

|                                                                                   |                                                                                                                                                                          |                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>Bilan de TN</b></p> <p align="center"><i><b>Qualité des miels et autres produits de l'apiculture, du sirop d'érable et du sirop d'agave</b></i></p> | <p>BTN/4C/PNE/271JE<br/>PR/1C/PNE/005</p> <p>Version 01<br/>Date d'application : 05/07/2019<br/>Page 1/12</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**PNE 2017**

**TN 271 JE**

**Bureau 4C**

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3ème trimestre 2017</p> | <p align="center"><i><b>Communicable au sens des articles L. 311-1 et suivants du code des relations entre le public et l'administration</b></i></p> <p align="center">OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/></p> | <p><b>Dossier suivi par :</b><br/>Brigitte POUYET<br/>Bureau 4C - Marchés des produits d'origine végétale et des boissons<br/>Tel : 01 44 97 31 52<br/>Bureau-4C@dgccrf.finances.gouv.fr</p> |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Documents de référence

| Référence        | Intitulé                                                                                                            |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FP/1C/PNE/001    | Fiche processus « Programmation nationale des enquêtes »                                                            |
| PR/1C/PNE/005    | Résultats et exploitation                                                                                           |
| FTN/4C/PNE/271JE | Fiche TN n° 93 - <i>Qualité des miels et autres produits de l'apiculture, du sirop d'érable et du sirop d'agave</i> |

## Résumé

L'enquête avait pour objet de rechercher les pratiques frauduleuses dans le secteur de la production apicole, qu'il s'agisse de pratiques individuelles ou de fraudes organisées en filières, dans le miel, la gelée royale, les sirops d'érable et d'agave.

49 départements ont participé à cette enquête effectuée auprès des responsables de la première mise sur le marché jusqu'aux détaillants. L'enquête a centrée sur des établissements signalés par la DGDDI et le SNE<sup>1</sup> avec des prélèvements ciblés sur la couleur des miels, l'origine annoncée notamment.

317 établissements dont 15 sites internet et 4 catalogues de vente directe ont été contrôlés. Le taux global d'établissements en anomalie est de 32%, il est nettement plus élevé sur internet (11 établissements en anomalie sur 15, soit 73%) que pour les produits vendus dans le commerce ou dans des catalogues (28,5% sont en anomalie). Sur les 262 prélèvements analysés par le SCL, 113 échantillons (43 %) sont non conformes à la réglementation. La première cause de non-conformité concerne des défauts d'étiquetage souvent combinés à d'autres manquements, tels que des défauts de composition, de qualité et des adultérations, constatés à la suite d'analyses physico-chimiques et organoleptiques effectuées par le SCL.

Cette enquête a conduit à la rédaction de 23 PV, 41 injonctions et 108 avertissements. Un PV a mis à jour un système organisé de francisation de plusieurs centaines voire milliers de tonnes de miels espagnols et chinois, avec le concours de plusieurs intermédiaires actifs basés en France et en Espagne. Les pratiques constatées relèvent de la tromperie en bande organisée au sens du 2° de l'article L.454-3 du code de la consommation. Les enquêtes se poursuivent et d'autres PV pourraient être envisagés.

Pour les sirops d'agave et d'érable, l'enquête a consisté à vérifier le caractère BIO annoncé. Les 10 prélèvements étaient conformes.

Pour la gelée royale, un grand nombre d'éléments ont été recueillis qui feront l'objet d'une exploitation ultérieure à l'issue d'enquêtes en cours. D'ores et déjà, il est constaté que des opérateurs reconditionnent la gelée royale en omettant de signaler son origine, essentiellement chinoise, et le fait qu'elle est décongelée. Certains opérateurs apposent des allégations nutritionnelles ou de santé alors qu'elles ne sont pas autorisées sur les produits de l'apiculture.

Ces résultats montrent que la pression de contrôle doit être maintenue dans le secteur apicole dans l'optique d'une saine concurrence entre opérateurs et d'une information loyale des consommateurs.

## **I. MOTIVATION**

L'enquête s'est déroulée dans un climat de prise de conscience qu'une transition agro écologique est nécessaire pour sauver les abeilles et garantir la qualité des miels mis sur le marché. A cet effet, outre un bilan de mesures à prendre en termes d'élevage des abeilles et d'usage de produits phytopharmaceutiques en culture afin de stopper l'extermination des abeilles, les travaux conduits dans le cadre des Etats généraux de l'Alimentation (EGA) ont révélé la volonté des apiculteurs de redonner à l'apiculture française sa capacité à produire les 30 000 tonnes de miel actuellement importées chaque année.

La baisse tendancielle de la production française de miel, alors que la consommation intérieure reste constante et qu'un grand nombre de consommateurs recherchent du miel d'origine France, voire locale, est susceptible de conduire à des pratiques frauduleuses, qu'il s'agisse de pratiques individuelles ou de fraudes organisées.

Dans ce contexte, l'enquête s'est intéressée aux principales causes de non-conformité révélées lors de la dernière enquête européenne (plan fraude 2015<sup>2</sup>) : le non-respect des caractéristiques de composition, les infractions aux règles d'étiquetage prévues par le décret n°2003-587 du 30 juin 2003 relatif au miel et le règlement (UE)1169/2011 relatif à l'information des consommateurs (INCO), ainsi que l'adultération de miels par des sucres exogènes ou par des dilutions.

Le SNE a pris part à l'enquête pour intervenir en amont de la filière miel et pour contrôler la gelée royale, le sirop d'érable et le sirop d'agave.

La gelée royale est souvent présentée comme étant d'origine française. Alors que la production nationale est très faible (2,5 tonnes/an environ), il est rarement signalé lors de sa commercialisation qu'elle est importée (170 tonnes/an) et qu'elle a été congelée pour permettre son transport depuis l'Asie.

Pour le sirop d'agave et le sirop d'érable qui sont également des produits sucrés plus ou moins visqueux, des articles de presse ont révélé que certains sirops présentés comme bio contiendraient des pesticides. L'enquête était l'occasion de contrôler ce point, mais aussi de vérifier la composition en sucre de ces sirops qui pourraient être frauduleusement dilués.

## **II. ELEMENTS DE CONTEXTE**

### **Le miel**

La balance commerciale du miel en France est très négative <sup>3</sup> (35 587 tonnes de miel importé principalement d'Ukraine et d'Espagne pour moins de 6000 tonnes exportés). Les Français consomment environ 40 000 tonnes de miel par an. Alors que 2016 a été une année noire, la production de miel a été de 19.788 tonnes en 2017 et a dépassé les 30 000 tonnes en 2018. La consommation à domicile provient des achats en vente directe (23%), en GMS (48%), sur les marchés ou par internet (15%). Le reste du miel (14%) est utilisé en restauration et dans l'industrie agroalimentaire. Selon une étude réalisée pour le compte de FranceAgrimer, 45% du volume de miel serait vendu en circuit court par les apiculteurs agissant parfois également comme conditionneurs. Cette tendance de la vente directe progresse.

Sachant que le terme « apiculteur » correspond à une production de miel et qu'il ne peut pas être utilisé par un opérateur qui serait uniquement conditionneur, la répartition entre la vente directe et les circuits longs dépend fortement du nombre de ruches dont dispose l'apiculteur. En dessous de 70 ruches, la vente se fait sur l'exploitation ou sur les marchés. Entre 30 et 300 ruches, une partie des ventes se fait en magasin. Ceux qui vendent en GMS ou à des conditionneurs industriels ont généralement plus de 300 ruches.

Les conditionneurs sont peu nombreux, une douzaine d'opérateurs représentent à eux seuls 95% des tonnages. L'un deux est leader incontesté avec 85% des ventes sur le marché national. Sa stratégie est basée sur l'internationalisation et la visibilité de ses marques. Le second regroupe une coopérative et une société. Ensuite un réseau de PME nationales complète les ventes en GMS.

**2016 ayant été une année marquée par une diminution d'un tiers de la production par rapport aux meilleures années précédentes, l'enquête a ciblé plus particulièrement la distribution en circuit court, la plus susceptible d'être exposée aux fraudes.**

<sup>2</sup> Compte rendu publié : GECI : BTN-4C-PNE-271HE-V01

<sup>3</sup> Source FranceAgrimer – Comité Apicole du 27 mars 2018

Dans ce contexte, la profession a décidé de s'organiser et une avancée notable a été la création, le 29 janvier 2018, de l'association interprofessionnelle INTERAPI qui vient conclure trente années d'absence d'interprofession depuis l'échec d'INTERMIEL, qui a cessé de fonctionner en 1991.

INTERAPI a été reconnue en tant qu'organisation interprofessionnelle, par la Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE), en avril 2019<sup>4</sup>.

### La gelée royale

En ce qui concerne la gelée royale, le volume des importations ne cesse d'augmenter (+ 35% entre 2010 et 2014). La production nationale est très faible (environ 2 tonnes) au regard des importations estimées à un peu plus de 170 tonnes<sup>5</sup> et qui arrivent d'Asie congelées.

### Les sirops d'Erable et d'Agave

La plupart des sirops d'agave et d'érable sont importés, les premiers viennent du Mexique et d'Afrique du Sud, les seconds d'Amérique du nord.

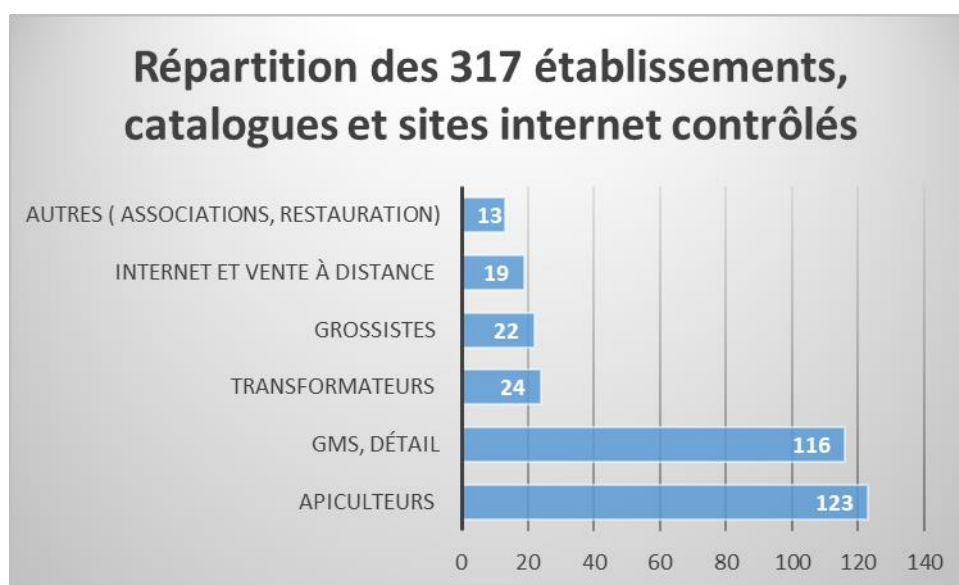
## III. DEROULEMENT DE L'ENQUETE

Le ciblage des opérateurs s'est effectué en fonction des éléments suivants :

- les informations économiques transmises par la DGDDI ;
- le volume d'activité des opérateurs en ciblant plus particulièrement ceux qui commercialisent auprès de GMS
- les vendeurs pour lesquels au regard de l'origine annoncée sur les étiquetages, de la nature et du volume des miels vendus il y a suspicion d'adultération ;
- les opérateurs concernés par les informations transmises par le SNE à la suite de son enquête de filière (volume conséquent d'achats de pots, vente de gros volumes de miel en vrac avec une origine « France », ..) ou par d'autres DDPP.

### • 3.1 ETABLISSEMENTS CONTROLES

#### 3.1.1 : concernant le miel



Outre les contrôles effectuées auprès d'apiculteurs qui produisent et commercialisent leur miel, **l'enquête a ciblé les opérateurs qui achètent du miel et a été conduite de manière descendante de la première mise sur le marché (importateurs, grossistes, centrales d'achat) jusqu'à la distribution (GMS, apiculteurs, détaillants, foires, marchés, internet et vente par correspondance...) en passant par les utilisateurs (industriels, restaurateurs,...) .**

<sup>4</sup> Arrêté du 15 avril 2019 relatif à la reconnaissance en qualité d'organisation interprofessionnelle d'InterApi - Interprofession des produits de la ruche

<sup>5</sup> Source FranceAgriMer

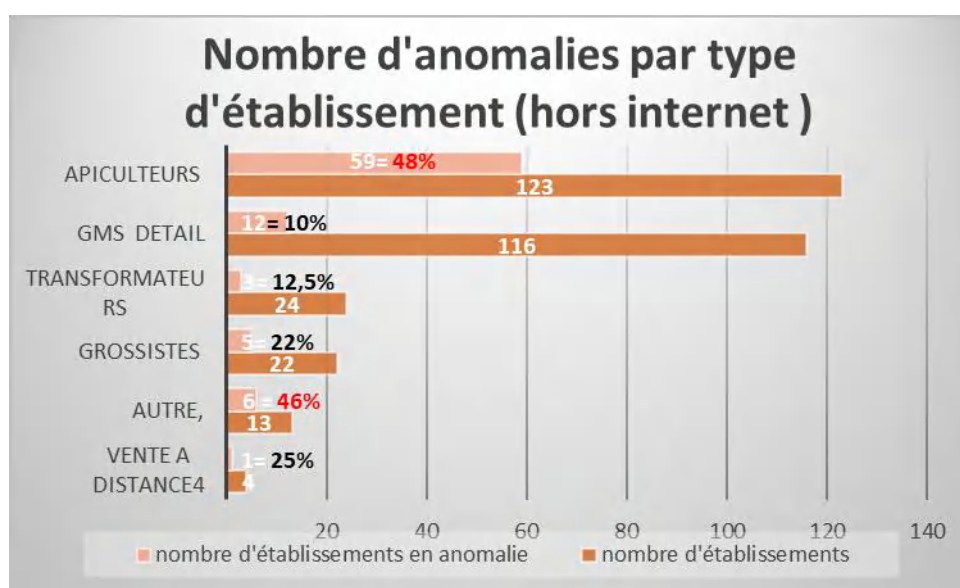
Pour faciliter le ciblage, une liste d'opérateurs, fournie par les services de la DGDDI, a été transmise aux enquêteurs et exploitée lors des contrôles afin de viser, en priorité les acheteurs de miels.

Par ailleurs, **deux fiches de renseignement sur la fraude rédigées par les DDPP ont été exploitées par le SNE :**

- l'une suite à la découverte par un enquêteur de la francisation de grandes quantités de fûts de miel chinois, lors d'un contrôle faisant suite à une analyse pollinique non conforme transmise par un autre département pour enquête ;

- l'autre concernant une annonce de vente de miels par un opérateur espagnol, parue dans un mensuel d'information apicole.

Enfin, une information transmise par un syndicat professionnel a conduit à contrôler et à sanctionner un opérateur dont la présentation des pots de miels vendus en grande distribution était susceptible de créer une confusion sur l'origine du produit.

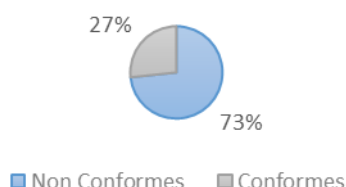


Il ressort du graphique ci-dessus que **les anomalies sont proportionnellement plus nombreuses chez les apiculteurs et lors de vente de proximité (restauration, associations) que lorsque les miels sont vendus au détail (GMS) ou utilisés par les transformateurs**. Or, ces derniers sont souvent des miels mis en pot par des industriels.

Il en résulte que les **miels industriels font l'objet d'autocontrôles plus efficaces que ceux effectués par les apiculteurs**. De plus, les industriels maîtrisant la réglementation, les anomalies, notamment en matière d'étiquetage, sont moins fréquentes que chez les petits apiculteurs. Il convient toutefois de relativiser cette observation car une fraude réalisée par un opérateur industriel aura un impact nettement plus important, puisque 73% des volumes de miels sont distribués via des circuits longs, là où les industriels sont les plus présents.

Les entreprises d'envergure qui travaillent dans ce domaine ont souvent un laboratoire interne et effectuent des prestations pour d'autres entreprises. Elles ont signalé avoir constaté que des miels sont désormais exempts de pollens, ce qui laisse supposer que des filtrations sont effectuées pour ne pas pouvoir connaître l'origine des miels.

### vente de miel par internet



Par ailleurs 15 sites web ont été contrôlés. La plupart étaient des sites de distributeurs, 11 présentaient des anomalies (73%) , soit un taux nettement supérieur à celui observé (28,6%) lorsque le miel est vendu en boutique ou en B to B. Ce constat révèle non seulement que le ciblage de ce mode de distribution est efficace mais aussi que l'information portée sur les sites internet nécessite une grande vigilance.

### 3.1.2 Concernant la gelée royale

Le GBPR (Groupement des Producteurs de gelée royale) a été consulté afin de recueillir des informations ciblées et les constatations à la vente (pharmacies et parapharmacies, grandes surfaces, vente en ligne) ont permis de constituer un dossier concernant 25 cas avérés d'infractions diverses, notamment des allégations nutritionnelles et de santé qui ne sont pas autorisées et des mentions telles que : « 100% pure », « 100% naturelle ».

Les éléments recueillis ainsi que par le SNE n'ont été que partiellement exploités dans le cadre de cette enquête, ils le seront ultérieurement mais d'ores et déjà, 4 signalements et 10 demandes d'enquête ont été transmis à des DDPP.

### 3.1.3 Concernant le sirop d'agave et le sirop d'érable

En l'absence de réglementation spécifique, l'enquête conduite par le SNE a consisté à réaliser des prélèvements à la distribution (3 sirops d'érable BIO et 9 sirops d'agave BIO), en vue de rechercher des pesticides. Tous les échantillons prélevés ont été déclarés conformes par le SCL.

## 3.2 ANALYSES EFFECTUEES PAR LE SCL

Certains prélèvements de miels monofloraux (notamment lavande et romarin) ont été motivés par une coloration non caractéristique de l'origine florale.

Plusieurs laboratoires du SCL ont participé à cette enquête de manière collaborative. Le laboratoire SCL de Marseille a analysé la composition des miels et travaillé avec le SCL de Montpellier pour ce qui concerne la recherche de pesticides et celui de Strasbourg pour la recherche de contaminants.

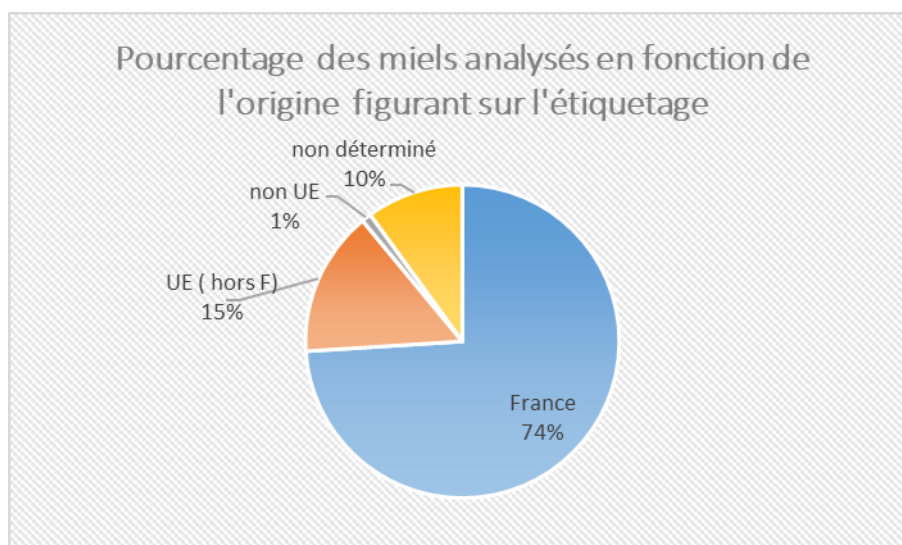
Au final les laboratoires du SCL ont effectué les analyses suivantes sur les miels :

- vérification des mentions d'étiquetage au regard des analyses effectuées et en application du décret 2003 -587 relatif au miel et du règlement INCO ;
- analyses physico-chimiques de composition des miels et recherche d'adultération ;
- analyses polliniques pour l'origine géographique ;
- analyses organoleptiques pour l'origine florale ;
- recherches de contaminants : tétracyclines au laboratoire de Marseille (56 échantillons) ; pesticides au laboratoire de Montpellier (21 échantillons) ; alcaloïdes pyrrolizidiniques<sup>6</sup> au Laboratoire de Strasbourg (2 échantillons).

Pour les sirops d'Agave et d'Erable, seules des recherches de pesticides sont été effectuées par le SCL de Paris/Massy.

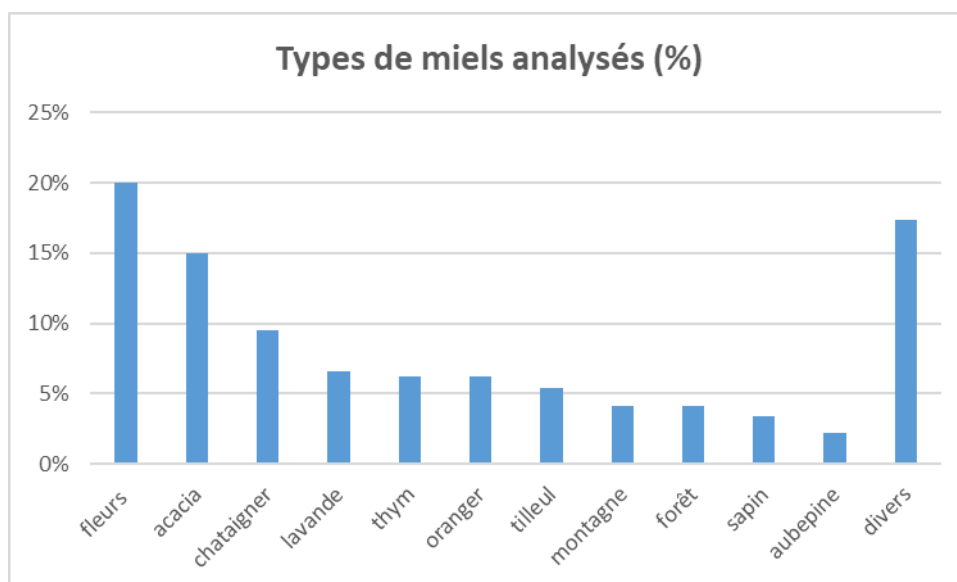
<sup>6</sup> **alcaloïdes pyrrolizidiniques** : substances toxiques qui peuvent se retrouver dans certaines denrées alimentaires. Leur présence dans les miels est liée au butinage, par les abeilles, des plantes contenant ces alcaloïdes.

### 3.2.1 Origine géographique des miels analysés



**74% des miels analysés affichent une origine « France ». L'origine « non déterminée » observée dans 10% des cas correspond soit à des miels sur lesquels l'origine n'est pas mentionnée, soit à des miels qui affichent : « UE/non UE ». Les miels portant l'origine UE (hors France) sont majoritairement annoncés originaires d'Espagne (30%), suivi de l'Italie (18%) et du Portugal (8%). Les miels d'autres pays de l'UE (Allemagne, Belgique, Pologne, Roumanie,..) sont en un seul exemplaire, de même que les miels des pays non UE (Nouvelle Zélande, Pakistan, Serbie et Ukraine).**

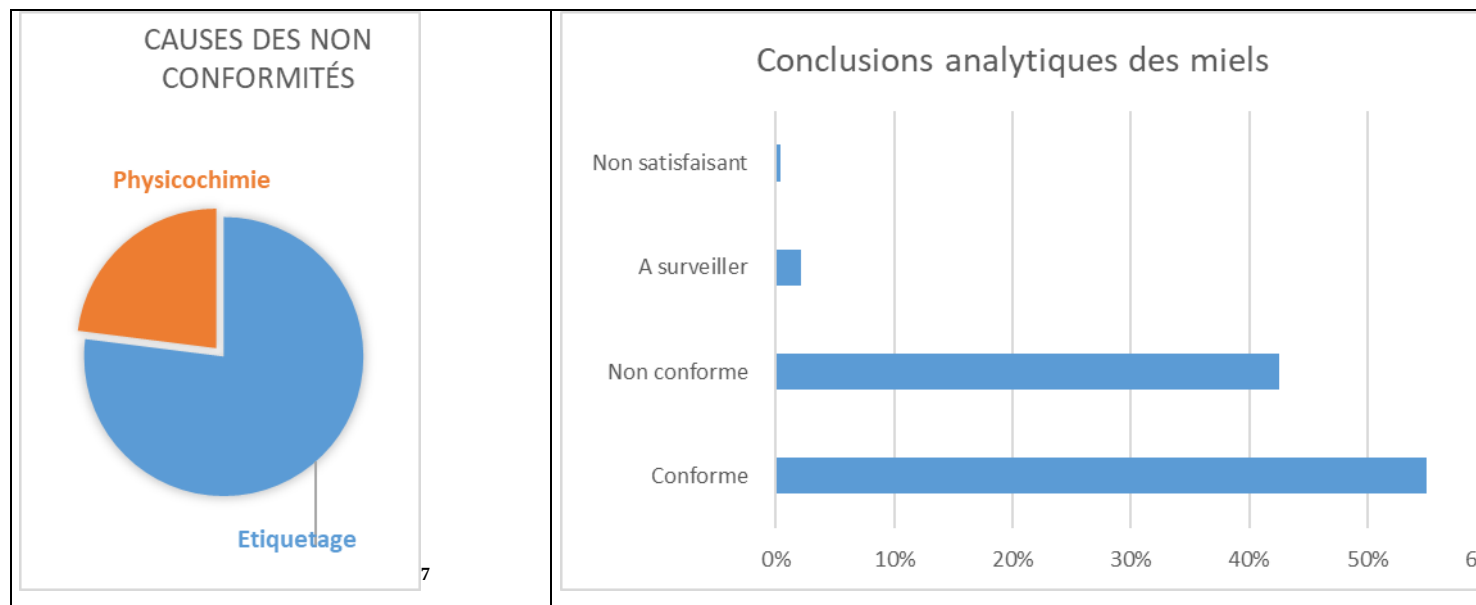
### 3.2.2 Origine florale des miels analysés



L'origine florale des miels analysés reflète une prédominance des miels de fleurs et des miels d'acacia. Ces miels sont les plus appréciés des consommateurs et sont, par conséquent, les plus présents sur le marché.



### 3.2.3 Résultat des analyses de miels



#### 43% des miels analysés sont « non conformes ».

Il s'agit dans la majorité des cas de problèmes d'étiquetage parmi lesquels l'absence de mention du pays d'origine, la présence de mention abusive (100% naturel/toutes fleurs) ou encore une dénomination incorrecte (« Miel à la ... », s'agissant de mélange à base de miel, « Miel Liquide » alors qu'il est cristallisé, « Provence » sans appartenir à l'IGP ... )

Ces anomalies d'étiquetage sont souvent combinées à d'autres manquements : adultération avec des sucres en C4<sup>8</sup> qui sont des sucres exogènes<sup>9</sup>, origine France non compatible avec le spectre pollinique; présence d'amitraz sur un miel Bio.

Les non conformités qui ne sont pas dues à des problèmes d'étiquetage (moins de 10% des miels analysés) ont pour origine : une teneur en Hydroxyméthylfurfural (HMF) supérieure à la limite réglementaire fixée à 40 mg/kg par le décret n°2003-587 ; des incohérences au regard de l'origine florale (lavande, châtaignier) annoncée ; des origines géographiques incompatibles avec l'origine annoncée (le plus souvent, une origine France) ; un cas d'adultération par des sucres en C4 (taux d'adultération de 8%).

#### 2, 1 % des miels analysés sont « à surveiller ».

Lorsque le laboratoire obtient des résultats dans la zone d'incertitude des méthodes utilisées, l'échantillon concerné est déclaré « à surveiller », signifiant par là même un doute quant à la qualité du miel. Au cas présent, il s'est agi d'analyses par EA –SMRI<sup>6</sup> qui ont fait suspecter un ajout de sucre exogènes et d'un dosage de HMF dont le taux trop élevé traduit le chauffage du miel pour le rendre plus crémeux<sup>10</sup>.

Des échantillons pour lesquels la mention du pays d'origine n'est pas suffisante (peu visible ou drapeau français uniquement sans mention textuelle ajoutée) ont également été classés « à surveiller » par le laboratoire

**Pour un échantillon**, le laboratoire a indiqué « non satisfaisant » sur le bulletin d'analyse car les résultats obtenus sur deux critères (teneur en sucre mineurs et examen organoleptique) étaient incompatibles avec ceux attendus pour du miel.

<sup>6</sup> EA SMRI : Analyse élémentaire - spectrométrie de masse de rapport isotopique

<sup>8</sup> Sucre en C4 : sucre élaboré par les plantes (maïs, canne à sucre) qui, lors de la photosynthèse, convertissent le CO<sub>2</sub> en un intermédiaire à 4 carbones.

<sup>9</sup> Par exemple : le laboratoire a constaté une adultération à 13% en sucre exogène en C4 sur un miel d'acacia acheté en Belgique, qui de plus était présenté avec la mention « origine CE », alors qu'il ne résultait pas d'un mélange de miels de diverses origines UE.

<sup>10</sup> Le taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF) est un des principaux paramètres permettant d'évaluer la fraîcheur des miels et d'avoir des informations sur les traitements thermiques subis et les conditions de conservation. Un taux d'HMF élevé signifie que le miel n'est pas frais et que ses qualités nutritionnelles sont altérées.

## IV FAITS MARQUANTS

### 4.1 Ayant une portée générale sur l'ensemble du secteur :

- **Pratiques mises en lumière**

L'activité de négoce est une pratique courante dans le secteur du miel, elle est liée non seulement à la pénurie de miel mais aussi à la volonté de l'apiculteur d'élargir sa gamme pour mieux fidéliser sa clientèle et cela quelle que soit la taille de la structure commerciale concernée.

La vente de miel est souvent une activité accessoire lorsque la vente se fait sur les marchés, il peut notamment s'agir de personnes retraitées qui exercent cette activité de manière à obtenir des compléments de revenus.

Dans tous les cas, la traçabilité des miels en pot est souvent sommaire voire inexistante chez les apiculteurs qui pratiquent un peu de négoce.

Il est constaté que des apiculteurs se fournissent auprès de vétérinaires prescripteurs en un médicament dont le principe actif (Amitraze) permet de lutter contre les parasites dont le Varroa mais avec une formulation destinée aux espèces bovines, porcine, caprine et ovine, 100 fois moins chère que celle autorisée pour lutter contre le Varroa. Cette information sera communiquée à la DGAL. Dans les échantillons analysés à l'initiative du SCL, pour la recherche de pesticides dans les miels, des traces d'Amitraze et de ses métabolites DMF et DMPF<sup>11</sup> ont été retrouvées dans des miels, ne dépassant jamais la LMR<sup>12</sup>.

- **Francisation**

Une fiche de signalement a été adressée au service Vigie Fraudes afin d'informer ce service de la communication publicitaire d'une entreprise espagnole dans une revue française à destination des apiculteurs. Cette entreprise espagnole effectuait un large encart publicitaire en vue de vendre à des apiculteurs français, des fûts de 300 kg de miel d'origine Espagne. L'approvisionnement de miel espagnol par des apiculteurs professionnels français est un indice de francisation à surveiller.

Une procédure contentieuse a été engagée à la suite de la mise à jour d'une organisation de francisation de plusieurs centaines voire milliers de tonnes de miels espagnols et chinois, avec le concours de plusieurs intermédiaires actifs basés en France et en Espagne. Les pratiques constatées relèvent de la tromperie en bande organisée au sens de du 2° de l'article L.454-3 du code de la consommation.

Elles concernent :

- la domiciliation de sociétés,
- des réceptions d'appels sur plates-formes téléphoniques,
- des réexpéditions en France de colis provenant d'Espagne,
- du démarchage par mails,
- le maquillage et des réexpéditions de fûts de miel,
- l'élimination des étiquettes d'origine,
- de fausses indications d'origine sur étiquetage et factures,

le tout complété par une logistique bien rodée.

En bout de chaîne, il est apparu que ces miels étaient revendus au consommateur final par des apiculteurs en pot mentionnant une origine française, avec quelquefois des mentions à consonance locale.

### 4.2 Exemples ayant conduit à la rédaction de 23 procédures contentieuses

- Francisation et usurpation de signe de qualité :
  - **1200 de miel d'acacia acheté mais vendu avec une étiquette indiquant qu'il a été récolté par l'apiculteur ;**
  - Un local de miellerie qui ne respectait aucune obligation réglementaire en matière d'hygiène et des étiquetages qui alléguaient une mise en pot locale alors le miel avait été acquis auprès d'un grossiste ;

<sup>11</sup> (DMF) : 2,4-diméthylformamidine et (DMPF) : N-2,4-diméthylphényl-N-méthylformamidine

<sup>12</sup> LMR : limite maximale en résidus



- Un apiculteur qui en 2016 (année où la récolte de miel de lavande a été très faible) avait introduit en France, pour un montant de 20.489€, du miel de lavande maritime d'Espagne acheté en Belgique. Il le revendait un an plus tard comme miel de lavande « récolté en France » ;
- **Un apiculteur-récoltant proposait sur son stand, des préemballages de gelée royale sous une présentation de nature à induire en erreur sur l'origine et les qualités substantielles de la denrée** (présentation de la gelée royale parmi les pots de miel issus de sa récolte, sans indiquer qu'il s'agissait de gelée royale d'importation décongelée). Cette gelée royale était revendue avec une marge bénéficiaire conséquente (mise en vente entre 680 € et 800 €/kg TTC selon la quantité des préemballages alors qu'elle avait été achetée 61,20 €/kg TTC). Par ailleurs, les pots de gelée royale ne comportaient pas l'ensemble des mentions d'étiquetage obligatoires (absence d'indication de l'origine, de la mention « décongelé »). Il vendait également des pots de miel de romarin récolté en France dont l'analyse a révélé qu'il n'en était pas : son odeur, sa saveur et ses arômes n'étaient pas caractéristiques de l'espèce florale indiquée (infractions à l'article L.121-2 du code de la consommation et aux articles 7 et 9 du règlement INCO) ;
- Un apiculteur vendait des miels portant la mention **"Récolté en Provence"** alors qu'ils ne bénéficiaient pas de l'IGP Miel de Provence ;
- **Un faux producteur tenait un stand sur un marché de plein air: ses étiquetages de miel comportaient la mention "mis en pot par l'apiculteur", "Producteur XXX "miel de France" ce qui était à l'évidence incompatible avec la dénomination de certains de ces miels: "orange" et "citron" (la production de ces miels n'existant pas en France métropolitaine).** L'opérateur a reconnu les avoir achetés en Italie "pour se dépanner", mais sur la facture correspondante, il a été constaté que la plupart des autres miels exposés à la vente y figurent également ;
- **Des miels achetés en Belgique et vendus avec la mention « récolté et mis en pot en France »**, Cette même entreprise qui vend divers produits de la ruche sous une marque locale produit environ 600 Kg de miel et en commercialise 6 tonnes.

- Adultérations

- Un apiculteur commercialisait du miel de thym biologique sous IGP « miel de Provence » et du miel d'acacia biologique. Or l'analyse a mis en évidence :
  - pour le miel de thym :
    - qu'il était adulteré à 13,9% par des sucres exogènes en C4,
    - qu'il ne s'agissait pas d'un miel récolté en France mais plutôt en Espagne,
    - qu'il ne présentait pas les caractéristiques de l'origine florale annoncée (aucun pollen de thym n'a été trouvé à l'analyse pollinique),
    - qu'il présentait une teneur en HMF excessive (61,4 ppm),
  - pour le miel d'acacia :
    - qu'il présentait une teneur en HMF excessive (67,9 ppm).
    - qu'il ne présentait pas toutes les caractéristiques de l'origine florale annoncée.
- Des prélèvements réalisés à la distribution sur des miels commercialisés par un apiculteur effectuant des achats de glucose très important (environ 40 kg/ruche/an) ont permis de vérifier l'origine et une éventuelle adultération. Un procès-verbal de tromperie sur l'origine du miel sera prochainement relevé à son encontre.

#### 4.4 Exemples ayant conduit à 41 injonctions ou Mesures de police administrative (MPA)

Sur la base des articles L.521-, L.521-2 et L.521-10 du code de la consommation, des apiculteurs et des opérateurs (sites Internet, entreprise sous CPMM) ont été enjoins d'exécuter une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Mise en place d'un système de traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution,
- Nettoyage et à la désinfection de locaux,
- Compléter les étiquetages (date de durabilité minimale, quantité nette des pots de miel,...)
- Supprimer les mentions telles que « ce miel ne contient ni colorant ni conservateur », « 100% pur et naturel », « cru », de nature à distinguer abusivement la denrée de denrée similaires,
- Supprimer les mentions régionales ou géographiques de nature à induire en erreur sur la provenance réelle des miels ou réservées aux signes de qualités tels que « IGP miel de Provence »,
- Supprimer les allégations nutritionnelles ou de santé non autorisées.
  - pour les miels : *« très riche en fructose et glucose », « riche en baryum », « facilite la digestion », « aide à la circulation », « pour réguler la flore intestinale », « tonifiant », « antispasmodique, sédatif, préconisé pour combattre la toux, l'asthme, la grippe, la laryngite, bactéricide, antirhumatismal, favorise la circulation sanguine... »,...*
  - pour la gelée royale : *particulièrement bénéfique pour renforcer les défenses de l'organisme, adaptée au bien-être du sportif, stimulante, tonifiante, rééquilibrante et revitalisante, meilleure humeur,...*
- Supprimer des clauses abusives ou illicites dans les conditions générales de vente des sites internet marchands.

#### 4.5 Exemples ayant conduits à l'envoi de 108 avertissements

Il s'agit majoritairement des cas suivants :

- **des défauts d'étiquetage** (absence de numéro de lot, et /de quantité nette, expression incorrecte ou absence de Date de durabilité minimale (DDM), allégations thérapeutiques et/ou de santé fantaisistes alors qu'aucune n'est autorisée sur les produits de l'apiculture par le règlement 1924/2006, allégations nutritionnelles incorrectes ou non autorisées par le règlement 1924/2006, défaut d'indication du pays de récolte, ...).
- l'absence d'autocontrôles, défauts d'hygiène du lieu d'entreposage du matériel d'extraction du miel.
- **Des présentations prêtant à confusion** : mise en relief sur l'étiquetage ou la présentation de termes (Provence, Corse, ..), protégés par des AOP alors que les miels en question ne peuvent pas bénéficier de ce signe de qualité, absence de la mention « produit de montagne » pour de miels qui indiquent une montagne au niveau de leur dénomination de vente, mise en relief d'un conditionneur établi en France sur l'étiquetage de miels en provenance d'Espagne.
- La présentation à la vente de pots devant des drapeaux français alors que le miel venait de l'étranger.

### V. REMARQUES / DIFFICULTES RENCONTREES LORS DE LA REALISATION DE CETTE ENQUETE

Le quota d'intervention prédéfini par la TN a été dépassé dans de nombreux départements et les interventions ont généré de nombreuses demandes d'information aux autres départements.

Des opérateurs importants concernés par des informations douanières d'importation n'ont pas pu être contrôlés cette année du fait d'affaires en cours les concernant pour lesquels des jugements sont en attente. Ils ont été intégrés dans la programmation des CPMM (contrôle de première mise sur marché) de 2018.

La production réelle d'un apiculteur est souvent difficile à estimer car nombre d'entre eux ne tiennent pas de carnet de miellerie et surtout, n'ont pas de traçabilité pour ce qu'ils achètent et vendent. L'estimation du volume au regard des pots achetés n'est pas possible dans de nombreux cas et notamment lorsque les petits opérateurs achètent un stock de pots qu'ils utilisent sur plusieurs années.

## CONCLUSION

**Le niveau élevé de non conformités constatées résulte d'un double ciblage, sur les opérateurs et sur les produits.** Si les opérateurs qui effectuent du reconditionnement traitent les plus gros volumes, le nombre d'amateurs ou de personnes effectuant des ventes au détail de façon limitée est significatif. On observe que ces derniers ignorent souvent la réglementation sur l'étiquetage des denrées (INCO), ce qui conduit à un fort taux d'anomalies (73%). En revanche, alors que le miel est souvent mis en lumière par les médias comme produit à risque de falsification et que l'enquête était ciblée, un faible nombre de falsifications a été relevé (2% des prélèvements).

Globalement, **cette enquête a été reçue de façon très positive par de nombreux apiculteurs, inquiets de la chute de prix du miel qui serait due à la concurrence déloyale que représentent les conditionneurs important du miel étranger.**

L'enquête a cependant révélé que les **anomalies sont plus nombreuses sur les miels vendus directement par des apiculteurs ou en circuit court** (marchés forains, associations, restauration,...), que sur ceux des industriels importateurs, surtout présents en GMS. Il a été constaté que des grossistes en miel effectuent des autocontrôles sur l'origine florale et géographique et recherchent d'éventuelles adultérations.

L'ensemble de ces constats révèlent un hiatus entre l'information qui circule auprès d'apiculteurs sur les supposées « arnaques » de grossistes industriels et la réalité qui est que certains petits apiculteurs méconnaissent la réglementation ou n'hésitent pas à compléter leur offre avec des miels achetés sans effectuer de contrôle et sans l'indiquer aux consommateurs. Mais il va de soi que l'impact sur les consommateurs sera plus important si l'opérateur agit à grande échelle et pour cela, il serait utile que des travaux soient engagés au plan européen voire mondial pour harmoniser les méthodes de reconnaissance des miels.

Il est à noter que la nouvelle procédure simplifiée de déclaration des ruches en ligne qui a remplacé le système « télérucher »<sup>13</sup>, et qui est développée par le ministère de l'agriculture, a également été une aide précieuse au contrôle, notamment pour déterminer le nombre de ruches par apiculteur. Cependant il s'avère qu'il pourrait être amélioré car la déclaration de ruches à l'échelon communal n'est pas assez précise pour s'assurer de l'effectivité du nombre de ruches. Une déclaration à l'échelon de la parcelle cadastrale ou par géolocalisation permettrait peut-être aux services de l'Etat d'avoir une meilleure connaissance de l'activité des apiculteurs en termes de nombre de ruches.

Par ailleurs il est signalé que des déclarations de rucher ont pu être fournies très rapidement par des opérateurs verbalisés pour pratique commerciale trompeuse (miel de négoce vendu comme local). Ceci fait suspecter des déclarations fictives pour masquer des rachats de miels et va motiver des contrôles très prochainement.

Un département a signalé qu'à la suite de son intervention auprès d'un syndicat apicole, des informations réglementaires supplémentaires seront relayées dans les magazines à diffusion mensuelle et annuelle. Cette démarche est à encourager car elle pourrait être déclinée sur l'ensemble du territoire et complétée par une communication sur la réglementation relative aux allégations nutritionnelles et de santé. En effet, dans ce secteur, les opérateurs de petite taille tentent de trouver des débouchés en communiquant avec ce type d'allégations.

**Enfin, étant donné les résultats de cette enquête et au vu des problèmes touchant les ruches (impact des pesticides, maladies, parasites, prédateurs d'abeilles, manque de biodiversité,...), la pénurie de miel risque fort de croître, il apparaît donc essentiel de poursuivre un plan d'enquête dans cette filière dans les années futures en complément des contrôles de miels vendus sur les marchés touristiques, effectués dans le cadre des opérations OVN (vacances à la neige) ou OIV (opération interministérielle vacances). La vérification de sites internet marchands de produit locaux dont le développement semble certain, serait également un axe intéressant de ciblage pour les enquêtes dans ce domaine.**

<sup>13</sup> <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/declarer-des-ruches-294>

En ce qui concerne la gelée royale, les contrôles de présentation doivent être renforcés car les bénéfices réalisés par des opérateurs peu scrupuleux sont importants et réalisés sur une population souvent vulnérable (personnes âgées), alors s'agit de produits importés, vendus décongelés et ne faisant l'objet d'aucun contrôle qualité du fait d'absence de contrainte réglementaire. Le seul référentiel pour la gelée royale est en effet une norme internationale (NF ISO 12824), d'application volontaire.

Dans le cadre de cette enquête la recherche de pesticides effectuée sur dix sirops d'érable et d'agave vendus comme BIO n'a révélé aucune anomalie.

La Sous-Directrice

Annick BIOLLEY-COORNAERT