifique de l'Abeille et de la Pollinisation

ITSAP: <http://www.itsap.asso.fr/travaux/Miel%20et%20OGM.php>

SPMF: Pour historique, syndical et OGM. <http://www.apiculture.com/spmf>