

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

Rapport. Miel wallon

Aucuit, Natacha; Parmentier, Isabelle; Sindic, Marianne; Fassotte, Bérénice; Cheval, Jean-Marc

Publication date:
2017

[Link to publication](#)

Citation for published version (HARVARD):

Aucuit, N, Parmentier, I, Sindic, M, Fassotte, B & Cheval, J-M 2017, *Rapport. Miel wallon: Dossier de demande d'enregistrement pour une Indication géographique protégée (IGP) (Règlement (UE) n° 1151/2012)*. Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement et Promiel a.s.b.l.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

**Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés
et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Miel wallon

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

**Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés
et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Miel wallon

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1^{er}, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 2/26

Table des matières

0. INTRODUCTION	3
0.1. OBJET DU DOSSIER	3
0.2. MOTIVATIONS	3
1. GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2. CAHIER DES CHARGES (ART. 7 DU REGLEMENT (UE) N° 1151/2012).....	4
2.1. NOM DU PRODUIT	4
2.2. DESCRIPTION DU PRODUIT	4
2.2.1. Généralités.....	4
2.2.2. Caractéristiques du produit.....	4
2.2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques	4
2.2.2.2. Caractéristiques organoleptiques	4
2.2.2.3. Caractéristiques polliniques	5
2.3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE.....	5
2.4. PREUVE DE L'ORIGINE ET TRAÇABILITE DU PRODUIT	5
2.5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	6
2.5.1. Rucher de production et conduite apicole	6
2.5.2. Récolte du miel	7
2.5.3. Désoperculation et extraction du miel des cadres.....	7
2.5.4. Filtration, décantation et écumage du miel.....	7
2.5.5. Cristallisation dirigée et travail du miel	7
2.5.5.1. Paramètres influençant la cristallisation.....	8
2.5.5.2. Cristallisation dirigée en pratique	8
2.5.5.3. Travail d'un miel trop ferme.....	9
2.5.6. Conditionnement et stockage	10
2.5.7. Emballage et présentation à la vente	10
2.6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	10
2.6.1. Spécificité de l'aire géographique.....	10
2.6.2. Spécificité du produit	11
2.6.3. Lien causal.....	23
2.7. STRUCTURE DE CONTROLE	24
2.8. REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE.....	25
2.9. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU REGIONALES.....	26
2.9.1. Exigences communautaires.....	26
2.9.2. Exigences régionales.....	26

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges et annexes

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Miel wallon* et de l'apiculture wallonne

Annexe 4 : Statuts de l'Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 3/26

0. Introduction

0.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande d'enregistrement comme Indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Miel wallon », conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 (type de produit : Classe 1.4 - Autres produits d'origine animale - miel).

Rem. : Cette partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments - points a) et b) - requis par l'article 8, § 1^{er}, du Règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement : l'**identification du groupement demandeur** et le **cahier des charges** visé à l'article 7 dudit règlement. Le document unique - point c) de l'article 8, § 1^{er} -, complétant le dossier, est présenté séparément à ce document.

0.2. Motivations

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

En effet, les apiculteurs wallons ont réussi, via 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 tartinable et présentant une grande qualité organoleptique.

L'évolution du *Miel wallon* jusqu'à cette qualité est la résultante d'une flore typique à la Wallonie, dominée par l'abondance de brassicacées (colza, moutarde), d'astéracées (pissenlit, etc.) et de rosacées (fruitiers, ronces, etc.). 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 tartinable, à cristallisation fine.

Par l'obtention de la reconnaissance de la dénomination « Miel wallon », les apiculteurs wallons souhaitent faire reconnaître la qualité de leur travail, leur souci continu de l'amélioration de la qualité du produit et leur savoir-faire issu d'une adaptation aux spécificités du terroir wallon.

1. Groupement demandeur

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) (association sans but lucratif (a.s.b.l.))

Siège social : Rue des Goulettes, 1, B - 6920 - WELLIN

Tél. : +32 (0)71 88 97 67

Courriel : info@vallero.be (Robert LEQUEUX, secrétaire)

Statuts : publiés au Moniteur belge le 20 août 1992, modifiés (hors administrateurs) en dernier le 27 janvier 2001 (voir [annexe 4](#)).

Composition : le groupement est composé de 20 producteurs.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 4/26

2. Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)

2.1. Nom du produit

Miel wallon.

Classification : Classe 1.4 - Autres produits d'origine animale - miel.

2.2. Description du produit ¹

2.2.1. Généralités

Le Miel wallon est produit par l'abeille mellifère à partir de nectars floraux ou extrafloraux, ou de miellat.

Il est issu exclusivement d'une flore de climat tempéré. Sa couleur est assez variable, elle se situe entre le blanc et le marron foncé.

Le Miel wallon est un miel homogène, à cristallisation imperceptible à très fine, de texture onctueuse à tartinable, ne présentant aucune fluidité (art. 2).

2.2.2. Caractéristiques du produit

2.2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques

Au moment de sa mise en vente, le Miel wallon possède les caractéristiques physico-chimiques suivantes :

1° teneur en humidité : inférieure ou égale à 18,0 % (tolérance de 0,2 %) ;

2° teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) : inférieure à 20 mg / kg ;

3° indice de saccharase (IS) : supérieur ou égal à 10. Si l'IS est inférieur à 10, le rapport indice diastasique sur indice de saccharase doit être inférieur à 2,5 hormis pour certains miels monofloraux (tilleuls, ronces) pour lesquels ce rapport peut atteindre 5 ;

4° cristallisation : au minimum 95 % des cristaux ont une taille \leq 0,20 mm, les 5 % restant (au maximum) ont une taille comprise entre 0,20 et 0,35 mm (art. 16).

Pour les miels monofloraux, des caractéristiques physico-chimiques supplémentaires sont également à prendre en compte :

1° la conductivité ;

2° le pH initial ;

3° l'acidité libre ;

4° le rapport fructose / glucose (art. 16).

Les limites de ces paramètres pour les miels monofloraux, cristallisés, sont reprises à l'annexe 1 [du cahier technique des charges, visible en [annexe 1](#) du présent document] (art.16).

2.2.2.2. Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques du Miel wallon sont les suivantes :

¹ Dans la suite du document, les passages en *italique* et les articles entre parenthèses font référence aux articles correspondants dans le cahier technique des charges « Miel Wallon », visible en [annexe 1](#) du présent document.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 5/26

1° *aspect visuel* : le miel est homogène et propre. Aucune particule visible n'est détectable à l'œil nu. Une pellicule mousseuse blanche (écume) liée à la remontée de bulles d'air dans les miels qui recouvre la surface du miel est interdite. Les marbrures sont absentes ou très limitées. Le miel ne présente aucune fluidité. L'aspect visuel plus spécifique des miels monofloraux wallons est défini dans le cahier technique des charges (art. 17) ;

2° *odeur et goût* : le miel est dépourvu de toute odeur et de tout goût exogène perceptible par les consommateurs. Les caractéristiques olfactives des miels monofloraux wallons sont décrites dans le cahier technique des charges (art. 17) ;

3° *propriétés tactiles* : la cristallisation du miel est complète et les cristaux du miel sont imperceptibles à très fins (art. 17) ;

4° *texture* : la consistance est onctueuse à tartinable. Ce critère est évalué par une mesure de la dureté au pénétromètre (méthode décrite en annexe 2 [du cahier technique des charges]). Le résultat est supérieur à 97 dixièmes de mm² pour une température de 25 ± 3 °C (art. 17).

2.2.2.3. Caractéristiques polliniques

Le *Miel wallon* est caractérisé par la présence d'un spectre de pollens spécifiques à la flore wallonne. Le cahier technique des charges reprend les différents pollens pouvant être retrouvés dans le *Miel wallon* et leurs proportions respectives admises. Selon ces proportions, on distingue :

1° *les pollens dominants* : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est supérieur à 45³ ;

2° *les pollens d'accompagnement* : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est compris entre 10 et 45 ;

3° *les pollens isolés* : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est inférieur à 10 ;

4° *les pollens isolés significatifs* : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est inférieur à 10. Ce pourcentage reste cependant significatif au niveau de la détermination de l'origine botanique.

Tout autre pollen non référencé [dans le tableau repris en annexe 3 du cahier technique des charges] ne peut se trouver qu'à l'état isolé dans le *Miel wallon* (art. 18).

2.3. Délimitation de l'aire géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production)

Afin de pouvoir prétendre à l'appellation, le *Miel wallon* est issu de ruches de production situées en Wallonie. Les lieux d'exploitation, d'hivernage et de récolte du miel sont situés en Wallonie (art. 3).

2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

L'origine géographique du *Miel wallon* est garantie par un système de traçabilité établi depuis la ruche jusqu'aux points de vente du miel.

L'apiculteur met en place le système de traçabilité permettant de suivre le cheminement du miel depuis le rucher jusqu'à la mise en pots. A cette fin, il définit un système permettant

² Ce critère de texture a été défini comme valeur seuil de tartinabilité d'un miel à l'aide d'un modèle statistique construit sur la base de tests consommateurs (103 consommateurs et 8 miels testés) permettant d'établir une relation entre le caractère tartinable et la dureté d'un miel.

³ L'analyse s'effectue par dénombrement au microscope sur un échantillon d'environ 500 grains de pollen disposés sur une cellule de Thoma ou autre dispositif équivalent.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 6/26

d'identifier chaque lot de miel, et reprenant les informations relatives à la (les) récolte(s) constituant le lot (date et lieu de récolte(s)), ainsi que les différentes opérations effectuées sur le miel avant son homogénéisation pour sa mise en pots.

A tout moment, les indications suivantes sont reprises sur chaque récipient contenant du miel (pas sur le couvercle) (art. 12) :

- 1° identification de la récolte (miel provenant d'un même rucher et récolté à la même période) ;*
- 2° identification du lot [miel provenant d'une ou plusieurs récoltes ou d'un mélange de miels différents et destiné à la mise en pots].*

L'apiculteur tient à jour un registre de production reprenant les informations concernant (voir, pour exemple, le Guide de bonnes pratiques apicoles ⁴) reprenant les informations concernant :

- 1° les données de base : coordonnées de l'apiculteur, emplacement(s) du (des) rucher(s), emplacement(s) de transhumance ;*
- 2° les récoltes de miel : miellerie, récolte, constitutions de lots de miel, nettoyage ;*
- 3° l'état sanitaire du cheptel ainsi que les traitements réalisés : maladies constatées ou suspectées, traitement des colonies ;*
- 4° les autres traitements et médicaments vétérinaires : traitements des essaims nus, traitements des cadres stockés, registre des produits de traitement ;*
- 5° les achats / ventes : essaims nus, colonies, reines, paquets d'abeilles, cire / apports, achats de miel, ventes de miel ;*
- 6° les nourrissements / divers : nourrissements, stimulations, produits attractifs, combustibles (art. 12).*

2.5. Méthode d'obtention du produit

L'apiculteur s'engage à suivre le Guide de bonnes pratiques apicoles⁵ (art. 4).

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 technique des charges.

Si elle est nécessaire, la refonte est autorisée mais uniquement avec des techniques et un matériel permettant un refroidissement du miel dès sa liquéfaction (température maximale de 60 °C pendant une durée maximale de 5 minutes) (art. 7).

2.5.1. Rucher de production et conduite apicole

Le nombre de ruches dans un environnement donné et le nombre de ruches dans un rucher sont 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 nourrissement est interdit (art. 5).

⁴ LEQUEUX (R.), BRUNEAU (E.), REYBROECK (W.), JACOBS (F.) *Guides de bonnes pratiques apicoles*, 2000. Guide approuvé par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA).

⁵ LEQUEUX (R.), BRUNEAU (E.), REYBROECK (W.), JACOBS (F.) *Guides de bonnes pratiques apicoles*, 2000. Guide approuvé par l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire).

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 7/26

2.5.2. Récolte du miel

Lorsque la miellée est terminée, l'apiculteur récolte son miel.

Le miel est récolté en faisant usage d'une brosse à abeille 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 (art. 6).

Les cadres récoltés sont exempts de couvain et ne laissent pas d'arômes exogènes (art.6).

L'extraction de miel de corps de ruche est interdite (art. 6).

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 des hausses. Les piles de hausses sont fermées pour éviter les pillages, les poussières, etc. (art. 6).*

2.5.3. 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 (art. 8).

L'extraction du miel est précédée de la désoperculation des cadres. Celle-ci consiste à retirer la cire operculant les cellules contenant le miel.

Les cadres désoperculés sont ensuite soumis à l'extraction du miel. *L'extraction est réalisée par centrifugation (art. 8).*

2.5.4. Filtration, décantation et écumage du miel

Les étapes de décantation, filtration, maturation et écumage du miel permettent d'obtenir un miel propre en éliminant les éléments exogènes du miel.

La filtration et la décantation sont obligatoires (art. 9).

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 (art. 9).

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 (art. 9).

2.5.5. 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 imperceptible à très fine (art.10).* Le « sablage » est autorisé dans les limites fixées au point 2.2.2.

Pour ce faire, l'apiculture wallonne a profité des résultats de recherches scientifiques et empiriques ainsi que du développement d'un matériel adapté et professionnel pour améliorer son savoir-faire.

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 8/26

2.5.5.1. Paramètres influençant la cristallisation

Les paramètres intrinsèques et extrinsèques au miel qui influencent sa cristallisation sont mieux connus.⁶ La compréhension de ces mécanismes par les apiculteurs est primordiale pour obtenir la cristallisation la plus fine possible.

Les paramètres intrinsèques du miel qui influencent sa cristallisation sont :

- 1° la proportion des différents sucres présents [on retient le plus souvent le rapport « fructose / glucose »]. Plus il y a de glucose dans le miel (rapport < 1), plus la cristallisation est rapide. Le mélézitose est le sucre qui cristallise le plus rapidement. Lorsqu'il est présent en grande quantité, un miel peut cristalliser en moins de deux jours ;
- 2° la teneur en eau du miel. Un excès d'eau « dilue » les sucres, ce qui ralentit la cristallisation. A l'inverse, un manque d'eau augmente fortement la viscosité du miel et dès lors ralentit les mouvements des molécules et leur cristallisation. Entre 18,6 et 15 % d'humidité, la viscosité du miel augmente d'un facteur 3. Au moment de l'extraction, l'apiculteur utilisera un réfractomètre portatif pour connaître la teneur en humidité de son miel ;
- 3° la présence d'éléments figurés (pollen, poussières, etc.) contenus dans le miel. Ils facilitent le démarrage de la cristallisation.

Les paramètres extrinsèques au miel qui influencent sa cristallisation sont :

- 1° la température. Elle influence la vitesse de cristallisation. Une augmentation de température implique deux phénomènes contraires :
 - a) une diminution de la viscosité (d'un facteur 4 pour une augmentation de 20 à 32 °C), qui permet une plus grande mobilité des molécules de sucre et dès lors leur rencontre ;
 - b) une augmentation du niveau vibratoire des molécules de sucre, qui limite leur possibilité d'arrimage pour constituer des cristaux.

La température optimale de cristallisation pour un miel à 18 % d'eau est de 14 °C ;
- 2° les mouvements ou vibrations. Ils provoquent des déplacements de molécules de sucre, ce qui augmente leurs chances de rencontre. Des micromouvements sont suffisants ;
- 3° l'inclusion de petits cristaux de sucre (par exemple un miel très finement cristallisé). Elle accélère la phase de constitution des cristaux ;
- 4° les parois des contenants. Leurs irrégularités servent d'amorces servent de déclencheurs de cristallisation (art. 10, encadré 1).

2.5.5.2. Cristallisation dirigée en pratique

En pratique, dès que le miel est filtré et décanté, il est homogénéisé si nécessaire (art. 10) 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 (art. 10, encadré 2).

La manière de diriger la cristallisation est 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.

⁶ BRUNEAU (E.) , *Cristallisation et assouplissement*, dans *Abeilles & Cie*, n°142, 3/2011.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 9/26

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* (art. 10, encadré 2).

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 (art. 10, encadré 2). Ceci peut se faire avec de très petits mouvements ou même de simples vibrations. Généralement, le miel est mélangé dans un malaxeur à intervalles réguliers. *Afin d'obtenir une cristallisation homogène, l'apiculteur s'assure que l'ensemble de la masse se mette en mouvement à intervalles réguliers* (art. 10, encadré 2). 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 rendue possible lorsque les barres malaxatrices sont trop proches de la surface du miel. Ainsi, l'apiculteur devra toujours prévoir une distance de quelques centimètres entre cette surface et la barre malaxatrice 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* (art. 10, encadré 2). Ce n'est pas directement lié à l'augmentation de viscosité due à la présence de cristaux, il s'agit 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* (article 10, encadré 2). 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 (art. 10, encadré 2).

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 cristallisation imperceptible (aucun cristal perceptible dans la bouche entre la langue et le palais), une couleur très claire ainsi qu'un profil faiblement aromatique (art. 10, encadré 2), afin de conserver le caractère général du miel. Typiquement, en Wallonie, 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.

2.5.5.3. 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 est utilisée. Une fois assez souple, le miel est mis en pots. Il sera cependant plus fragile et devra être conservé au frais par l'apiculteur, sous peine de provoquer un déphasage. Autrement, un encencement avec 10 % de miel fraîchement récolté pourra permettre de

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 10/26

reconstituer des ponts hydrogène et dès lors de redonner une certaine stabilité au miel (art. 10, encadré 3).⁷

2.5.6. Conditionnement et stockage

Le miel stocké en vrac est identifiable au moyen de son numéro de lot (art. 11).

Le conditionnement final pour la commercialisation au détail s'effectue en pots de maximum 500 g (art. 11).

Le miel est stocké des récipients parfaitement hermétiques dans un local sec, frais (température conseillée : ± 15 °C) et à l'abri d'une insolation directe. Cette température peut varier mais demeure idéalement en-dessous de 25 °C afin d'éviter le déphasage du miel (art.11).

2.5.7. Emballage et présentation à la vente

Pour la commercialisation au détail, les pots, de maximum 500 g, sont en verre ou en plastique. Il est veillé à ce qu'ils soient munis d'un système de fermeture leur procurant une étanchéité parfaite (art. 13).

Au détail, le miel est présenté à l'état frais et dans son emballage d'origine. Hormis pour les pots de 50 g ou moins, une bande de scellement est apposée sur le couvercle (art. 14).

2.6. Lien avec l'origine géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique et annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Miel wallon*)

2.6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique liée à la dénomination *Miel wallon* (voir point 2.3.) correspond à la Wallonie dans son entièreté.

La Wallonie est une région tempérée⁸ dotée d'une végétation abondante. Celle-ci est une source idéale pour les abeilles qui, au printemps et en été, sortent pour butiner les fleurs. Parmi les plantes mellifères les plus répandues en Belgique figurent les arbres fruitiers, les saules, le tilleul, le colza, le robinier pseudo-acacia, les trèfles, les ronces, la bruyère et le pissenlit.⁹

La Wallonie comporte plusieurs zones géographiques dont les plus importantes sont le Bassin hennuyer (faisant partie du Bassin parisien), la Champagne-Ardenne ainsi que la Lorraine. Ces zones géographiques sont caractérisées par une flore typique et s'étendent du nord de la France jusqu'en Wallonie. Cette dernière se caractérise cependant par un paysage parcellaire plus découpé qu'en France. Cette politique de maintien de petites parcelles qui contraste avec les grandes étendues du nord de la France, a permis une diversification plus importante de la flore en Wallonie. Au niveau du miel, ceci se caractérise

⁷ BRUNEAU (E.), *La refonte du miel*, dans *Abeille & Cie*, n°143, 4/2011.

⁸ INSTITUT ROYAL METEOROLOGIQUE, *Site officiel de la météo en Belgique*, www.meteo.be (consulté le 27 juillet 2011).

⁹ THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture rationnelle ou l'art d'élever les abeilles et de les aider dans leurs travaux, de manière à obtenir la plus grande production de miel, tout en réduisant au minimum le temps nécessaire à la conduite du rucher*, Liège, 1893, p. 15-16 ; MERCIER (N.), DUBOIS (S.), *Guide complet d'apiculture pratique mobiliste et demi-fixiste*, Namur, 1897, p. 287-288 ; HALLEUX (D.), *Le livre de l'apiculture belge*, Spa, [1904], p. 9 et 371-372 ; CALICIS (P. J.), *Traité d'Apiculture adapté au programme officiel de l'Etat à l'usage des ruchers-écoles et des cours pour Conférenciers de l'Etat*, Manage, 1943, p. 87-88 ; BRUNIN (A.), LIETAR (R.), *Aide-mémoire de l'apiculteur belge. Rédigé suivant le programme officiel des écoles d'apiculture. Etude des translations en Belgique*, Ottignies, 1947, p. 2 ; FERIAER (R.), *Petit cours d'apiculture mobiliste ou exposé sommaire des mœurs, de l'industrie des abeilles et de leur culture suivant les procédés modernes*, Bruxelles, s.d., p. 45-46.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 11/26

par la production particulièrement importante en Wallonie de miels toutes fleurs. Cette typicité géographique florale, couplée au savoir-faire traditionnel de nos apiculteurs et aux techniques de cristallisation dirigée, permet d'obtenir le *Miel wallon* tel qu'il est connu à l'heure actuelle.

2.6.2. Spécificité du produit

(Voir annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire à la notoriété du *Miel wallon*)

Spécificité

Pour rappel et comme défini au point 2.2 du présent dossier et à l'article 2 du cahier technique des charges, le *Miel wallon* est un miel homogène, à cristallisation très fine à fine. Sa texture est onctueuse à tartinable et il ne présente aucune fluidité.

Le contenu pollinique des miels wallons est le reflet de la flore wallonne. Les pollens de plantes pollinifères telles que les rosacées des genres *Malus* (pommiers, poiriers) et *Prunus* (merisiers, cerisiers, pruniers), les brassicacées type colza, ainsi que les saules, sont présents dans un très grand nombre de miels de printemps, accompagnés de pollens isolés de type astéracées (pissenlit), fabacées (pseudo-acacia) ou autres. En été, on retrouvera plutôt des pollens de plantes pollinifères telles que les brassicacées type moutarde, les rosacées type ronces, ainsi que les trèfles et le tilleul.

La production de *Miel wallon*, et notamment la maîtrise de la cristallisation telle que décrite au point 2.5.5., repose sur un savoir-faire traditionnel qui a été développé afin de pallier une cristallisation trop rapide et non homogène du miel. Cette cristallisation rapide, aboutissant à un miel trop ferme, provient de la présence dans le miel de nectars riche en glucose typiques de notre région (nectar de colza, d'astéracées, de rosacées).

Historique

Une tradition d'apiculture en Wallonie

L'apiculture est définie dans l'*Encyclopédie agricole Belge* de 1930 comme un « **art issu d'une vieille tradition** ». ¹⁰ En effet, même si cette discipline est essentiellement pratiquée par des amateurs, ces derniers ont la possibilité de parfaire leurs connaissances grâce à un environnement scientifique très riche qui s'est peu à peu bâti autour d'eux, constituant une véritable tradition de savoir et de savoir-faire. ¹¹ C'est cet environnement scientifique particulièrement foisonnant en Wallonie qui a permis aux apiculteurs de se perfectionner et de mener avec brio leur rucher, haussant par là-même la qualité des produits qu'ils fabriquaient. On reconnaît à l'apiculteur wallon une maîtrise de la technique apicole depuis les dernières décennies du 19^e s. Une bonne connaissance théorique et pratique de l'abeille et du rucher, ainsi que de la flore, est en effet indispensable. Par exemple, c'est en ayant une connaissance fine de la flore aux alentours de son implantation que l'apiculteur peut pallier les éventuelles difficultés, ¹² notamment en adaptant l'environnement de son rucher en choisissant lui-même les espèces végétales mellifères appréciées par les abeilles.

Si, depuis l'Antiquité, l'homme récolte le miel des abeilles, ce n'est que depuis la deuxième moitié du 19^e s. que les producteurs et consommateurs se sont lancés dans le développement d'une apiculture plus technique. Cette période de progrès dans la science apicole correspond au passage du fixisme (ruches placées dans des paniers en paille ou des troncs d'arbres) au mobilisme (ruches à cadres mobiles permettant la récolte du miel

¹⁰ VANDEGAER (L. I.), JEUNIEAUX (G.), *Apiculture dans Encyclopédie Agricole Belge*, t. II, Bruxelles, 1930, p. 661.

¹¹ Ces amateurs pratiquent la vente directe auprès de leurs familles, amis, collègues et petits commerçants : UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS, *Site de l'Union Royale des Ruchers Wallons*, <http://www.urrw.be> (consulté le 27 mai 2011).

¹² VANDEGAER (L. I.), JEUNIEAUX (G.), *Apiculture ...*, p. 673.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 12/26

sans tuer la colonie).¹³ Bien que la Belgique – en ce compris la Wallonie - ne soit pas la première à avoir perfectionné les méthodes apicoles, elle s'illustre par son dynamisme, notamment grâce à l'élevage et à la sélection des abeilles, et à l'utilisation de ruches modernes (à cadres mobiles).¹⁴ Dans le premier tiers du 20^e s., des expériences pour l'agrandissement des cellules sont réalisées, notamment au **Rucher expérimental de Tervuren**.¹⁵

Ce contexte favorable repose sur la « *puissance d'association* » qui caractérise l'apiculture belge, tel que le décrit E. Vassart dans une communication sur la politique de vente du miel lors du 10^e Congrès International d'Apiculture en 1935.¹⁶ En témoigne la création, dès 1894, d'une **Chambre syndicale d'Apiculture**¹⁷ (création à laquelle participe activement F. de Lalieux de la Rocq, président de l'*Union Apicole du Hainaut-Brabant*). Celle-ci a pour mission d'assurer le développement de la science apicole en Belgique et la défense des intérêts des apiculteurs auprès des institutions nationales et internationales. C'est elle, par exemple, qui, en 1895, adressa une requête auprès des responsables des Chemins de Fer pour que les voies soient bordées de plantes mellifères.

En plus de cette chambre syndicale devenue union professionnelle en 1898,¹⁸ plusieurs **associations apicoles** ont vu le jour à travers toute la Wallonie à partir de la dernière décennie du 19^e s.¹⁹ Celles-ci se fédèrent, dès 1936, en une *Union des Fédérations provinciales d'Apiculture de Wallonie* (U.F.P.A.W.) qui rassemble les fédérations apicoles de chaque province wallonne. Ces dernières sont subdivisées en sections regroupant différentes communes. Ces sections ont pour mission de diffuser les meilleures techniques de conduite d'un rucher.²⁰ Comme l'attestent les tableaux 1 à 3, le nombre d'associations apicoles et de membres croît, en Belgique, d'environ 40 % entre 1895 et 1946.

Tableau 1. Nombre d'associations apicoles et de membres de celles-ci en Belgique (1895-1898).

	1895	1896	1897	1898
Nombre d'associations	177	189	210	227
Nombre de membres	6.817	7.108	8.688	9.326

(Source : NIVAILLE (J.), *Les 12 premiers congrès...*, p. 33)

¹³ DEGAVRE (Abbé), *Bilan Apicole du XIX^e s.* dans *L'Apiculteur Belge. Bulletin mensuel de l'Union Apicole du Hainaut-Brabant et Extensions*, Monstreux, 2^e année, n° 12, décembre 1900, p. 183-184 ; VANDEGAER (L. I.), JEUNIEAUX (G.), *Apiculture ...*, p. 686-687 ; NIVAILLE (J.), *Les 12 premiers Congrès Internationaux d'Apiculture de 1897 à 1939*, Bruxelles, 1995, p. 5.

¹⁴ BURVENICH (Fr. père), *Apiculture moderne. Flore mellifère arbustive*, Liège, [1898], p. 1.

¹⁵ Le *Rucher Expérimental de Tervuren* a été rendu célèbre par les travaux du Professeur Ursmar Baudoux (originaire de Binche, trésorier de la Fédération Apicole du Brabant Wallon et délégué à la Fédération Apicole Wallonne et à la Chambre Syndicale d'Apiculture). Ce rucher apparaît, dans la presse spécialisée, dans des rubriques consacrées aux diverses Sections Apicoles. A la mort d'U. Baudoux, en 1934, le Rucher Expérimental, composé de 15 colonies, est racheté par la Chambre Syndicale (*Nécrologie* dans *L'Apiculture Belge. Organe de la Fédération des Sociétés d'Apiculture de la Wallonie*, Mont-sur-Marchienne, 7^e année, n° 4, avril 1934, p. 90-91 ; *Fédération Apicole du Brabant Wallon dans L'Apiculture Belge ...*, 7^e année, n° 5, mai 1934, p. 124 ; *Chambre syndicale belge d'apiculture* dans *L'Apiculture Belge ...*, 7^e année, n° 6, juin 1934, p. 155-156 ; NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture en Belgique de 1890 à nos jours* dans *Les carnets du CARI*, Louvain-la-Neuve, n° 40, 1/1994, p. 43).

¹⁶ VASSART (E.), *La politique de vente du Miel dans X^e Congrès International d'apiculture, Bruxelles, 1935, Discours, rapports et vœux émis*, s. l., 1936, p. 150.

¹⁷ DUBOIS (S.), *Historique de la Chambre Syndicale Belge d'apiculture* dans *IV^e Congrès International d'Apiculture, Bruxelles, 25-26 septembre 1910. Rapports*, Huy, s. d., p. 32 ; NIVAILLE (J.), *Les 12 premiers Congrès ...*, p. 5-6.

¹⁸ DUBOIS (S.), *Historique de la Chambre Syndicale Belge d'apiculture ...*, p. 33.

¹⁹ BOHET (J.-M.), *Situation de l'apiculture en Belgique dans Quel avenir pour quelle apiculture : Communications présentées à l'occasion de la journée d'information organisée par le Centre Apicole de Recherche et d'Information à Louvain-la-Neuve le 3 mars 1985*, Gembloux, 1985, p. 22.

²⁰ HALLEUX (D.), *Le livre de l'apiculture belge ...*, p. 8 ; VANDEGAER (L. I.), JEUNIEAUX (G.), *Apiculture ...*, p. 699 ; PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie*, Huy, 1937, p. 408 ; NIVAILLE (J.), *Les 12 premiers Congrès ...*, p. 5 ; BOHET (J.-M.), *Situation de l'apiculture en Belgique ...*, p. 22-23.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 13/26

Tableau 2. Nombre d'associations apicoles et de membres par province belge en 1902.

Provinces	Nombre d'associations	Nombre de membres
Anvers	17	1255
Flandre Occidentale	19	515
Flandre Orientale	8	387
Limbourg	3	124
TOTAL FLANDRE	47	2.281
Brabant	45	1.301
TOTAL BRABANT	45	1.301
Hainaut	40	1.707
Liège	34	1.200
Luxembourg	41	1.730
Namur	43	1.152
TOTAL WALLONIE	158	5.789
TOTAL	250	[9.371]

(Source : NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture...*, n° 38, 3/1993, p. 38. Informations recueillies dans l'*Annuaire de l'Apiculture belge* de 1905)

Tableau 3. Nombre de membres à l'Union des Fédérations provinciales d'Apiculture de Wallonie au 31 décembre 1946.

	Nombre de membres
Brabant Wallon	1.018
Hainaut	2.389
Hesbaye-Condroz	522
Liège	812
Luxembourg	1.487
Namur	2.030
TOTAL	8.258

(Source : NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture...*, n° 41, 2/1994, p. 30)

Pour le début du 20^e s., nous disposons des chiffres pour la section de Huy : de 1927 (21 membres) à 1930 (144 membres), elle multiplie, par sept environ, son nombre d'affiliés.²¹

Ces dynamiques associations apicoles (grandes ou petites) n'ont pas cessé d'œuvrer, eu égard à leurs missions, à une amélioration des connaissances et à une diffusion des savoirs : elles publient des revues, dispensent des cours et conférences, organisent des concours, etc.²² Elles achètent également du matériel et rassemblent des livres qu'elles

²¹ PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie ...*, p. 10.

²² A ce propos, on sait qu'en 1900, 650 leçons officielles d'apiculture ont été dispensées en Belgique. Avec le Brabant, la province du Hainaut est celle ayant bénéficié du plus de cours (*Propagation de l'Apiculture en Belgique en l'année 1900* dans

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 14/26

mettent ensuite à disposition de leurs membres. On peut ainsi repérer, à travers les sources, une série de publications (calendriers apicoles remplis de conseils, aide-mémoires ou tableaux reprenant les dates de floraison des plantes)²³ émises par ces associations, véritables soutiens pour les mouchiers. Plus récemment, en 1983, un *Centre apicole de Recherche et d'Information* (CARI a.s.b.l.), situé à Louvain-la-Neuve, ville universitaire wallonne, a été mis en place afin de répondre scientifiquement aux problèmes (surtout pathologiques et polliniques) rencontrés par les apiculteurs et par conséquent développer et promouvoir la discipline.

L'objectif du Centre est de **définir et garantir les critères d'un miel de qualité**. Pour ce faire, depuis sa création, sur demande des apiculteurs et moyennant rétribution, le CARI **expertise** les différentes « cuvées » de miel et rend un avis sur les caractéristiques et la qualité des miels. Dans la lignée des sociétés apicoles du 19^e s., le CARI édite une revue et propose des services en matière d'information, de formation, d'analyse de miels ou de pathologie, de pollinisation, etc.²⁴ Grâce aux nouvelles technologies, diverses informations pratiques et scientifiques²⁵ sont accessibles aisément sur le site du CARI (www.cari.be) ou dans ses publications. Ces moyens de communication sont une véritable mine d'informations en la matière et permettent le perfectionnement d'un savoir-faire apicole typiquement wallon.

Le tableau ci-dessous présente les différentes associations apicoles wallonnes et les revues qu'elles ont éditées au fil du temps.

Tableau 4. Présentation des associations apicoles wallonnes et des revues qu'elles publient.

Nom de la société	Création	Siège	Nom de la publication périodique	Remarques
<i>Société d'Apiculture du Bassin de la Meuse</i>	1890	Liège	<i>Bulletin apicole</i> [devient] <i>Rucher belge</i> (Mensuel)	En 1930, cette société devient la <i>Fédération provinciale liégeoise d'Apiculture</i> .
<i>Fédération apicole du Hainaut et Extensions</i>	1890	Charleroi	<i>Le Progrès apicole</i> (Mensuel)	
<i>Fédération d'Apiculture de Condroz-Hesbaye</i>	1892	Huy	<i>L'Abeille et sa Culture</i> (Bulletin mensuel)	
<i>Union apicole du Hainaut-Brabant</i>	1892	Feluy	<i>L'Apiculteur belge</i> (Bulletin mensuel)	
<i>Société d'Apiculture</i>	1898		<i>Le Rucher ardennais</i>	En 1902, la Revue <i>Rucher adennais</i> a été remplacée

L'Abeille et sa Culture. Bulletin mensuel de la Fédération d'Apiculture de Condroz et Hesbaye, Huy, 8^e année, n° 4, avril 1900, p. 101).

²³ MERCIER (N.), DUBOIS (S.), *Guide complet d'apiculture ... ; Calendrier de la Fédération Apicole du Hainaut et Extensions 1900*, Charleroi, s. d. ; *Petit Almanach de l'Apiculteur de la Fédération Apicole du Hainaut et Extensions*, Tamines, 1901 ; BRUNIN (A.), LIETAR (R.), *Aide-mémoire de l'apiculteur belge ...* ; FERIAER (R.), *J'organise et je conduis mon rucher suivant les procédés modernes. Guide complet. Abeilles et fleurs - Pratique rationnelle au rucher - Produits - Bienfaits et utilisation du miel - Apithérapie*, 2^e éd., Bruxelles, 1944 ; FERIAER (R.), *Petit cours d'apiculture mobiliste ...*

²⁴ CENTRE APICOLE DE RECHERCHE ET D'INFORMATION, *Site de l'apiculture wallonne et bruxelloise*, www.cari.be (consulté le 4 janvier 2012 et le 21 mai 2012).

²⁵ Par exemple sur les caractéristiques physico-chimiques des miels, sur la manière de mener un rucher pour produire du miel de qualité ou sur l'abeille.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 15/26

<i>Luxembourgeois</i> e				par l' <i>Abeille et sa Culture</i> . Organe de la <i>Fédération d'Apiculture de Condroz, de Hesbaye et de la Fédération apicole luxembourgeoise</i> .
<i>Fédération des Sociétés apicoles de la Wallonie</i> [devient]	1912		<i>Apiculture rationnelle et l'utilisation des produits de la ruche</i> [devient] <i>Apiculture belge</i> (Mensuel) [devient]	Cette revue résulte de la fusion du <i>Progrès apicole</i> , de l' <i>Apiculteur belge</i> et de l' <i>Abeille et sa Culture</i>
<i>Union des Fédérations provinciales d'Apiculture de Wallonie</i> (U.F.P.A.W.)	1936		<i>Belgique apicole</i> (Mensuel)	Cette union rassemble les <i>Fédérations apicoles</i> du Luxembourg, du Hainaut, de Liège, de Namur, de Condroz-Hesbaye et du Brabant wallon
<i>La Section apicole de Namur et La Ruche Hutoise</i> [deviennent] <i>le Rucher wallon</i> [devient] <i>Union royale des Ruchers wallons (URRW)</i> ²⁶	1919 1927 1968 1986	Namur Huy Namur	<i>L'Abeille du Bassin de la Meuse et Le Rucher wallon</i> [deviennent] <i>Bulletin mensuel d'informations et de techniques apicoles</i> [devient] <i>La Revue belge d'Apiculture</i>	En 1961, la <i>Ruche hutoise</i> s'est rapproché de la <i>Section apicole de Namur</i> . Toutes deux séparées de la <i>Fédération liégeoise</i> en 1937. Fusionnent en 1968 et prennent le nom d' <i>Union des Ruchers wallons</i> qui devient en 1986 L' <i>Union royale des Ruchers wallons</i>
<i>Centre apicole de Recherche d'Informations (CARI)</i>	1983	Louvain-la-Neuve	<i>Les Carnets du CARI</i> [devient] <i>Abeilles & Cie</i>	

Ces revues ont des contenus plus ou moins similaires. Elles publient des conseils mensuels, sous les titres « Janvier au rucher » ou « Février en apiculture » ou « Conduite au rucher en juillet » ou « Travaux de mai », etc., des articles de fond sur les progrès dans cette discipline, sur le miel et les produits de la ruche, les comptes rendus et les dates des réunions et des manifestations apicoles, des causeries apicoles, des petites annonces et publicités, etc. Abonné lors de l'affiliation auprès d'une société apicole, l'apiculteur est alors tenu informé des nouveautés dans le domaine. La revue la plus récente, *Abeilles & Cie*, intègre des articles sur la commercialisation du miel de qualité et sur la cristallisation dirigée.

L'apprentissage apicole passe également par la fréquentation des ruchers-écoles, comme celui de Huy créé en 1920,²⁷ qui délivrent des certificats d'aptitude au métier d'apiculteur, reconnus par le *Ministère de l'Agriculture*.

Les sections et fédérations organisent aussi des concours et expositions. Par exemple, la section de Ciney (appartenant à la *Société d'Apiculture du Bassin de la Meuse*) a organisé, les 13 et 14 septembre 1898, un *Concours-Exposition d'Apiculture*.²⁸ Celle d'Esneux

²⁶ *Historique de l'Union royale des Ruchers Wallons dans l'Union royale des Ruchers wallons*, http://www.urrw.be/index.php?option=com_content&view=article&id=47&Itemid=53 (consulté le 13 mars 2015).

²⁷ HALLEUX (D.), *Le livre de l'apiculture belge ...*, préface ; BOHET (J.-M.), *Situation de l'apiculture en Belgique ...*, p. 23.

²⁸ WATHELET (A.), *Expositions dans Le Rucher Belge. Bulletin de la Société d'Apiculture du Bassin de la Meuse*, Dison, 7^e année, n° 9, septembre 1896, p. 193.

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b))		
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 16/26

(appartenant à la *Fédération d'Apiculture du Condroz et Hesbaye*) a installé du 15 au 17 septembre 1901 un *Grand Concours - Exposition*.²⁹ Plus tard, en 1937, la *Fédération Provinciale d'Apiculture du Luxembourg* a présenté une *Grande Exposition provinciale d'Apiculture* qui se déroula à Arlon.³⁰ A l'occasion de la *Fête du Miel* en 1989, un premier concours récompensa, sur des critères visuels, odorants, gustatifs et de cristallisation, les meilleurs miels. Un moment de rencontre entre spécialistes et amateurs est organisé, aux quatre coins de la Wallonie, depuis 1993, autour de l'évènement « Couleur Miel » (cf. Réputation).

Dans les archives du deuxième *Congrès national d'Apiculture* tenu à Charleroi, les 14 et 15 août 1898, on constate que la recherche scientifique autour de l'apiculture est au centre des débats.³¹ L. Tombu, président et professeur-conférencier apicole belge, a dirigé une séance sur la direction à donner à l'enseignement apicole en Belgique. Les membres du Congrès ont souhaité d'une part que l'enseignement dispensé soit mis à la portée des masses avec, à l'appui, un matériel perfectionné, et d'autre part qu'un cours complet d'apiculteur en douze leçons soit donné dans toutes les écoles normales d'instituteurs.³² En 1938, Namur a été le siège d'un nouveau *Congrès national d'Apiculture*³³. Durant celui-ci, les problématiques ont porté sur les moyens de communication pour la promotion des produits de la ruche et les avancées techniques.

L'apiculture wallonne est également présente sur la scène internationale. A l'initiative de F. de Lalieux de la Rocq, en 1897, Bruxelles a été le siège du premier *Congrès international d'Apiculture*³⁴ *Apimondia*. Durant celui-ci, les membres ont discuté notamment de la question de la production d'un miel pur, ce dont se montrent soucieux les apiculteurs wallons.³⁵ En annexe se trouve le programme des questions qui ont alimenté le Congrès. A côté des questions techniques, physiques et biologiques, il a été décidé, lors du 4^e *Congrès international d'Apiculture* en 1910, que le rédacteur en chef de la revue *L'Abeille et sa Culture. Bulletin mensuel de la Fédération d'Apiculture de Condroz-Hesbaye* et président du premier *Congrès national d'Apiculture*, L. Tombu - un Wallon - serait nommé Secrétaire général du *Comité international des Congrès*.³⁶ Sans en être le siège, la Belgique a occupé toutefois une place importante lors des autres congrès puisque des Belges (et surtout des Wallons) figurent sur les listes des membres des comités. Sur la scène internationale encore, la Belgique a marqué les esprits lors de l'*Exposition universelle de Paris* en 1900.³⁷ En effet, elle y a remporté le *Grand-Prix*, c'est-à-dire la plus haute récompense de l'exposition. Sur les sept associations apicoles belges [*Bassin de la Meuse, Hainaut et Extensions, Union apicole du Hainaut-Brabant, Deux Flandres, Hesbaye-Condroz, Ligue luxembourgeoise et la Chambre syndicale belge d'Apiculture*] présentes à l'exposition, cinq sont wallonnes. On peut lire dans la presse française (*Union apicole. Organe de la Société d'Apiculture du Centre de la France*) les informations suivantes :

« Enfin, nous arrivons à l'Esplanade des Invalides et c'est par là que nous terminons notre excursion apicole à l'Exposition universelle. Belgique - Nous sommes dans le charmant pavillon des apiculteurs belges : 7 associations apicoles et plus de 50 apiculteurs sous la haute direction de M. de Lalieux de la Rocq, exposent. Nous trouvons là un ensemble des plus complets concernant la science et la pratique de l'apiculture. Ruches de tous systèmes,

²⁹ Règlement et programme dans *L'Abeille et sa Culture...*, 9^e année, n° 5, mai 1901, p. 99-102.

³⁰ Règlement et programme dans *La Belgique Apicole. Mensuel illustré. Organe de la Fédération des Sociétés Provinciales d'Apiculture de Wallonie*, Ixelles, 1^{er} année, n° 9, septembre 1937, p. 234-237.

³¹ Le premier congrès a eu lieu, en 1896, à Namur (*Deuxième congrès national d'apiculture tenu à Charleroi les 14 et 15 août 1898. Compte rendu général. Résolutions. Rapports*, Charleroi, s. d.).

³² TOMBU (L.), *De la direction à donner à l'enseignement apicole en Belgique* dans *Deuxième congrès national d'apiculture tenu à Charleroi les 14 et 15 août 1898. Compte rendu général. Résolutions. Rapports*, Charleroi, s. d., p. 37 et 44.

³³ *Congrès National de Namur* dans *La Belgique Apicole ...*, 2^e année, n° 4, avril 1938, p. 122.

³⁴ Photo du comité (NIVAILLE (J.)), *Les 12 premiers Congrès ...*, p. 16).

³⁵ NIVAILLE (J.), *Les 12 premiers Congrès ...*, p. 11.

³⁶ NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture ...*, n° 39, 4/1993, p. 34.

³⁷ Photo du *Pavillon Belge des Abeilles à l'Exposition de Paris en 1900* dans *L'Abeille et sa Culture ...*, 9^e année, n° 8, aout 1901, p. 172.

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 17/26

*instruments apicoles, produits excellents, publications, livres et revues pour la vulgarisation, la vente et la consommation. Tout y est disposé avec méthode et avec soin. Nous avons pris plaisir à nous arrêter, redisant en nous-mêmes : un pavillon semblable dans des proportions plus étendues, avec ce cachet champêtre que nous avons rêvé pour l'apiculture de France à l'Exposition universelle ! ».*³⁸

La Belgique s'est encore distinguée lors de l'*Exposition internationale d'Apiculture*³⁹ tenue à Namur, future capitale de la Wallonie, en août et septembre en 1938. En effet, elle y a assis sa bonne réputation en matière d'enseignement et de qualité des produits.

Généralement membres des associations apicoles, de nombreux apiculteurs wallons ont acquis une certaine renommée par leurs publications ou leur implication au sein des différentes associations. Qu'ils soient présidents des sections ou conférenciers, ils ont publié, entre autres, des traités ou des manuels apicoles. La liste ci-dessous reprend les principaux ouvrages rédigés par des **apiculteurs ou groupements wallons** :

- DE SOIGNIE (J.), *L'avenir de l'apiculture en Belgique*, Liège, 1883 [J. DE SOIGNIE est membre d'honneur de la *Fédération apicole du Hainaut et Extensions* et du comité de rédaction du *Progrès apicole*].
- STASSART (H.), *Le miel. Sa préparation. Sa conservation. Ses falsifications. Son emploi*, Huy, 1892 [H. STASSART est secrétaire de la *Fédération apicole de Condroz-Hesbaye* et membre du comité de rédaction de *L'Abeille et sa Culture*].
- THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture rationnelle ou l'art d'élever les abeilles et de les aider dans leurs travaux, de manière à obtenir la plus grande production de miel, tout en réduisant au minimum le temps nécessaire à la conduite du rucher*, Liège, 1893 [S. THIBAUT est Président de la Section apicole de Montigny-le-Tilleul, conférencier apicole agréé du Gouvernement belge. Il est nommé comme secrétaire de la *Fédération apicole du Hainaut et Extensions* et comme membre du comité de rédaction du *Progrès apicole*. Dès 1937, il devient directeur de la *Belgique apicole*].
- MERCIER (N.), DUBOIS (S.), *Guide complet d'apiculture pratique mobiliste et demi-fixiste*, Namur, 1897 [N. MERCIER est instituteur communal et professeur d'apiculture à Thirimont. Il appartient également à la *Fédération apicole du Hainaut et Extension* et au comité de rédaction du *Progrès apicole*. S. DUBOIS est directeur des écoles communales de Monceau-sur-Sambre ainsi que membre de l'*Union apicole du Hainaut-Brabant*].
- THIBAUT (S.), *Notices sur le miel et ses dérivés*, Montigny-le-Tilleul et Marchiennes, [1898].
- RIGAL (C.), THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture à l'usage des élèves des écoles primaires*, Charleroi, [1901] [C. RIGAL est instituteur à Merbes-le-Château, trésorier du 2^{ème} Congrès national d'Apiculture tenu à Charleroi. Il endosse également le rôle de secrétaire de la *Section apicole de Merbes-le-Château*].
- HALLEUX (D.), *Le livre de l'Apiculteur belge*, nouvelle éd. revue et augmentée, Spa, [1904] [D. HALLEUX est président fondateur de la *Fédération d'Apiculture de Condroz-Hesbaye* et président de 1919 à 1921 du l'UFPWAU. Il appartient au comité de rédaction de *L'Abeille et sa Culture*. Il a inventé un type de ruche qui porte son nom].
- DIDIER, *Chez les abeilles. Les merveilles et les mystères de la Ruche*, Huy, 1911 [DIDIER a reçu le premier prix pour de la meilleure étude sur l'histoire naturelle des abeilles lors de l'Exposition de Bruxelles de 1910].

³⁸ Rapporté par LE BON (F. J.), *Causerie apicole* dans *L'Apiculteur Belge* ..., 2^e année, n° 9, septembre 1900, p. 130-131.

³⁹ *Exposition Internationale d'Apiculture à Namur en août et septembre 1938 : affiche, règlement et programme* dans *La Belgique Apicole* ..., 2^e année, n° 5, mai 1938, p. 138-143 ; CHEVALIER (T. S.), *Promenade à l'Exposition Internationale d'Apiculture de Namur en 1938* dans *La Belgique Apicole* ..., 2^e année, n° 12, décembre 1938, p. 338-346.

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 18/26

- GILLET-CROIX (A.), *Précis d'apiculture et sélection des reines*, 2e éd. entièrement revue et augmentée, Bertrix, 1924 [A. GILLET-CROIX est ardennais et a inventé un type de cage à introduction].
- PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie*, Huy, 1937 [V. PIRNAY est le fondateur du rucher-école de Huy et de la revue le *Rucher wallon*].
- de MEYER (E.), *Guide pratique apicole*, s. l., 1939 [E. de MEYER est professeur d'apiculture, conseiller d'apiculture pour le Brabant wallon. Il prendra la direction du *Rucher expérimental de Tervuren* à la mort du Professeur U. BAUDOUX en 1934].
- CALICIS (P. J.), *Traité d'Apiculture adapté au programme officiel de l'Etat à l'usage des ruchers-écoles et des cours pour conférencier de l'Etat*, Manage, 1943 [P. J. CALICIS est chargé des cours d'apiculture à l'*Institut agricole du Hainaut* à Ath et à l'*Ecole provinciale d'Horticulture de Mariemont*].
- FERIAER (R.), *J'organise et je conduis mon rucher suivant les procédés modernes. Guide complet. Abeilles et fleurs - Pratique rationnelle au rucher - Produits - Bienfaits et utilisation du miel - Apithérapie*, 2e éd., Bruxelles, 1944 [R. FERIAER est conférencier à la *Société apicole du Hainaut-Brabant* et membre de la *Section d'Ecaussines*].
- CARI, *Guide des bonnes pratiques apicoles*, Louvain-la-Neuve, Gand, 2009 [Cet ouvrage a pour vocation d'aider les apiculteurs à produire du miel dans les meilleures conditions et à respecter les exigences de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire].

Tous ces supports et activités renforcent le **savoir-faire** des apiculteurs wallons dans la production d'un miel de qualité. L'abbé Voirnot⁴⁰ compare la récolte de miel par l'apiculteur aux vendanges effectuées par le vigneron. D'après D. Halleux,⁴¹ président fondateur de la *Fédération d'Apiculture de Condroz et Hesbaye*, la qualité du miel dépend des fleurs visitées et du savoir-faire de l'apiculteur. Celui-ci est également caractérisé par la réalisation de deux récoltes par an, au lieu d'une seule faite en septembre. La première miellée (celle du printemps) donne un produit de qualité supérieure.⁴²

Après la seconde guerre mondiale, le dynamisme belge dans le domaine apicole s'estompe en raison notamment du manque d'intérêt de la part des pouvoirs publics.⁴³ Entre 1946 et 1990, le nombre d'affiliés aux associations apicoles a diminué de 44% en Wallonie et 37% en Flandre. Toutefois, on remarque néanmoins en parallèle d'importantes avancées technologiques pour ce qui est de la lutte contre les maladies : un comité pour l'étude des problèmes d'apiculture présidé par le Professeur Lecrenier de l'*Institut agronomique de l'Etat* à Gembloux a été créé en 1955. En 1957, plusieurs laboratoires, dont un en Wallonie, à Gembloux, ont été mis à disposition des apiculteurs pour l'analyse des abeilles. De plus, dans les années 1960, la Wallonie possédait trois stations de fécondation sur les quatre existant en Belgique. Au début des années 1980, les premières analyses physico-chimiques, organoleptiques et polliniques (**expertises**) y sont effectuées par le laboratoire d'analyse des miels, rattaché au CARI de Louvain-la-Neuve.⁴⁴ Dès 1985, le CARI élaborera les premiers bilans d'analyse des miels (qu'il réitéra les années suivantes) : l'importance de la **crystallisation dirigée**, fine et homogène, y est directement soulignée.⁴⁵ A partir de 1993, le

⁴⁰ VOIRNOT (J.-B.), *Le miel des abeilles. Guide de l'apiculteur et du consommateur. Conférence donnée à Arlon (Belgique) et à Chalon-sur-Saône (France)*, Dison, 1894, p. 24.

⁴¹ HALLEUX (D.), *Le livre de l'Apiculteur Belge ...*, p. 237-238.

⁴² DE KESEL (K.), *Conférence sur l'apiculture rationnelle*, Bruxelles, 1888, p. 9, 11 et 22 ; THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture rationnelle ...*, p. 63 ; GILLET-CROIX (A.), *Précis d'apiculture et sélection des reines*, 2^e éd. entièrement revue et augmentée, Bertrix, 1924, p. 221 ; PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie ...*, p. 295.

⁴³ NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture ...*, n° 42, 3/1994, p. 16-21.

⁴⁴ CENTRE APICOLE DE RECHERCHE ET D'INFORMATIONS, *Site de l'apiculture wallonne et bruxelloise*, www.cari.be (consulté le 4 janvier 2012 et le 21 mai 2012).

⁴⁵ ACKERMANS (J.), *Analyse de miels : premier bilan dans Les Carnets du CARI*, n° 7, 4/1985, p. 26-33.

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 19/26

CARI proposa d'interpréter les résultats par un texte présentant les caractéristiques des miels au niveau commercial, remplaçant le certificat d'analyse.⁴⁶

Les années suivantes et jusqu'à présent, le laboratoire spécialisé du CARI mena différentes actions afin de déterminer la qualité des miels wallons. Ces actions concernent la cristallisation, les analyses polliniques et aromatiques, le pH, les couleurs, le taux humidité, etc.⁴⁷ Au fur et à mesure, ces analyses, publiées dans la revue *Les Carnets du CARI*, ainsi que le matériel et les techniques utilisés, devinrent de plus en plus précis et perfectionnés. Afin de stimuler la recherche, plusieurs mémoires de licence⁴⁸ et projets,⁴⁹ surtout axés sur l'environnement des abeilles, ont été menés en collaboration avec l'*Université catholique de Louvain* à Louvain-la-Neuve.

Le Miel wallon

A côté du dynamisme scientifique et associatif du pays et de la Wallonie, **une législation spécifique** se met peu à peu en place. En 1896 (27 avril, *Moniteur belge* du 8 mai 1896), un premier arrêté royal est publié réglementant la vente de miel. Il est abrogé en 1939 (18 janvier, *Moniteur belge* du 4 février 1939). Plus récemment (28 mai 1975, *Moniteur belge* du 18 juillet 1975), un arrêté royal applique les directives de la Communauté économique européenne (CEE) relative à l'harmonisation des législations concernant le miel. Enfin, un dernier arrêté royal (19 mars 2004, *Moniteur belge* du 19 mars 2004) applique la directive 2001/110/CE. Ces arrêtés définissent le miel comme une substance, une denrée alimentaire produite exclusivement par les abeilles au moyen des sucres recueillis sur les plantes. Cette substance peut être fluide, épaisse ou cristallisée. Il est donc interdit de vendre, sous cette dénomination, des miels qui ne sont pas conformes à cette définition.

Le **souci de la qualité** est également présent depuis des décennies. Depuis le 19^e s., afin de prévenir les falsifications et pour rivaliser avec les miels importés de moindre qualité mais à prix modiques,⁵⁰ les fédérations ont prévu des bocaux en verre avec fermeture hermétique munis d'étiquettes spéciales (disponibles seules également) ainsi que des notices pour promouvoir le produit.⁵¹ Fournies par la chambre syndicale, ces étiquettes⁵² sont des garanties de pureté et d'origine : « Miel pur d'abeilles du pays » ou « Miel garanti pur d'abeilles » ou encore « Miel indigène »⁵³ ; ces labels insistent sur la **pureté** du miel. En effet, mis en vente sous cette forme, le miel n'a subi **aucune transformation** (miel non chauffé, non traité, 100% naturel).⁵⁴

Menées depuis la fin des années 1980 - début des années 1990 et avec le soutien de l'a.s.b.l. PROMAG (organisme indépendant d'inspection et de certification), une démarche de labellisation et une ébauche d'un cahier des charges pour les *Miels wallons* furent entreprises par l'a.s.b.l. PROMIEL et le CARI afin de garantir leur prix plus élevé⁵⁵ et de les **démarrer** des autres miels. Cette différenciation se définit par une tartinabilité, une cristallisation fine et une origine florale variée, gage de la qualité et du savoir-faire wallon ; il

⁴⁶ BRUNEAU (E.), *Analyses de miel 1993* dans *Les Carnets du CARI*, n° 36, 1/1993, p. 14-16 (cf. Annexe 3b).

⁴⁷ Pour se faire une idée des analyses effectuées par le CARI, cf. BRUNEAU (E.), *Analyses de miels : lesquelles choisir ?* dans *Les Carnets du CARI*, n° 55, 4/1996, p. 6-7.

⁴⁸ P. ex. LOICQ (Y.), *Etude des possibilités d'utilisation de la saccharase comme indice de dégradation thermique d'un miel*, UCL, 1986 [Mémoire de licence du département de chimie appliquée et des bio-industries].

⁴⁹ En 2012, un concours récompensera le meilleur mémoire de master ou travail de fin d'étude ayant trait au domaine de l'apiculture (le règlement est en ligne sur http://www.cari.be/t/prix_apil/, consulté le 21 mai 2012).

⁵⁰ DEPAIRE (J.-B.), *Hydromel et produits dérivés de la Fermentation du Miel : Conférences faites à la Société d'Apiculture de Bruxelles*, Bruxelles, 1896, p. 2 ; EPPE (J.), *Les aspects économiques de l'apiculture belge*, FUNDP, 1993-1994, p. 39 [Mémoire de Licence en Sciences Economiques et Sociales].

⁵¹ La Fédération du Hainaut et Extensions a publié dans son Almanach la liste du matériel qu'elle tient à disposition des apiculteurs (*Petit Almanach* ..., p. 30).

⁵² VANDEGAER (L. I.), JEUNIEUX (G.), *Apiculture* ..., p. 697 ; DE MEYER (E.), *Guide pratique apicole*, s. I., 1939, p. 151 ; BRUNIN (A.), LIETAR (R.), *Aide-mémoire de l'apiculteur belge* ..., p. 8. Des étiquettes sont reproduites par PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie* ..., p. 316-317.

⁵³ CALICIS (P. J.), *Traité d'Apiculture* ..., p. 95.

⁵⁴ EPPE (J.), *Les aspects économiques* ..., p. 77.

⁵⁵ BRUNEAU (E.), *De 50 à 300 FB : Kg : vous avez le choix* dans *Les Carnets du CARI*, n° 21, 2/1989, p. 21-26.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 20/26

s'agit du **Label Miel**⁶⁶, projeté **Label de Qualité wallon « Miel onctueux de terroir »** (1999)⁵⁷ devenu dans la foulée et demeuré jusqu'à nos jours « **Perle du terroir** », signe de qualité privé certifié par PROMAG. En 1997, l'ORPAH (Organisme régional pour la Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture) a lancé une campagne de promotion en faveur des miels du terroir wallon.⁵⁸ Le souhait était que le consommateur puisse identifier clairement ces produits de qualité. Pour ce faire, un slogan, « Mille fleurs, mille couleurs, mille saveurs » et une étiquette « Miel wallon » ont été adoptés. Pour bénéficier de cette campagne, l'apiculteur doit récolter son miel, dont la teneur en eau est inférieure à 18 %, en Wallonie. A partir de l'année suivante, en 1998, grâce aux fiches de demande d'analyses,⁵⁹ déjà présentes dans les années 1980, figurant dans la revue *Abeilles & Cie*, les apiculteurs wallons avaient la possibilité de commander ces étiquettes « Miel Wallon ». Depuis, l'ensemble des producteurs sont allés plus loin dans l'amélioration de la qualité du *Miel wallon*, ce qui a donné lieu aux exigences prévues dans ce présent cahier des charges.

En Wallonie, les miels récoltés proviennent d'un grand panel d'essences, caractéristique du paysage wallon. Ce sont donc des miels **toutes fleurs**.⁶⁰ Malgré la différence de saveurs entre les miels, « *tous sont excellents [puisqu'ils sont] récoltés avec grand soin par le procédé moderne de l'extracteur centrifuge, ils sont d'une propreté absolue et d'une pureté qui doit satisfaire le consommateur le plus exigeant* ».⁶¹

J. M. Bohet,⁶² président de la section apicole de Huy, lors de sa communication sur la situation de l'apiculture en Belgique pendant la journée d'information organisée par le CARI à Louvain-la-Neuve le 3 mars 1985, a signalé que les Belges préfèrent des « **miels pâteux (cristallisé [finement])** » qui ne doivent pas être trop compacts. « *La plupart des dégustateurs [...] préfèrent les miels crèmeux, qui fondent sous la langue, dégagent leurs arômes en s'écrasant tendrement sur le palais. Les miels artisanaux deviendront ces produits de qualité pour autant qu'ils soient parfaitement cristallisés* ».⁶³ De grands noms de l'apiculture wallonne conseillent aux apiculteurs de battre énergiquement le miel à plusieurs reprises afin d'obtenir une pâte onctueuse, une granulation fine, uniforme, à peu près identique à celle du beurre.⁶⁴ Ce miel tartinable à souhait peut être gardé au frigo.⁶⁵ Encore une fois, ils insistent sur l'hygiène de l'opération qui doit s'exécuter avec un bâton propre. Les revues apicoles belges recommandent également ce procédé.⁶⁶ Dès 1989, des conseils concernant la cristallisation dirigée sont édités dans les *Carnets du CARI* :⁶⁷ élimination d'eau, importance de la température (14°C idéalement), etc. et sont actualisés en 1994.⁶⁸ Comme l'attestent les dossiers sur « *La Récolte et le Conditionnement* » (*Cahiers du CARI*, n° 29, 2/1991, p. 12-27 ; n° 41, 2/1994, p. 17-21), des conseils plus techniques furent

⁵⁶ BRUNEAU (E.), *Des miels de chez nous* dans *Les Carnets du CARI*, n° 23, 4/1989, p. 41-43 ; BRUNEAU (E.), *Le label Miel* dans *Les Carnets du CARI*, n° 27, 4/1990, p. 49-51.

⁵⁷ Les archives, versions papier et électronique, relatives au *Miel wallon* sont conservées au Service public de Wallonie - Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGO3) - Département du Développement - Direction de la Qualité.

⁵⁸ ORPAH : *Campagne Miel 1997* dans *Abeilles & Cie* ..., n° 57, 2/1997, p. 6-7.

⁵⁹ *Fiche de demande d'analyses 1998* dans *Abeilles & Cie* ..., n° 62, 1/1998.

⁶⁰ BRUNEAU (E.), *Commercialisation du miel wallon* dans *Abeilles & Cie* ..., n° 64, 3/1998, p. 7.

⁶¹ PIRNAY V., *L'apiculture en Wallonie* ..., p. 321.

⁶² BOHET (J.-M.), *Situation de l'apiculture en Belgique* ..., p. 28. Au 21^e s., le Belge préfère encore le miel tartinable (*ActuApi*, n° 11, juin 200, p. 1 (CENTRE APICOLE DE RECHERCHE ET D'INFORMATION, *Site de l'apiculture wallonne et bruxelloise*, www.cari.be (consulté le 29 juillet 2011).)

⁶³ VAN DYCK (J.-M.) *La cristallisation du miel* dans *Les Carnets du CARI*, n° 21, 2/1989, p. 13-15.

⁶⁴ HALLEUX (D.), *Le livre de l'Apiculteur Belge* ..., p. 245 ; GILLET-CROIX (A.), *Précis d'apiculture* ..., p. 228 ; PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie* ..., p. 311 ; DE MEYER (E.), *Guide pratique apicole* ..., p. 150 ; BRUNIN (A.), LIETAR (R.), *Aide-mémoire de l'apiculteur belge* ..., p. 60.

⁶⁵ ROBERTI (Ph.-A.) *Revue Belge d'apiculture*, juin-juillet 2000, p65-70

⁶⁶ MARCHAND, *Considérations sur la récolte de miel et la conservation du miel* dans *L'Apiculteur Belge* ..., 2^e année, n° 7, juillet 1900, p. 105-108.

⁶⁷ VAN DYCK (J.-M.), *La cristallisation du miel...* ; NIVAILLE (J.), *Miel humide, moi ? Jamais !* dans *Les Carnets du CARI*, n° 19, 4/1988, p. 26-28.

⁶⁸ BRUNEAU (E.), *Mon miel va-t-il cristalliser ?* dans *Les Carnets du CARI*, n° 41, 2/1994, p. 9-11 ; GONNET (M.), *La cristallisation dirigée des miels : Actualisation des méthodes de travail et avantages liés à cette pratique technologique* dans *Les Carnets du CARI*, n° 43, 4/1994, p. 12-18.

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 21/26

donnés aux apiculteurs à partir des années 1990. Par exemple, pour obtenir un miel tartinable et sans marbrure, il doit cristalliser dans un maturateur (Ph.-A. Roberti).⁶⁹ Grâce aux analyses menées, entre autres, par le CARI et son laboratoire et aux avancées technologiques, il est désormais possible de maîtriser la cristallisation et par conséquent de perfectionner son savoir-faire pour produire un miel crémeux / onctueux de qualité.

Cette onctuosité permet alors d'étaler le miel sur des **tartines**.⁷⁰ D'ailleurs, dans les notices ou les articles de présentation du miel comme aliment, on conseille aux mamans de donner à leurs enfants « *des tartines [beurrées] de miel à la place des tartines beurrées de beurre* ». En Belgique, il est une tradition de découper le pain « *en tranche fine et régulière* », ⁷¹ appelées « *tartines* ». Garnies, ces dernières deviennent un repas de base. Comme le signalent les publicités pour les bocaux de miel,⁷² ces derniers prévus pour la vente permettent de ne laisser aucun résidu. Le couteau peut donc facilement extraire tout le miel avant de l'étaler sur la tartine. En plus d'être facilement assimilable par l'organisme, cet aliment possède en effet des vertus⁷³ énergétiques et thérapeutiques (pour les maux de gorge essentiellement). On l'appelle « *tisane aux mille fleurs* ». ⁷⁴

Réputation ancienne

Toutes les sources consultées présentent le *Miel wallon* comme un miel de qualité. Cette réputation a été reconnue à travers les nombreux prix remportés par les apiculteurs wallons lors de leur participation à divers concours nationaux et internationaux. Par exemple, un apiculteur d'Ampsin (Province de Liège) a remporté le premier prix pour le plus beau lot de miel extrait couleur claire lors de l'*Exposition de Bois-le-Duc* en 1902⁷⁵. Joseph Dor, un apiculteur de Vitriaval (Région namuroise) a récolté entre 1892 à 1911, 102 premiers prix et 15 prix d'honneur.⁷⁶ Louis Leclère d'Ath a reçu, en juillet 1934, de la part de S. M. le Roi, la médaille spéciale agricole.⁷⁷ Rappelons également le *Grand-Prix* remporté par la Belgique lors de l'*Exposition universelle de Paris* en 1900. F. J. Le Bon, dans l'édition de mai 1901 de l'*Apiculteur belge*, en rapporte les mots suivant : « *A l'excellence de nos produits qui, dans certaines régions, peuvent rivaliser avec le miel Suisse et de Narbonne* ». ⁷⁸ Lors de cette même exposition, sept Belges (dont quatre Wallons - MM. Th. Liénard de Liège, l'abbé Collard de Villers-le-Bouillet, A. Poncelet de Fontaine-l'Evêque, F. Piroux de Mignault - et un Bruxellois) ont obtenu des distinctions.

Réputation actuelle

Cette recherche de qualité est encore poursuivie par le CARI. En plus de réaliser des analyses et de mener des études sur les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des miels, le Centre a été chargé de mettre en place le *Programme Miel*

⁶⁹ ROBERTI (Ph. -A.), *Les « marbrures » sont-elles inévitables ?* dans *Les Carnets du CARI*, n° 24, 1/1990, p. 7-10.

⁷⁰ MERCIER (N.), DUBOIS (S.), *Guide complet d'apiculture ...*, p. 170-171 ; THIBAUT (S.), *Notice sur le miel et ses dérivés*, 2^e éd. augmentée, Montigny-le-Tilleul et Marchiennes, [1898], p. 8-10 ; MOULIN (C.), *Quelques emplois du miel dans L'Abeille et sa Culture ...*, 8^e année, n° 10, octobre 1900, p. 227 ; MARCHAND, *Ecoulement du miel dans L'Apiculteur Belge ...*, 3^e année, n° 8, août 1901, p. 116-117 ; PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie ...*, p. 324 ; FERIAER (R.), *J'organise ...*, p. 318.

⁷¹ VOIRNOT (J.-B.), *Le miel des abeilles ...*, p. 56 ; DE WARSAGE (R.), *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 37.

⁷² Les frères HAVRENNE de Jumet commercialisent des bocaux sans angle ni épaulement (*La Belgique Apicole ...*, 3^e année, août 1939, p. 256).

⁷³ STASSART (H.), *Le miel. Sa préparation. Sa conservation. Ses falsifications. Son emploi*, Huy, 1892, p. 7 ; THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture rationnelle ...*, p. 17 ; VOIRNOT (J.-B.), *Le miel des abeilles ...*, p. 48-70 et 98-107 ; DEPAIRE (J.-B.), *Hydromel ...*, p. 1 ; MERCIER (N.), DUBOIS (S.), *Guide complet d'apiculture ...*, p. 170-174 ; THIBAUT (S.), *Notice ...*, p. 8-13 ; RIGAL (C.), THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture à l'usage des élèves des écoles primaires*, Charleroi, [1901], p. 44-45 ; HALLEUX D., *Le livre de l'Apiculteur Belge ...*, p. 357-370 ; CALICIS (P. J.), *Traité d'Apiculture ...*, p. 96-97 ; FERIAER (R.), *J'organise ...*, p. 296, 317-319.

⁷⁴ VANDEGAER (L. I.), JEUNIEAUX (G.), *Apiculture ...*, p. 697.

⁷⁵ *Actes officiels. Section de Huy, comptes-rendus. Exposition de Bois-le-Duc dans L'Abeille et sa Culture...*, 10^e année, n° 10, octobre 1902, p. 210.

⁷⁶ NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture ...*, n° 39, 4/1993, p. 35.

⁷⁷ COLLART (J.), *Apiculteurs d'élite – Ruchers modernes dans L'Apiculture Belge ...*, 7^e année, n° 11, novembre 1934, p. 312-314.

⁷⁸ LE BON (F. J.), *Histoire de l'Exposition Belge d'Apiculture à Paris dans L'Apiculteur Belge ...*, 3^e année, mai 1901, p. 70.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 22/26

(programme récurrent de trois ans co-financé par l'UE), au niveau national et régional, évaluant régulièrement les actions menées dans la discipline apicole (un rapport est publié chaque trimestre).⁷⁹ Au niveau analytique, trois objectifs ont été définis pour 2013-2016 : « *apporter des informations quant à la qualité des miels et à leur origine botanique* », « *assurer la fiabilité des analyses avec une reconnaissance internationale* » et « *permettre une valorisation des résultats analytiques* ».⁸⁰

Pour marquer le millénaire, « *une déclaration du Conseil d'administration engage le CARI sur la voie de la qualité* » et depuis 2006, le laboratoire du CARI est accrédité par BELAC (organisme belge d'accréditation).⁸¹ Par conséquent, il garantit la qualité des miels et des analyses.

Les caractéristiques et la qualité du *Miel wallon* sont reconnues et mises en avant par plusieurs auteurs. Dans *Trésors gourmands de Wallonie* [1999], Ch. van Gelderen souligne l'onctuosité et la tartinabilité du *Miel wallon*. Elle explique également qu'il doit « *obligatoirement présenter une teneur en eau inférieure à 18 %, ceci afin d'éviter le risque d'une mauvaise cristallisation ou d'une fermentation spontanée* » et qu'il est identifiable grâce à « *un couvercle et une bandelette de papier décernée depuis 1997* » par l'Office régional des Produits agricoles et horticoles (ORPAH - devenu en 2004 l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (APAQ-W)), ce que fait également remarquer Em. Decrucq dans son article *Douceur du miel* [2014] publié dans *Vivre la Wallonie*.⁸²

A côté de ses vertus nutritives et curatives, le miel wallon possède son propre **folklore**. Une série de **chants wallons et de textes** célèbrent le miel et ses abeilles, en exemple *Li tchant des Mohlis* [apiculteurs] présenté par V. Pirnay [1937], les poèmes *Abeilles et fleurs* de R. Ferrier [1938] et *L'Abeille* de J. de Soignie [1939] ou encore de ce même auteur *Les dix préceptes de l'Apiculteur* [1893].⁸³ Depuis 1993, le CARI, l'Union des Fédérations provinciales de Wallonie et l'Union royale des Ruchers wallons célèbrent la **fête de l'apiculture wallonne : Couleur Miel**. Durant celle-ci, des activités variées sont organisées : expositions, concours, conférences, dégustations, etc. La première édition a eu lieu à Namur.⁸⁴ Actuellement, on fête le miel lors de la **Semaine du Miel**⁸⁵ qui se déroule depuis 2009 dans toute la Wallonie. Les participants sont alors invités à découvrir les produits de la ruche et à rencontrer les apiculteurs de leur région. Pendant toute l'année, ils peuvent visiter le **Musée du Miel** à Lobbes (Province de Hainaut) inauguré en 1999, géré par la section apicole de Montigny-le-Tilleul, et le **Musée de l'Abeille à Tilff** (Province de Liège) inauguré en 1974.⁸⁶

⁷⁹ Le programme 2007/2010 est en ligne sur <http://www.cari.be/article/le-programme-miel/>, consulté le 21 mai 2012.

⁸⁰ CENTRE APICOLE DE RECHERCHE ET D'INFORMATION, *Site de l'apiculture wallonne et bruxelloise*, www.cari.be (consulté le 29 octobre 2014).

⁸¹ FREYTAG (I.), *Le chemin de la qualité*, dans *Abeilles & Cie*, n° 116, janvier-février 2007 (en ligne sur http://www.cari.be/medias/abcie_articles/116_chemi_qualite.pdf, consulté le 21 mai 2012).

⁸² VAN GELDEREN (Ch.), *Trésors gourmands de Wallonie. A la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, La Renaissance du Livre, 1999, p. 151-152 ; DECRUCQ (Ém.), *Douceur du miel* dans *Vivre la Wallonie*, n° 26, décembre 2014, p. 30.

⁸³ *Li tchant des Mohlis* [apiculteurs] dans PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie ...*, p. 14-16 ; FERIER (R.), *Abeilles et fleurs* dans *La Belgique Apicole ...*, 2^e année, n° 6-7, juin-juillet 1938, p. 186 ; DE SOIGNIE (J.), *L'Abeille* dans *La Belgique Apicole ...*, 3^e année, n° 9-10, septembre-octobre 1939, p. 282 ; DE SOIGNIE (J.), *Les dix préceptes de l'Apiculteur* dans THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture rationnelle ...*, 1893, p. 13.

⁸⁴ L'affiche se trouve en annexe (*Les carnets du CARI ...*, n° 38, 3/1993, p. 4).

⁸⁵ OFFICE DE LA PROMOTION DU TOURISME DE WALLONIE ET DE BRUXELLES, ASBL, Site officiel de l'Office de Promotion du Tourisme de Wallonie et de Bruxelles, http://www.wallonie-tourisme.be/informations/evenements_wallonie_la_semaine_du_miel/fr/E/42647.html (consulté le 25 juillet 2011). L'affiche de la première édition se trouve en annexe.

⁸⁶ NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture ...*, n° 43, 4/1994, p. 20.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 23/26

Le guide touristique *Petit Futé Wallonie. L'ardenne et bien plus* [2007] considère le *Miel wallon* comme une gourmandise de cette région (la version néerlandophone de 2009 en fait le même constat) tout comme Ch. van Gelderen [1999].⁸⁷

Certains chefs de restaurant utilisent le *Miel wallon* en cuisine, par exemple Xavier Bernes du *Restaurant protocolaire du Conseil de l'Union européenne* (Bruxelles) qui a proposé le plat « *Pomme Anna 'Exempla' et pyramide de Piétrain, Gaufre de pomme 'Victoria' au Herve doux et miel wallon, cake de 'Milva' aux fines herbes, jus corsé* » pour le concours Horecatel 2011 dont le thème était « *Patapas* », ce qui lui a permis de décrocher le premier prix⁸⁸. Une partie de cette recette, la « *Gaufre de pomme 'Victoria' au Herve doux et miel wallon* » est publiée sur le site Internet de l'APAQ-W.⁸⁹

Enfin, en 2009, la Commission européenne a décidé de soutenir la mise en valeur du *Miel wallon* en attribuant un subside de 65 000 euros sur une durée de trois ans à l'APAQ-W pour l'aider à mettre en œuvre, avec le Grand-Duché de Luxembourg, un programme de promotion du miel régional sur le marché intérieur.⁹⁰ Les actions de promotion consistaient à financer l'organisation de la *Semaine du Miel*, la création d'un outil pédagogique, d'annonces et de supports publicitaires, la diffusion d'un spot TV sur les antennes du groupe RTL TVI.

2.6.3. Lien causal

Le lien entre le *Miel wallon* et son origine est triple :

- 1° un **lien naturel** lié aux facteurs climatiques et au paysage floral de la Wallonie ;
- 2° un lien **technique**, correspondant au savoir-faire wallon de maîtrise de la cristallisation, résultant de recherches scientifiques et empiriques ainsi que du développement d'un matériel adapté et professionnel ;
- 3° un lien **de réputation** basé sur la qualité du miel et du savoir-faire des apiculteurs wallons depuis le 19^e s.

Le lien naturel du *Miel wallon* est caractérisé par son profil pollinique, généralement dominé par la présence de brassicacées (colza, cardamine, moutarde) et de rosacées (fruitiers, ronces), associé à une multitude d'autres pollens de type astéracées, saule, tilleul ou autres (paysage parcellaire de la Wallonie). Cette « carte d'identité » pollinique est la garante incontestable du lien causal reliant le miel wallon à son origine géographique. *Le miel [wallon] est un miel provenant de la flore proche des ruchers. « Le climat tempéré belge explique la grande variabilité de la production de miel indigène ».*⁹¹ Comme pour l'agriculteur, l'apiculteur est dépendant des conditions climatiques qui permettent la floraison des plantes et la sortie des abeilles. Il doit donc veiller à installer son rucher sur un terrain propice⁹² (au milieu d'une flore mellifère abondante et à l'abri des intempéries). Toutes les fleurs ne donnent pas la même saveur au miel. Le terroir influence donc sur le goût du miel.⁹³

⁸⁷ DUBRULLE (B.), *Petit Futé Wallonie. L'Ardenne et bien plus*, s. l., 2007, p. 49 ; LABOURDETTE (J.-P.) et AUZIAS (D.), *Petit Futé Wallonië. Ardennen en veel meer*, s. l., 2009, p. 38 ; VAN GELDEREN (Ch.), *Trésors gourmands de Wallonie. A la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, La Renaissance du Livre, 1999, p. 151-152.

⁸⁸ Horecatel 2011 dans FEBELUX, *Febelux.com. Association for the live communication industry*, <http://febelix.com/fr/actualites/detail/325/horecatel-2011> (consulté le 17 février 2015).

⁸⁹ *Gaufre de pomme « Victoria » au Herve doux et miel wallon* dans APAQ-W, *APAQ-W. Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité*, <http://www.apaqw.be/Recettes/Liste-des-Recettes/Gaufre-de-pomme-%C2%AB-Victoria-%C2%BB-au-Herve-doux-et-miel.aspx> (consulté le 17 février 2015).

⁹⁰ *Des fonds européens pour promouvoir le miel wallon*, 24 juillet 2009 dans RTBF, *RTBF.be Info*, http://www.rtbf.be/info/belgique/detail_des-fonds-europeens-pour-promouvoir-le-miel-wallon?id=5099433 (consulté le 17 février 2015).

⁹¹ UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS, *Site de l'Union Royale des Ruchers Wallons*, <http://www.urrw.be> (consulté le 27 mai 2011).

⁹² VANDEGAER (L. I.), JEUNIEAUX (G.), *Apiculture*, p. 698 ; FERIAER (R.), *J'organise*, p. 64 et 68 ; FERIAER R., *Petit cours d'apiculture mobiliste*, p. 46.

⁹³ VOIRNOT (J.-B.), *Le miel des abeilles*, p. 16.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 24/26

Cette typicité géographique florale, par l'apport dans le miel de nectar riche en glucose (nectar de colza, d'astéracées, de rosacées), est responsable de la cristallisation rapide conduisant à l'obtention d'un miel trop ferme et força le développement d'un savoir-faire traditionnel typiquement wallon. Ce lien technique correspond donc à la maîtrise de la cristallisation qui permet d'obtenir un miel tartinable, à cristallisation fine et de pallier une cristallisation trop rapide et non homogène. Les analyses menées par CARI et son laboratoire y jouèrent un rôle prépondérant.

Le **lien de réputation** est basé sur la reconnaissance du *Miel wallon* qui est étayée par les faits suivants :

- 1° un **savoir-faire** et une **réputation** des apiculteurs wallons maîtrisant les techniques de **cristallisation dirigée**. Affiliés au sein des associations apicoles, ils bénéficient alors d'avantages (abonnement aux revues spécialisées, inscription aux cours et conférences, etc.) pour leur formation. Grâce à cette dernière et avec un matériel perfectionné, ils mènent correctement (rationnellement) leurs ruchers et récoltent ;
- 2° un **produit** d'une grande qualité, pur, naturel et **tartinable**. Cette reconnaissance de longue date dépasse les frontières puisque, par exemple, la Belgique (représentée par une majorité de Wallons) s'est illustrée à *l'Exposition universelle de Paris* de 1900 en remportant le *Grand-Prix* et qu'il a bénéficié du soutien de l'Union européenne en 2009.

Concernant la dénomination, l'appellation « Miel wallon » est plutôt récente (1997). Auparavant, comme nous l'avons démontré ci-dessus, le miel de qualité wallon était renseigné sur ses étiquettes, « Miel pur d'abeilles du pays ». On constate que cette nouvelle appellation est **légitime** puisque non seulement on retrouve des apiculteurs partout en Wallonie (ces derniers sont généralement membres des sections apicoles rattachées à des fédérations), mais dès le 19^e s., ces associations apicoles ont joué un rôle majeur dans le développement d'une apiculture de qualité en Wallonie. Dans la deuxième moitié du 19^e s., période d'innovation dans la technique apicole, la Wallonie a progressé à « pas de géants ». ⁹⁴ En effet, on observe une véritable volonté de progrès puisque d'une part, le nombre de membres d'associations apicoles, de revues spécialisées, de cours, de conférences, d'ouvrages et articles traitant de cette discipline a augmenté, et d'autre part, le matériel perfectionné s'est répandu. ⁹⁵ L'instruction apicole, fort développée en Wallonie, a animé les débats lors des congrès et expositions. Signalons encore que les mesures prises en faveur de la vente de miel ont contribué à l'image de marque du *Miel wallon*. Les apiculteurs soucieux d'améliorer leur pratique avaient donc (et ont toujours) en mains tous les outils nécessaires pour réussir la récolte et la vente d'un miel de qualité. Un regain d'intérêt est perçu depuis les années 1980 : les analyses et actions menées par le CARI et son laboratoire ainsi que la participation de nombreux producteurs regroupés au sein de l'association PROMIEL depuis 1992 contribuent à la qualité du *Miel wallon*.

2.7. Structure de contrôle

Le contrôle du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché du *Miel wallon* est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'organisme(s) de certification indépendant(s) (OCI) du produit, conformément à l'article 37, § 1^{er}, du règlement (UE) n° 1151/2012.

Un seul OCI a brigué, avec l'accord et le soutien de l'a.s.b.l. PROMIEL, la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier des charges : PROMAG s.p.r.l. Cet Organisme a été agréé par la Région wallonne par le ministre de l'agriculture.

⁹⁴ LE BON (F. J.), *Histoire de l'Exposition Belge d'Apiculture à Paris* dans *L'Apiculteur Belge...*, 3^e année, n° 5, mai 1901, p. 170 ; HALLEUX (D.), *Le livre de l'Apiculteur Belge ...*, p. 8.

⁹⁵ DE SOIGNIE (J.), *L'avenir de l'apiculture en Belgique*, Liège, 1883, p. 34-38 ; DE KESEL (K.), *Conférence ...*, p. 9 et 11 ; THIBAUT (S.), *Notice ...*, p. 3-4 ; LE BON (F. J.), *Histoire de l'Exposition Belge d'Apiculture à Paris* dans *L'Apiculteur Belge ...*, 3^e année, n° 5, mai 1901, p. 67-70 ; HALLEUX (D.), *Le livre de l'Apiculteur Belge ...*, p. 12-15.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 25/26

Coordonnées :

S.P.R.L. PROMAG

Novalis Science Park
Rue de la Science, 8
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 84 03 20
Fax : +32 (0)84 84 03 24
Courriel : info@promag.be
Web : <http://www.promag.be>

L'agrément de cet organisme certificateur a été accordé conformément aux dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- 1° à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012 ;
- 2° aux articles 75 à 83 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- 3° par la norme EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme EN ISO/IEC 17065 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits. L'accréditation selon ces normes est réalisée par l'organisme belge d'accréditation BELAC - Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.

L'autorité compétente chargée de la supervision du travail de l'(des) OCI (ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (UE) n° 1151/2012) se situe au niveau régional : il s'agit de la Direction de la Qualité de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGO3) du Service public de Wallonie (SPW).

2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application :

- 1° *la dénomination « Miel wallon » n'est pas traduite ;*
- 2° *l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;*
- 3° *le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du producteur ou du conditionneur pour le conditionnement en pots d'un volume inférieur à 250 g. Cette dérogation est demandée à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service ;*
- 4° *la distance minimale autorisée entre la dénomination enregistrée et toutes autres mentions telles qu'une marque commerciale, une dénomination de vente, une mention apportée pour préciser une qualité particulière du produit (par exemple : l'origine ou le type de miel) est équivalente à au moins une fois la hauteur de capitale du plus grand caractère utilisé dans la dénomination « Miel wallon ». Cette dérogation s'explique par la taille parfois réduite des étiquettes ;*
- 5° *La mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée, est autorisée. La charte est validée par l'OCI.*

Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage :

- 1° *la dénomination particulière de vente : « miel » ou « miel de fleurs » ou « miel de nectar » ou « miel de miellat » ;*

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 4 - Mars 2017	Page 26/26

- 2° *le type de miel* : « miel toutes fleurs » ou mentions figurant à l'annexe 1 [du cahier technique des charges] ;
- 3° *la date limite d'utilisation optimale (DLUO) garantissant la conformité du miel aux critères organoleptiques et physico-chimiques du cahier technique des charges et les conditions de conservation* ;
- 4° *le numéro d'identification relatif au lot analysé* ;

Pour l'application de l'alinéa 2, 3°, la DLUO est fixée par le laboratoire visé à l'article 16, § 1^{er} [du cahier technique des charges], sur base des propriétés physico-chimiques du miel. La DLUO est, dans tous les cas, de maximum 2 ans à dater de la récolte du miel, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à 4 ans (art. 15).

2.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales

Aucune exigence particulière à respecter en vertu de dispositions communautaires, fédérales ou régionales n'est à mentionner dans le cas du *Miel wallon* IGP.

Les réglementations les plus spécifiques qui s'appliquent sont celles relatives aux indications géographiques. Ces réglementations sont rappelées ci-dessous.

2.9.1. Exigences communautaires

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Conseil du 21 novembre 2012 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

En ce qui concerne les **contrôles officiels** prévus à l'**article 36** du même règlement, les **autorités nationales** suivantes sont compétentes :

- 1° **contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit** - réglementation relative à la sécurité alimentaire : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- 2° **contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires : AFSCA ;
- 3° **contrôles après mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'**étiquetage en général**, aux **pratiques commerciales**, à la **protection du consommateur** : Direction générale Contrôles et Médiation du Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

2.9.2. Exigences régionales

- 1° Arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- 2° Arrêté ministériel du 14 juillet 2016 portant application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.

Miel wallon

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXES

- Annexe 1 : Cahier des charges technique
- Annexe 2 : Cartes de l'aire géographique de production
- Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de l'apiculture wallonne
- Annexe 4 : Statuts de l'Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.

**Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés
et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Miel wallon

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 1

Cahier technique des charges

**Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés
et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Miel wallon

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 2/14

Chapitre I^{er}. - Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

Aux fins du présent cahier technique des charges, on entend par :

- 1° **l'apiculteur** : la personne qui pratique l'élevage des abeilles en vue d'obtenir de leur travail dirigé les produits que celles-ci placent en réserve (miel, pollen, cire, etc.) ;
- 2° **le corps de ruche** : la partie de la ruche dans laquelle se trouve le couvain (nid contenant les stades immatures des abeilles) ;
- 3° **la désoperculation** : l'action qui consiste à détacher la pellicule de cire recouvrant les cellules avant de procéder à l'extraction du miel ;
- 4° **la dureté** : l'ensemble des propriétés mécaniques de texture en relation avec la force nécessaire pour obtenir la déformation d'un produit ou une pénétration donnée ;
- 5° **l'écumage** : l'action d'enlever l'écume ou tout autre élément surnageant à la surface du miel après l'étape de maturation ;
- 6° **l'enfumage** : la technique qui consiste à diffuser de la fumée à l'intérieur de la ruche afin d'apaiser la colonie en vue d'une intervention ;
- 7° **l'ensemencement** : l'incorporation de miel très finement cristallisé dans du miel non cristallisé afin d'initier la cristallisation de ce dernier ;
- 8° **la granulosité** : la mesure de la présence, dans la masse du miel, de cristaux perceptibles en bouche ;
- 9° **la hausse** : l'élément que l'on place sur le ou les corps de ruche afin d'y récolter le miel ;
- 10° **l'indication géographique protégée (IGP)** : la dénomination qui répond à la définition de l'« indication géographique » mentionnée dans la réglementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et qui est protégée en vertu de cette réglementation ;
- 11° **le lot** : la quantité de miel issue d'une ou plusieurs récoltes ou d'un mélange de miels différents et destinée à la mise en pots ;
- 12° **le miel ferme** : le miel à la structure très compacte, résistant à la pénétration ;
- 13° **le miel tartinable** : le miel à la structure compacte et aisé à travailler pour permettre l'étalement sur une tartine ;
- 14° **le nourrissage** : l'action de nourrir les colonies avec du miel ou une solution sucrée en fin de saison ou lors d'une période de disette ;

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 3/14

15° **l'organisme certificateur indépendant (OCI)** : le tiers indépendant chargé de la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier technique des charges ;

16° **le répulsif** : le produit utilisé par l'apiculteur en vue de faire fuir les abeilles d'un endroit ou d'une partie de la ruche (hausse) ;

17° **la récolte** : le miel provenant d'un ensemble de hausses issues d'un même rucher et récoltées en même temps ;

18° **le rucher de production** : l'ensemble sédentaire ou en transhumance de ruches haussées en vue de la production de miel ;

19° **le service** : la Direction de la Qualité du Département du Développement de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement du Service public de Wallonie.

Article 2. Description générale du produit

§ 1^{er}. Le *Miel wallon* est produit par l'abeille mellifère à partir de nectars floraux ou extrafloraux ou de miellat.

Il est issu exclusivement d'une flore de climat tempéré. Sa couleur est assez variable, elle se situe entre le blanc et le marron foncé.

§ 2. Le *Miel wallon* est un miel **homogène, à cristallisation imperceptible à très fine, de texture onctueuse à tartinable, ne présentant aucune fluidité.**

Article 3. Aire géographique

Le *Miel wallon* est issu de ruches de production situées en Wallonie. Les lieux d'exploitation, d'hivernage et de récolte du miel sont situés en Wallonie.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 4/14

Chapitre II. - Mise en œuvre des pratiques apicoles

Article 4. Généralités

L'apiculteur s'engage à respecter le *Guide de bonnes pratiques apicoles*.¹

Section 1^{re}. - Travaux au rucher

Article 5. Rucher de production et conduite apicole

§ 1^{er}. Le nombre de ruchers dans un environnement donné et le nombre de ruches dans un rucher sont fonction des conditions environnementales et de la période de l'année. Un rucher ne peut cependant jamais compter plus de 50 colonies de production.

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

§ 3. En présence de hausses, tout nourrissage est interdit.

Article 6. Récolte du miel

§ 1^{er}. Le miel est récolté en faisant usage d'une brosse à abeille 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.

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

§ 3. L'extraction de miel de corps de ruche est interdite.

§ 4. Des supports propres sont utilisés pour le transport des hausses. Les piles de hausses sont fermées pour éviter les pillages, les poussières, etc.

Section 2. - Travail du miel

Article 7. Pasteurisation et chauffage du miel

§ 1^{er}. 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 conditions qu'elles n'altèrent en rien les qualités intrinsèques requises pour respecter le cahier technique des charges.

¹ LEQUEUX (R.), BRUNEAU (E.), *Guides de bonnes pratiques apicoles*, 2000 (Guide approuvé par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire).

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 5/14

§ 2. Si elle est nécessaire, la refonte est autorisée, mais uniquement avec des techniques et un matériel permettant un refroidissement du miel dès sa liquéfaction (température maximale de 60 °C pendant une durée maximale de 5 minutes).

Article 8. Désoperculation et extraction du miel des cadres

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

§ 2. L'extraction est réalisée par centrifugation.

Article 9. Filtration, décantation et écumage du miel

§ 1^{er}. 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.

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

Article 10. Cristallisation dirigée et travail du miel

§ 1^{er}. Dès que le miel est filtré et décanté, il est homogénéisé si nécessaire.

§ 2. L'apiculteur favorise une cristallisation imperceptible à très fine (voir article 17), homogène dans l'entièreté de la masse du miel. Le « sablage » est autorisé dans les limites fixées à l'article 17. Le miel obtenu ne présente aucune fluidité.

§ 3. Pour les miels présentant une cristallisation lente, l'ensemencement est permis. Il est réalisé avec des miels répondant aux exigences du cahier technique des charges et à concurrence de maximum 15 %, exception faite des miels monofloraux pour lesquels un maximum de 2,5 % est autorisé (voir rubrique « L'ensemencement » de l'encadré 2 : « Cristallisation dirigée en pratique »).

La cristallisation dirigée et le travail du miel nécessitant un savoir-faire et des connaissances spécifiques, l'association PROMIEL est à la disposition des apiculteurs pour toute demande de conseils.

Ci-après figurent quatre encadrés reprenant des informations utiles pour mener à bien la cristallisation dirigée et le travail du miel.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 6/14

Encadré 1. Paramètres influençant la cristallisation²

Les paramètres intrinsèques du miel qui influencent sa cristallisation sont :

- 1° **la proportion des différents sucres** présents, essentiellement le rapport « fructose / glucose ». Plus il y a de glucose dans le miel (rapport < 1), plus la cristallisation est rapide. Le mélézitose est le sucre qui cristallise le plus rapidement. Lorsqu'il est présent en grande quantité, un miel peut cristalliser en moins de deux jours ;
- 2° **la teneur en eau du miel**. Un excès d'eau « dilue » les sucres, ce qui ralentit la cristallisation. A l'inverse, un manque d'eau augmente fortement la viscosité du miel et, dès lors, ralentit les mouvements des molécules et leur cristallisation. Entre 18,6 et 15 % d'humidité, la viscosité du miel augmente d'un facteur 3. Au moment de l'extraction, l'apiculteur utilisera un réfractomètre portatif pour connaître la teneur en humidité de son miel ;
- 3° **la présence d'éléments figurés** (pollen, poussières, etc.) contenus dans le miel. Ils facilitent le démarrage de la cristallisation.

Les paramètres extrinsèques au miel qui influencent sa cristallisation sont :

- 1° **la température**. Elle influence la vitesse de cristallisation. Une augmentation de température implique deux phénomènes contraires :
 - a) une diminution de la viscosité (d'un facteur 4 pour une augmentation de 20 à 32 °C), qui permet une plus grande mobilité des molécules de sucre et dès lors leur rencontre ;
 - b) une augmentation du niveau vibratoire des molécules de sucre, qui limite leur possibilité d'arrimage pour constituer des cristaux.

La température optimale de cristallisation pour un miel à 18 % d'eau est de 14 °C.
- 2° **les mouvements ou vibrations**. Ils provoquent des déplacements de molécules de sucre, ce qui augmente leurs chances de rencontre. Des micromouvements sont suffisants ;
- 3° **l'inclusion de petits cristaux de sucre** (par exemple un miel très finement cristallisé). Elle accélère la phase de constitution des cristaux ;
- 4° **les parois des contenants**. Leurs irrégularités servent d'amorces de cristallisation.

² BRUNEAU (E.), *Cristallisation et assouplissement*, dans *Abeilles & Cie*, n°142, 3/2011.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 7/14

Encadré 2. Cristallisation dirigée en pratique

Après filtration, décantation et homogénéisation éventuelle, l'apiculteur initie la 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.

1. La température

La température du miel est abaissée rapidement aux alentours de 14 °C. Cette température est atteinte d'autant plus vite que les volumes sont petits.

2. 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. Afin d'obtenir une cristallisation homogène, l'apiculteur s'assure que l'ensemble de la masse se met en mouvement à intervalles réguliers. Ainsi, le miel est généralement mélangé à intervalles réguliers (quelques minutes de 3 à 5 fois par jour manuellement ou toutes les 60 à 120 minutes avec un malaxeur équipé d'un minuteur). L'apiculteur s'assure qu'aucune inclusion d'air n'est possible (une distance de quelques centimètres doit séparer la surface du miel et la barre malaxatrice supérieure).

Lorsque le miel commence à changer de couleur (10 à 15 % de cristaux dans la masse), il faut fournir de plus en plus d'énergie pour malaxer le miel. Ceci provient de la mise en place de liaisons électromagnétiques appelés « ponts hydrogène » entre les cristaux de glucose nouvellement formés. Ces liaisons sont très fragiles et se brisent dès que l'on augmente légèrement la température. 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, l'apiculteur juge, par son savoir-faire, le moment où cet objectif est atteint.

3. 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 cristallisation imperceptible (aucun cristal perceptible dans la bouche entre la langue et le palais), une couleur très claire et un profil faiblement aromatique (typiquement : un miel de colza bien cristallisé).

Si l'apiculteur veut conserver le caractère monofloral d'un miel, la quantité de miel de semence est plus faible : 500 g de miel semence sont mélangés dans un récipient à 2 kg de miel liquide. Le tout est placé au frigo pendant 24 h (± 12 °C). Dès que le mélange prend, il peut être mélangé à un seau de 20 kg que l'on place au frais. Après deux à trois jours, cette semence est répartie dans le (ou les) maturateur(s).

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 8/14

Encadré 3. Travail d'un miel trop ferme

Pour assouplir un miel devenu trop ferme :

- 1° placer le miel cristallisé à 30 - 35 °C dans un malaxeur à fond chauffant ou une enceinte chauffante. Ceci permet de le travailler, étant donné qu'à cette température les ponts hydrogène sont très labiles. Une fois assez souple, le miel est mis en pots et est conservé au frais ;
- 2° un ensemencement avec 10 % de miel fraîchement récolté permet de reconstituer des ponts hydrogène et de redonner une certaine stabilité au miel.³

Encadré 4. Sablage et cristallisation

Le sablage d'un miel correspond aux cristaux qui se sont formés dans les rayons de la ruche lorsque le miel y était stocké. Le sablage est favorisé par certaines conditions ambiantes particulières, telles que de grandes variations de température entre le jour et la nuit. Les cristaux ainsi formés dans le miel sont très isolés dans la masse et sont également plus gros que ceux issus d'une cristallisation dirigée. Lors de la dégustation, c'est d'abord la cristallisation qui est perçue par la langue (les cristaux sont plus fins et fondent rapidement) pour ensuite laisser la place au sablage (cristaux plus gros, qui fondent moins vite). Le sablage doit rester limité dans un miel. En effet, les cristaux produits, s'ils sont trop nombreux ou trop gros, produisent des sensations buccales désagréables (miel râpeux). Lors de l'évaluation organoleptique par le laboratoire, le sablage de l'échantillon de miel devra rester dans les limites allant de « inexistant » à « fin ». Ceci correspond à une limite quantitative de maximum 5 % de cristaux de sablage ayant une taille de maximum 0,35 mm (maximum de la catégorie S1⁴ sciure ultra-fine pour le sucre). Les 95 % de cristaux restants étant liés à la cristallisation dirigée. Une cristallisation imperceptible à très fine exigée correspond à des cristaux de sucres ne dépassant pas 0,20 mm (< catégorie S1 sciure ultra-fine pour le sucre). En cas de doute sur l'organoleptique, une confirmation au microscope sera réalisée afin de vérifier la taille et la proportion du sablage.

³ BRUNEAU (E.), *La refonte du miel*, dans *Abeilles & Cie*, n°143, 4/2011.

⁴ Raffinerie tirlémontoise, « *Semoule et sucre impalpable* », sur <http://www.raffinerietirlémontoise.com/fr-BE/Nos-produits/Produits-industrie/Dry%20Sugars/Bloemsuiker%20en%20griessuiker>, consulté le 24 février 2017.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 9/14

Article 11. Conditionnement et stockage

§ 1^{er}. Le miel stocké en vrac est identifiable au moyen de son numéro de lot.

§ 2. Le conditionnement final pour la commercialisation au détail s'effectue en pots de maximum 500 g.

§ 3. Le miel est stocké dans des récipients parfaitement hermétiques dans un local sec, frais (température conseillée : ± 15 °C) et à l'abri d'une insolation directe. Cette température peut varier mais demeure en dessous de 25 °C afin d'éviter le déphasage du miel.

Article 12. Traçabilité

§ 1^{er}. L'apiculteur met en place un système de traçabilité permettant de suivre le cheminement du miel depuis le rucher jusqu'à la mise en pots. A cette fin, il définit un système permettant d'identifier chaque lot de miel et reprenant les informations relatives à la (les) récolte(s) constituant le lot (date et lieu de récolte(s)), ainsi que les différentes opérations effectuées sur le miel avant son homogénéisation pour sa mise en pots.

A tout moment, les indications suivantes sont reprises sur chaque récipient contenant du miel (pas sur le couvercle) :

- 1° identification de la récolte ;
- 2° identification du lot.

§ 2. L'apiculteur tient à jour un registre de production (voir, pour exemple, le *Guide de bonnes pratiques apicoles*) reprenant les informations concernant :

- 1° les données de base : coordonnées de l'apiculteur, emplacement(s) du (des) rucher(s), emplacement(s) de transhumance ;
- 2° les récoltes de miel : miellerie, récolte, constitutions de lots de miel, nettoyage ;
- 3° l'état sanitaire du cheptel ainsi que les traitements réalisés : maladies constatées ou suspectées, traitement des colonies ;
- 4° les autres traitements et médicaments vétérinaires : traitements des essaims nus, traitements des cadres stockés, registre des produits de traitement ;
- 5° les achats / ventes : essaims nus, colonies, reines, paquets d'abeilles, cire / apports, achats de miel, ventes de miel ;
- 6° les nourrissements / divers : nourrissements, stimulations, produits attractifs, combustibles.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 10/14

Chapitre III. - Commercialisation et étiquetage

Article 13. Emballage

Pour la commercialisation au détail, les pots, de maximum 500 g (article 11), sont en verre ou en plastique. Il est veillé à ce qu'ils soient munis d'un système de fermeture leur procurant une étanchéité parfaite.

Article 14. Présentation à la vente

Au détail, le miel est présenté à l'état frais et dans son emballage d'origine (article 13). Hormis pour les pots de 50 g ou moins, une bande de scellement est apposée sur le couvercle.

Article 15. Etiquetage

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application :

- 1° la **dénomination** « Miel wallon » n'est pas traduite ;
- 2° l'**utilisation de l'abréviation** « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;
- 3° le **diamètre du logo européen** correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du producteur ou du conditionneur pour le conditionnement en pots d'un volume inférieur à 250 g. Cette dérogation est demandée à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service ;
- 4° la **distance minimale autorisée** entre la dénomination enregistrée et toutes autres mentions telles qu'une marque commerciale, une dénomination de vente, une mention apportée pour préciser une qualité particulière du produit (par exemple : l'origine ou le type de miel) est équivalente à au moins une fois la hauteur de capitale du plus grand caractère utilisé dans la dénomination « Miel wallon ». Cette dérogation s'explique par la taille parfois réduite des étiquettes ;
- 5° La **mise en place d'une charte graphique spécifique** à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée, est autorisée. La charte est validée par l'OCI.

Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage :

- 1° la dénomination particulière de vente : « miel » ou « miel de fleurs » ou « miel de nectar » ou « miel de miellat » ;
- 2° le type de miel : « miel toutes fleurs » ou mentions figurant à l'annexe 1 ;

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 11/14

3° la date limite d'utilisation optimale (DLUO) garantissant la conformité du miel aux critères organoleptiques et physico-chimiques du cahier technique des charges et les conditions de conservation ;

4° le numéro d'identification relatif au lot analysé.

Pour l'application de l'alinéa 2, 3°, la DLUO est fixée par le laboratoire visé à l'article 16, § 1^{er}, sur base des propriétés physico-chimiques du miel. La DLUO est, dans tous les cas, de maximum 2 ans à dater de la récolte du miel, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à 4 ans.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 12/14

Chapitre IV. - Caractéristiques du produit fini

Article 16. Echantillonnage, prélèvements et analyses

§ 1^{er}. L'apiculteur prélève un échantillon par lot qu'il transmet à des fins d'analyses à un laboratoire de son choix accrédité selon la norme ISO 17025 pour toutes les analyses considérées.

§ 2. Les échantillons sont examinés pour leur conformité aux caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et polliniques visées aux articles 17 à 19.

Article 17. Caractéristiques physico-chimiques

Au moment de sa mise en vente, le *Miel wallon* possède les caractéristiques physico-chimiques suivantes :

- 1° **teneur en humidité** : inférieure ou égale à 18,0 % (tolérance de 0,2 %) ;
- 2° **teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF)** : inférieure à 20 mg / kg ;
- 3° **indice de saccharase (IS)** : supérieur ou égal à 10. Si l'IS est inférieur à 10, le rapport indice diastasique sur indice de saccharase est inférieur à 2,5, hormis pour certains miels monofloraux (tilleuls, ronces) pour lesquels ce rapport peut atteindre 5 ;
- 4° **crystallisation** : au minimum 95 % des cristaux ont une taille \leq 0,20 mm, les 5 % restant (au maximum) ont une taille comprise entre 0,20 et 0,35 mm.

Pour les miels monofloraux, des caractéristiques physico-chimiques supplémentaires sont également à prendre en compte :

- 1° la conductivité ;
- 2° le pH initial ;
- 3° l'acidité libre ;
- 4° le rapport fructose / glucose.

Les limites de ces paramètres pour les miels monofloraux, cristallisés, sont reprises à l'annexe 1.

Article 18. Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques du *Miel wallon* sont les suivantes :

- 1° **aspect visuel** : le miel est homogène et propre. Aucune particule visible n'est détectable à l'œil nu. Une pellicule mousseuse blanche (écume) liée à la remontée de bulles d'air dans les miels qui recouvre la surface du miel est interdite. Les marbrures sont absentes ou très limitées. Le miel ne présente aucune fluidité. Les caractéristiques visuelles des miels monofloraux wallons sont définies dans le tableau relatif aux miels monofloraux (annexe 1) ;

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 13/14

- 2° **odeur et goût** : le miel est dépourvu de toute odeur et de tout goût exogène perceptible par les consommateurs. Les caractéristiques olfactives des miels monofloraux wallons sont définies à l'annexe 1 ;
- 3° **propriétés tactiles** : la cristallisation du miel est complète et les cristaux du miel sont imperceptibles à très fins ;
- 4° **texture** : la consistance est onctueuse à tartinable. Ce critère est évalué par une mesure de la dureté au pénétromètre (méthode décrite à l'annexe 2). Le résultat est supérieur à 97 dixièmes de mm⁵ pour une température de 25 ± 3 °C.

Article 19. Caractéristiques polliniques

L'annexe 3 ci-après reprend la liste des différents pollens pouvant être retrouvés dans les miels wallons. Suivant leurs proportions, on différencie :

- 1° les **pollens dominants** : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est supérieur à 45⁶ ;
- 2° les **pollens d'accompagnement** : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est compris entre 10 et 45 ;
- 3° les **pollens isolés** : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est inférieur à 10 ;
- 4° les **pollens isolés significatifs** : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est inférieur à 10. Ce pourcentage reste cependant significatif au niveau de la détermination de l'origine botanique.

Les trois dernières colonnes du tableau de l'annexe 3 indiquent les familles et noms latins et français des différents genres (et espèces) botaniques auxquels appartiennent les pollens que l'on peut retrouver dans les miels wallons. Au sein d'une famille, il n'est pas toujours possible de pouvoir identifier les genres ou espèces à l'analyse.

Tout autre pollen non référencé dans ce tableau ne peut se retrouver qu'à l'état isolé dans le *Miel wallon*.

⁵ Ce critère de texture a été défini comme valeur seuil de tartinabilité d'un miel à l'aide d'un modèle statistique construit sur base de tests consommateurs (103 consommateurs et 8 miels testés) permettant d'établir une relation entre le caractère tartinable et la dureté d'un miel.

⁶ L'analyse s'effectue par dénombrement au microscope sur un échantillon d'environ 500 grains de pollen disposés sur une cellule de Thoma ou autre dispositif équivalent

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Page 14/14

Chapitre V. - Contrôle et certification

Article 20. Organisme certificateur et plan de contrôle

§ 1^{er}. Un (ou plusieurs) OCI est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution du *Miel wallon*.

§ 2. L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 4 ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Annexe 1 - Page 1/2

Annexe 1

Caractéristiques visuelles, olfactives, gustatives et physico-chimiques d'un *Miel wallon* monofloral cristallisé

Type de miel	Caractéristiques visuelles (couleur)	Caractéristiques olfactives	Caractéristiques gustatives et aromatiques	Caractéristiques physico-chimiques
Miel de colza (floraison de printemps)	Très claire (ivoire)	Intensité des odeurs : faible à moyenne ; Types d'odeurs : végétal, soufré	Goût : sucrosité normale à moyenne, sans acidité particulière ; Intensité aromatique : faible ; Types d'arômes : chaud, doux, végétal sec, légèrement soufré (chou)	Conductivité : < 0,24 mS / cm ; pH initial : 4,1 à 4,8 ; Acidité libre : 3,5 à 9,5 meq / kg ; Rapport fructose / glucose : < 1,10
Miel de pissenlit (floraison de printemps)	Jaune	Intensité des odeurs : moyenne à forte ; Types d'odeurs : boisé, animal	Goût : sucrosité normale à moyenne, sans acidité particulière, astringent ; Intensité aromatique : moyenne à forte ; Types d'arômes : chaud, caramélisé, boisé, légèrement animal	Conductivité : 0,30 à 0,60 mS / cm ; pH initial : 3,9 à 5,4 ; Acidité libre : 5,0 à 14,0 meq / kg ; Rapport fructose / glucose : 0,80 à 1,20
Miel de saule (floraison de printemps)	Très claire (ivoire)	Intensité des odeurs : faible à moyenne ; Types d'odeurs : végétal, chimique	Goût : sucrosité normale à moyenne, tannique, sans acidité particulière ; Intensité aromatique : faible à moyenne ; Types d'arômes : chaud, doux, végétal sec, légèrement médicamenteux (aspirine)	Conductivité : 0,20 à 0,40 mS / cm ; pH initial : 4,2 à 5,0 ; Acidité libre : 5,5 à 8,5 meq / kg ; Rapport fructose / glucose : 1,00 à 1,25

Miel wallon
Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique,
de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.

Version 6 - Mars 2017

Annexe 1 - Page 2/2

Type de miel	Caractéristiques visuelles (couleur)	Caractéristiques olfactives	Caractéristiques gustatives et aromatiques	Caractéristiques physico-chimiques
Miel de fruitiers (floraison de printemps)	Très claire (ivoire)	Intensité des odeurs : faible à moyenne ; Type d'odeurs : fruité	Goût : sucrosité normale à moyenne, sans acidité ; Intensité aromatique : faible à moyenne ; Types d'arômes : chaud, caramélisé, végétal sec	Conductivité : 0,10 à 0,60 mS / cm ; pH initial : 4,2 à 5,0 ; Acidité libre : 5,0 à 14,0 meq / kg ; Rapport fructose / glucose : 0,86 à 1,37
Miel de ronces (floraison d'été)	Clair à paille foncée	Intensité des odeurs : faible à moyenne ; Types d'odeurs : fruité, légèrement boisé	Goût : sucrosité normale à moyenne, forte acidité ; Intensité aromatique : moyenne ; Types d'arômes : chaud, caramélisé, fruité	Conductivité : 0,20 à 0,50 mS / cm ; pH initial : 3,5 à 4,7 ; Acidité libre : 10,5 à 37,7 meq / kg ; Rapport fructose / glucose : 1,05 à 1,40
Miel de phacélie (floraison d'été)	Clair	Intensité des odeurs : faible à moyenne ; Types d'odeurs : fruité, légèrement boisé	Goût : sucrosité normale à moyenne, forte acidité ; Intensité aromatique : moyenne ; Types d'arômes : chaud, caramélisé, fruité (fruits rouges)	Conductivité : 0,20 à 0,40 mS / cm ; pH initial : 3,3 à 4,3 ; Acidité libre : 5,4 à 26,0 meq / kg ; Rapport fructose / glucose : 1,16 à 1,33
Miel de tilleul (floraison d'été)	Clair avec reflet verdâtre	Intensité des odeurs : moyenne à forte ; Types d'odeurs : boisé, mentholé	Goût : sucrosité normale, légère amertume ; Intensité aromatique : moyenne à forte ; Types d'arômes : chaud, caramélisé, médicamenteux, rafraîchissant (note mentholées ou de chlorophylle)	Conductivité : 0,20 à 0,80 mS / cm ; pH initial : 3,7 à 5,1 ; Acidité libre : 3,4 à 16,1 meq / kg ; Rapport fructose / glucose : 1,10 à 1,40
Miel de trèfle (floraison d'été)	Clair à paille foncée	Intensité des odeurs : faible à moyenne ; Types d'odeurs : fruité, végétal	Goût : sucrosité normale à moyenne, forte acidité ; Intensité aromatique : moyenne ; Types d'arômes : chaud, caramélisé, fruité, végétal sec	Conductivité : 0,10 à 0,60 mS / cm ; pH initial : 3,6 à 4,8 ; Acidité libre : 8,2 à 24,0 meq / kg ; Rapport fructose / glucose : 1,09 à 1,32

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Annexe 2 - Page 1/1

Annexe 2

Méthode de mesure de la dureté d'un miel

Objet : mesure de la pénétration, paramètre en lien direct avec la dureté et la consistance.

Domaine d'application : miel.

Texte de référence : norme ISO 5492 :1992.

Protocole analytique :

A. Généralités

Le pénétromètre est utilisé pour déterminer la dureté du miel. Le protocole analytique est rédigé en conformité avec un pénétromètre manuel de type KOELHER.

Spécifications techniques

- précision de la mesure : 1/10^{ème} de mm ;
- accessoires associés :
 - o Plunger (réf. : K20000; poids : 102,52 g) ;
 - o poids additionnels de 50 g et 100 g ;
 - o chronomètre précis au 1/10^{ème} de s.

B. Utilisation

B.1. Précaution avant utilisation

- placer le pénétromètre sur une surface plane, vérifier la mise à niveau avec le niveau à bulle d'air situé sur la base de l'assemblage ;
- vérifier que la surface de l'échantillon est plane, lisse et qu'il n'y a pas de bulles d'air ;
- vérifier que l'échantillon est à température ambiante.

B.2. Mesure

- 1) noter la température de travail ;
- 2) placer la tête du Plunger au ras de la surface de l'échantillon ;
- 3) réinitialiser le chronomètre ;
- 4) relâcher le piston de fixation du Plunger et enclencher simultanément le chronomètre ;
- 5) maintenir le piston libre pendant 10 secondes ;
- 6) lire la distance parcourue par le Plunger.

L'analyse est réalisée en double ; la moyenne arithmétique tient lieu de résultat.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Annexe 3 - Page 1/5

Annexe 3

Liste des différents pollens, ainsi que leurs proportions respectives, pouvant être retrouvés dans le *Miel wallon*

Pollens Dominants	Pollens d'accompagnement	Pollens Isolés	Pollens isolés significatifs	Familles botaniques	Espèces fréquemment rencontrées	
					Nom latin	Nom français
			•	<i>Aceraceae</i>	<i>Acer</i>	Erables
	•	•		<i>Apiaceae</i>	<i>Heracleum</i>	Berce
		•		<i>Apiaceae</i>	<i>Daucus carota</i>	Carotte
•	•	•		<i>Apiaceae</i>	<i>Angelica</i>	Angélique
		•		<i>Anacardiaceae</i>	<i>Rhus</i>	Sumac
		•		<i>Aquifoliaceae</i>	<i>Ilex</i>	Houx
			•	<i>Arialaceae</i>	<i>Hedera</i>	Lierre
			•	<i>Asteraceae</i>	<i>Centaurea</i>	Centaurées
			•	<i>Asteraceae</i>	<i>Carduus</i>	Chardon
			•	<i>Asteraceae</i>	<i>Cirsium</i>	Cirse

Miel wallon
Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique,
de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.

Version 6 - Mars 2017

Annexe 3 - Page 2/5

Pollens Dominants	Pollens d'accompagnement	Pollens Isolés	Pollens isolés significatifs	Familles botaniques	Espèces fréquemment rencontrées	
					Nom latin	Nom français
	•		•	<i>Asteraceae</i>	<i>Taraxacum</i>	Pissenlit
	•		•	<i>Asteraceae</i>	<i>Helianthus</i>	Tournesol
		•		<i>Balsaminaceae</i>	<i>Impatiens</i>	Balsamine
		•		<i>Berberidaceae</i>	<i>Mahonia</i>	Mahonia
		•		<i>Betulaceae</i>	<i>Betula</i>	Bouleau
		•		<i>Betulaceae</i>	<i>Alnus</i>	Aulne
		•		<i>Betulaceae</i>	<i>Carpinus</i>	Charmes
		•		<i>Betulaceae</i>	<i>Corylus</i>	Noisetier
			•	<i>Boraginaceae</i>	<i>Borrago officinalis</i>	Bourrache
•	•	•		<i>Boraginaceae</i>	<i>Myosotis</i>	Myosotis
			•	<i>Boraginaceae</i>	<i>Echium</i>	Vipérine
•	•	•		<i>Brassicaceae</i>	<i>Cardamines</i>	Cardamine
•	•	•		<i>Brassicaceae</i>	<i>Brassica napus</i>	Colza
•	•	•		<i>Brassicaceae</i>	<i>Sinapis</i>	Moutarde

Miel wallon
Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique,
de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.

Version 6 - Mars 2017

Annexe 3 - Page 3/5

Pollens Dominants	Pollens d'accompagnement	Pollens Isolés	Pollens isolés significatifs	Familles botaniques	Espèces fréquemment rencontrées	
					Nom latin	Nom français
			•	<i>Caprifoliaceae</i>	<i>Symphoricarpos</i>	Symphorine
		•		<i>Chenopodiaceae</i>	<i>Chenopodium</i>	Chénopode
		•		<i>Cistaceae</i>	<i>Cistus</i>	Ciste
		•		<i>Cistaceae</i>	<i>Helianthemum</i>	Hélianthème
			•	<i>Cornaceae</i>	<i>Cornus</i>	Cornouiller
		•		<i>Ericaceae</i>	<i>Erica</i>	Bruyère
			•	<i>Ericaceae</i>	<i>Calluna vulgaris</i>	Callune
			•	<i>Fabaceae</i>	<i>Robinia pseudacacia</i>	Robinier
	•		•	<i>Fabaceae</i>	<i>Vicia</i>	Vesce
	•		•	<i>Fabaceae</i>	<i>Vicia faba</i>	Fèverole
	•	•		<i>Fabaceae</i>	<i>Melilotus</i>	Mélilot
	•	•		<i>Fabaceae</i>	<i>Medicago</i>	Luzerne
•	•	•		<i>Fabaceae</i>	<i>Trifolium</i>	Trèfles
	•	•		<i>Fabaceae</i>	<i>Lotus</i>	Lotier

Miel wallon
Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique,
de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.

Version 6 - Mars 2017

Annexe 3 - Page 4/5

Pollens Dominants	Pollens d'accompagnement	Pollens Isolés	Pollens isolés significatifs	Familles botaniques	Espèces fréquemment rencontrées	
					Nom latin	Nom français
	•	•		<i>Fabaceae</i>	<i>Onobrychis</i>	Sainfoin
•	•	•		<i>Fagaceae</i>	<i>Castanea sativa</i>	Châtaignier
	•	•		<i>Fagaceae</i>	<i>Fagus</i>	Hêtre
•	•	•		<i>Hydrophyllaceae</i>	<i>Phacelia</i>	Phacélie
	•	•		<i>Hippocastanaceae</i>	<i>Aesculus</i>	Marronnier
		•		<i>Grossulariaceae</i>	<i>Ribes</i>	Groseillier
			•	<i>Lamiaceae</i>	<i>Mentha</i>	Menthe
			•	<i>Lamiaceae</i>	<i>Origanum vulgare</i>	Marjolaine
			•	<i>Lamiaceae</i>	<i>Salvia</i>	Sauge
			•	<i>Malvaceae</i>	<i>Malva</i>	Mauve
•	•	•		<i>Oleaceae</i>	<i>Ligustrum</i>	Troène
			•	<i>Onagraceae</i>	<i>Epilobium</i>	Epilobe
		•		<i>Pinacea</i>	<i>Pinus</i>	Pin
		•		<i>Plantaginaceae</i>	<i>Plantago</i>	Plantain

Miel wallon
Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique,
de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.

Version 6 - Mars 2017

Annexe 3 - Page 5/5

Pollens Dominants	Pollens d'accompagnement	Pollens Isolés	Pollens isolés significatifs	Familles botaniques	Espèces fréquemment rencontrées	
					Nom latin	Nom français
	•	•		<i>Poaceae</i>	<i>Zea</i>	Maïs, céréale
	•	•		<i>Poaceae</i>	<i>Graminea</i>	Graminées
			•	<i>Polygonaceae</i>	<i>Fagopyrum</i>	Sarrasin
			•	<i>Polygonaceae</i>	<i>Polygonum</i>	Renouées
	•	•		<i>Polygonaceae</i>	<i>Rumex</i>	Oseille
•	•	•		<i>Salicaceae</i>	<i>Salix</i>	Saule
		•		<i>Ranunculaceae</i>	<i>Ranunculus</i>	Renoncule
	•		•	<i>Rhamnaceae</i>	<i>Frangula alnus</i>	Bourdaïne
•	•	•		<i>Rosaceae</i>	<i>Rubus</i>	Ronce, Framboisier
•	•	•		<i>Rosaceae</i>	<i>Malus</i>	Pommier
•	•	•		<i>Rosaceae</i>	<i>Pyrus</i>	Poirier
•	•	•		<i>Rosaceae</i>	<i>Prunus</i>	Merisier, Cerisier, Prunier
		•		<i>Rosaceae</i>	<i>Fragaria</i>	Fraisier
			•	<i>Rosaceae</i>	<i>Crataegus</i>	Aubépine

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Annexe 3 - Page 6/5

Pollens Dominants	Pollens d'accompagnement	Pollens Isolés	Pollens isolés significatifs	Familles botaniques	Espèces fréquemment rencontrées	
					Nom latin	Nom français
	•		•	<i>Rutaceae</i>	<i>Evodia danielli</i>	Arbre à miel
		•		<i>Salicaceae</i>	<i>Populus</i>	Peuplier
	•		•	<i>Tiliaceae</i>	<i>Tilia</i>	Tilleul
		•		<i>Vitaceae</i>	<i>Parthenocissus</i>	Vigne vierge

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 6 - Mars 2017	Annexe 4 - Page 1/1

Annexe 4

Plan minimum de contrôle pour la certification du *Miel wallon*

Type de contrôle	Fréquence minimum	Cahier des charges	Mode d'inspection
Rucher de production et conduite	1 / producteur / an	Art. 5	Inspection de terrain et administrative
Récolte du miel	1 / producteur / an	Art. 6	Inspection de terrain
Travail du miel : centrifugation, filtration et décantation	1 / producteur / an	Art. 7, 8, 9, 10	Inspection de terrain
Conditionnement et stockage	1 / producteur / an	Art. 11	Inspection de terrain et administrative
Caractéristiques du produit fini (physico-chimiques et organoleptiques)	1 / lot / an	Art. 17, 18	Inspection administrative
Traçabilité et étiquetage	1 / producteur / an	Art. 12 et 15	Inspection de terrain et administrative

**Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés
et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Miel wallon

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 2

Cartes de l'aire géographique de production

Aire géographique délimitée pour l'Indication géographique (IGP) "Miel wallon"

Carte 1 Wallonie : une région en Europe



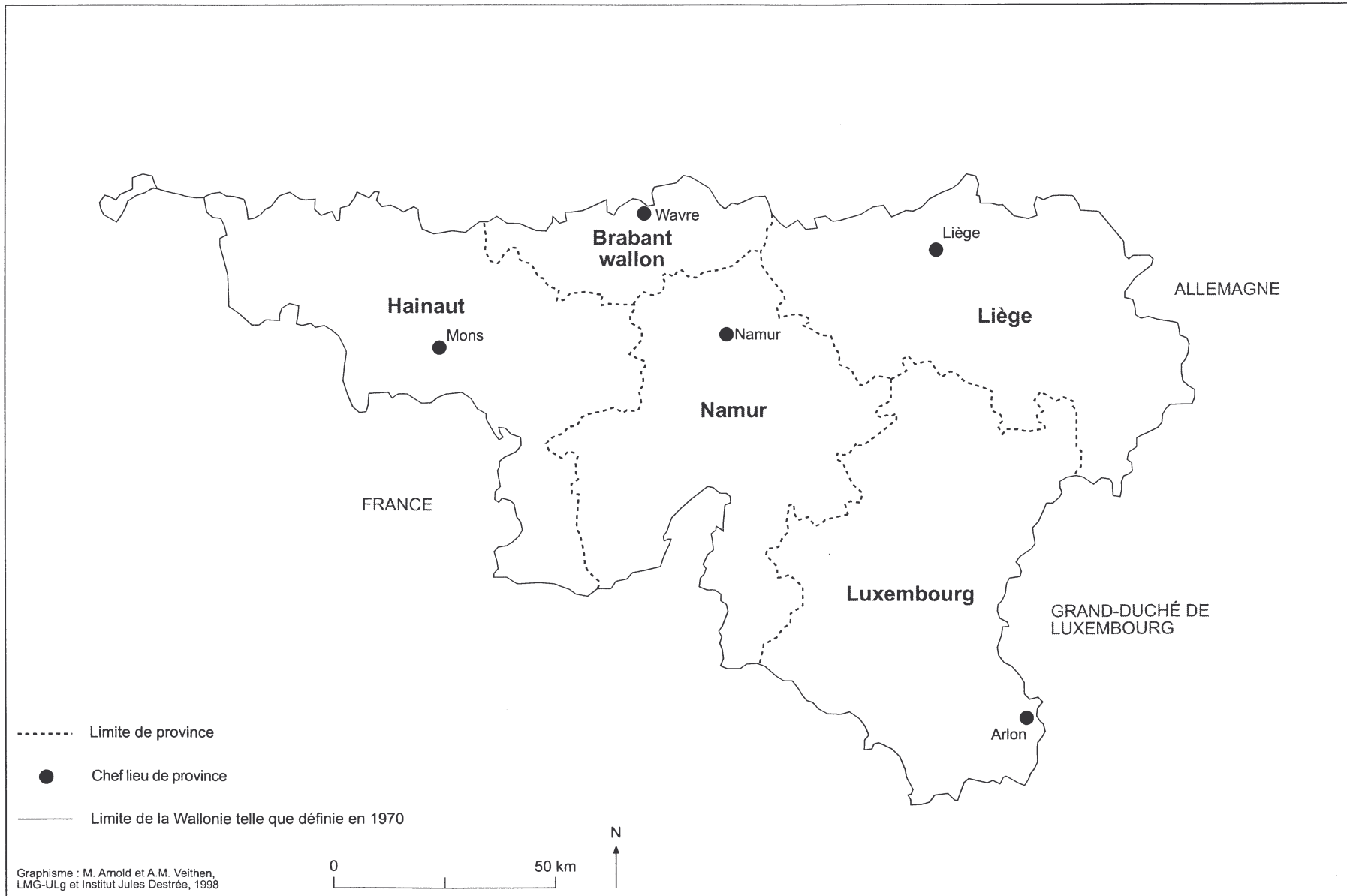
Agglomération ou ville de plus de 100.000 hab.
ou de plus de 50.000 hab. (en Wallonie et jusqu'à 50 Km de ses limites)
Source : EUROSTAT, base de données GISCO 1996

30 15 0 30 60 90 120 150 Km

Aire géographique délimitée pour l'Indication géographique (IGP) "Miel wallon"

LES CINQ PROVINCES WALLONNES

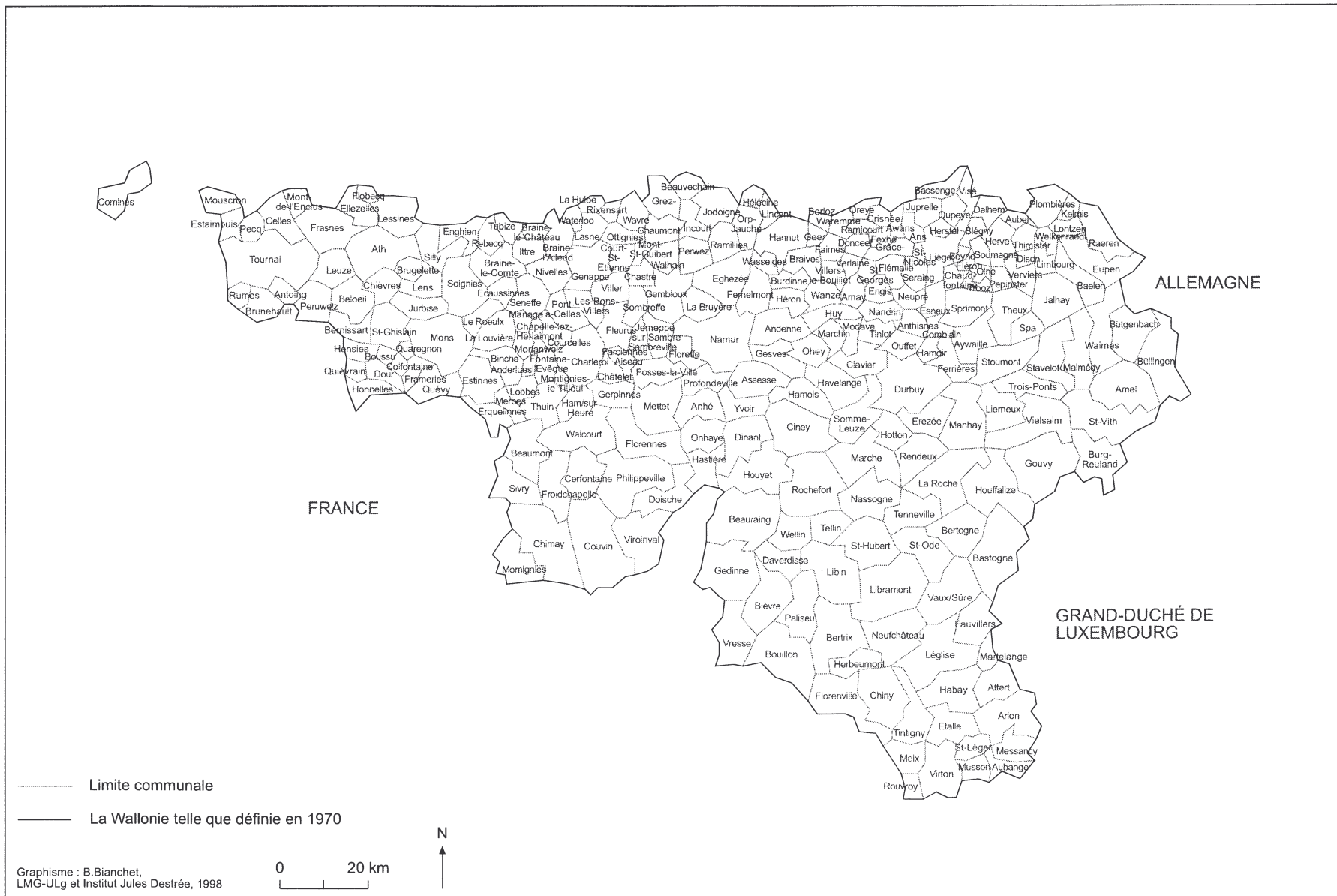
1995



Aire géographique délimitée pour l'Indication géographique (IGP) "Miel wallon"

LES DEUX CENT SOIXANTE DEUX COMMUNES WALLONNES

1977



**Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés
et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Miel wallon

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 3

**Bibliographie - documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de
l'apiculture wallonne**

ANNEXE 3a

Bibliographie

1. Outils de travail

DE CASTELJAU (C.), *Bibliographie d'apiculture de langue française*, Besançon, 1983.

VANDEGAER (L. I.), JEUNIEUX (G.), *Apiculture dans Encyclopédie Agricole Belge*, t. II, Bruxelles, 1930, p. 661-702.

VAN ROMPAEY (E.), DELVOSALLE (L.) (s. dir.), *Atlas de la flore belge et luxembourgeoise : ptéridophytes et spermatophytes*, 2^e éd. revue, Bruxelles, 1979.

2. Travaux et sources imprimées

IV^e Congrès International d'Apiculture, Bruxelles, 25-26 septembre 1910. Liste des membres et Compte rendu des séances. Rapports, Huy, s. d.

X^e Congrès International d'Apiculture, Bruxelles, 1935. Discours, rapports et vœux émis, s. l., 1936.

ACKERMANS (J.), *Analyse de miels : premier bilan* dans *Les Carnets du CARI*, n° 7, 4/1985, p. 26-33.

Annuaire de l'apiculture belge publié par la Chambre syndicale belge d'apiculture, Union Professionnelle reconnue à Bruxelles, Renaix, 1905.

BOHET (J.-M.), *Situation de l'apiculture en Belgique* dans *Quel avenir pour quelle apiculture : Communications présentées à l'occasion de la journée d'information organisée par le Centre Apicole de Recherche et d'Information à Louvain-la-Neuve le 3 mars 1985*, Gembloux, 1985, p. 7-32.

BORMANN (J.), *Commercialiser du miel : un problème pour l'apiculteur ?* dans *Les Carnets du CARI*, n° 32, 1/1992, p. 18-20.

BRUNEAU (E.), *Analyses de miel 1993* dans *Les Carnets du CARI*, n° 36, 1/1993, p. 14-16.

BRUNEAU (E.), *Analyses de miels : lesquelles choisir ?* dans *Les Carnets du CARI*, n° 55, 4/1996, p. 6-7.

BRUNEAU (E.), *De 50 à 300 FB :Kg : vous avez le choix* dans *Les Carnets du CARI*, n° 21, 2/1989, p. 21-26.

BRUNEAU (E.), *Des miels de chez nous* dans *Les Carnets du CARI*, n° 23, 4/1989, p. 41-43.

BRUNEAU (E.), *Le label Miel* dans *Les Carnets du CARI*, n° 27, 4/1990, p. 49-51.

BRUNEAU (E.), *Mon miel va-t-il cristalliser ?* dans *Les Carnets du CARI*, n° 41, 2/1994, p. 9-11.

BRUNIN (A.), LIETAR (R.), *Aide-mémoire de l'apiculteur belge. Rédigé suivant le programme officiel des écoles d'apiculture. Etude des translations en Belgique*, Ottignies, 1947.

BURVENICH (Fr. père), *Apiculture moderne. Flore mellifère*, Liège, [1898].

Calendrier de la Fédération Apicole du Hainaut et Extensions 1900, Charleroi, s. d.

CALICIS (P. J.), *Traité d'Apiculture adapté au programme officiel de l'Etat à l'usage des ruchers-écoles et des cours pour conférencier de l'Etat*, Manage, 1943.

CARI, *Guide des bonnes pratiques apicoles*, Louvain-la-Neuve, Gand, 2009.

- Carnets d'un apiculteur : les meilleures chroniques d'H. de Fanzel*, Gembloux, 1983.
- DE KESEL (K.), *Conférence sur l'apiculture rationnelle*, Bruxelles, 1888.
- DE KESEL (K.), *Système de ruches diagonales et feuilletables. Description et résultats, suivis d'une étude sur l'amélioration de l'abeille commune par croisements et sélection*, Bruxelles, 1897.
- DE WARSAGE (R.), *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938.
- Deuxième Congrès National d'Apiculture tenu à Charleroi les 14 et 15 août 1898. Compte rendu général. Résolutions. Rapports*, Charleroi, s. d.
- DE MEYER (E.), *Guide pratique apicole*, s. l., 1939.
- DEPAIRE (J.-B.), *Hydromel et produits dérivés de la Fermentation du Miel : Conférences faites à la Société d'Apiculture de Bruxelles*, Bruxelles, 1896.
- DE SOIGNIE (J.), *L'avenir de l'apiculture en Belgique*, Liège, 1883.
- DIDIER, *Chez les abeilles. Les merveilles et les mystères de la Ruche*, Huy, 1911.
- FERIER (R.), *J'organise et je conduis mon rucher suivant les procédés modernes. Guide complet. Abeilles et fleurs - Pratique rationnelle au rucher - Produits - Bienfaits et utilisation du miel - Apithérapie*, 2^e éd., Bruxelles, 1944.
- FERIER (R.), *Petit cours d'apiculture mobiliste ou exposé sommaire des mœurs, de l'industrie des abeilles et de leur culture suivant les procédés modernes*, Bruxelles, s.d.
- FREYTAG (I.), *Le chemin de la qualité*, dans *Abeilles & Cie*, n° 116, janvier-février 2007 (en ligne sur http://www.cari.be/medias/abcie_articles/116_chemi_qualite.pdf, consulté le 21 mai 2012).
- GILLET-CROIX (A.), *Précis d'apiculture et sélection des reines*, 2^e éd. entièrement revue et augmentée, Bertrix, 1924.
- GONNET (M.), *La cristallisation dirigée des miels : Actualisation des méthodes de travail et avantages liés à cette pratique technologique dans Les Carnets du CARI*, n° 43, 4/1994, p. 12-18.
- HALLEUX (D.), *Le livre de l'Apiculteur Belge*, nouvelle éd. revue et augmentée, Spa, [1904].
- HOMMEL (R.), *L'apiculture par les méthodes simples*, Paris, 1898.
- JOIGNEAUX (P.), *De l'éducation des abeilles ou apiculture*, Bruxelles, 1854.
- LEBRUN (Ph.), *Quel avenir pour quelle apiculture ? Synthèse et conclusions dans Quel avenir pour quelle apiculture : Communications présentées à l'occasion de la journée d'information organisée par le Centre Apicole de Recherche et d'Information à Louvain-la-Neuve le 3 mars 1985*, Gembloux, 1985, p. 95-102.
- LECOCQ (V.-G.), *Album apicole illustré*, Liège, 1894.
- MERCIER (N.), DUBOIS (S.), *Guide complet d'apiculture pratique mobiliste et demi-fixiste*, Namur, 1897.
- MIGNOLET (É.), *Valoriser votre miel, tel est notre désir dans Les Carnets du CARI*, n° 17, 2/1988, p. 6-9.
- NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture en Belgique. 1890 à nos jours dans Les carnets du CARI*, Louvain-la-Neuve, n° 36, 1/1993, p. 36-39 ; n° 37, 2/1993, p. 9-13 ; n° 38, 3/1993, p. 35-39 ; n° 39, 4/1993, p. 34-38 ; n° 40, 1/1994, p. 42-44 ; n° 41, 2/1994, p. 27-30 ; n° 42, 3/1994, p. 15-21 ; n° 43, 4/1994, p. 19-24.
- NIVAILLE (J.), *Les 12 premiers Congrès Internationaux d'Apiculture de 1897 à 1939*, Bruxelles, 1995.
- NIVAILLE (J.), *Miel humide, moi ? Jamais ! dans Les Carnets du CARI*, n° 19, 4/1988, p. 26-28.
- Petit Almanach de l'Apiculteur de la Fédération Apicole du Hainaut et Extensions*, Tamines, 1901.

PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie*, Huy, 1937.

RIGAL (C.), THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture à l'usage des élèves des écoles primaires*, Charleroi, [1901].

ROBERTI (Ph. A.), *Les « marbrures » sont-elles inévitables ?* dans *Les Carnets du CARI*, n° 24, 1/1990, p. 7-10.

STASSART (H.), *Etablissement raisonné d'un rucher couvert*, Huy, 1902.

STASSART (H.), *Le miel. Sa préparation. Sa conservation. Ses falsifications. Son emploi*, Huy, 1892.

STASSART (H.), *La construction simplifiée de la ruche Halleux*, Huy, 1893.

TASSEROUL (A.), *Recueil pratique de législation apicole*, Soignies, 1991 (Numéro spécial de la *Belgique Apicole*).

THIBAUT (S.), *Notices sur le miel et ses dérivés*, Montigny-le-Tilleul et Marchiennes, [1898].

THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture rationnelle ou l'art d'élever les abeilles et de les aider dans leurs travaux, de manière à obtenir la plus grande production de miel, tout en réduisant au minimum le temps nécessaire à la conduite du rucher*, Liège, 1893.

VAN DYCK (J.-M.), *La cristallisation du miel* dans *Les Carnets du CARI*, n° 21, 2/1989, p. 13-15.

VOIRNOT (J.-B.), *Le miel des abeilles. Guide de l'apiculteur et du consommateur. Conférence donnée à Arlon (Belgique) et à Chalon-sur-Saône (France)*, Dison, 1894.

3. Travaux inédits (Mémoires)

EPPE (J.), *Les aspects économiques de l'apiculture belge*, FUNDP, 1993-1994 [Mémoire de Licence en Sciences Economiques et Sociales].

JANSSENS (X.), *Evaluation de la flore mellifère et modélisation des potentialités locales de production de miel en Wallonie au moyen d'un SIG*, UCL, 2000-2001 [Mémoire de Licence de la Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale].

LOICQ Y., *Etude des possibilités d'utilisation de la saccharase comme indice de dégradation thermique d'un miel*, UCL, 1986 [Mémoire de licence du département de chimie appliquée et des bio-industries].

4. Internet

CENTRE APICOLE DE RECHERCHE ET D'INFORMATION, *Site de l'apiculture wallonne et bruxelloise*, www.cari.be (consulté le 29 juillet 2011).

FEDERATION APICOLE DE NAMUR, *Site de la Fédération Apicole de Namur*, www.fpan.be (consulté le 29 juillet 2011).

FEDERATION ROYALE PROVINIALE LIEGEOISE D'APICULTURE, *Site de la Fédération Royale Provinciale Liégeoise d'Apiculture*, www.frpla.be (consulté le 29 juillet 2011).

FEDERATION ROYALE DES UNIONS PROFESSIONNELLES APICOLES DU HAINAUT, *Site de l'apiculture en Hainaut*, <http://www.abeille-hainaut.be> (consulté le 8 août 2011).

INSTITUT ROYAL METEOROLOGIQUE, *Site officiel de la météo en Belgique*, www.meteo.be (consulté le 27 juillet 2011).

OFFICE DE LA PROMOTION DU TOURISME DE WALLONIE ET DE BRUXELLES, ASBL, *Site officiel de l'Office de Promotion du Tourisme de Wallonie et de Bruxelles*, www.wallonie-tourisme.be (consulté le 25 juillet 2011).

UNION DES FEDERATIONS D'APICULTURE DE WALLONIE ET BRUXELLES, *Site de l'Union des Fédérations d'Apiculture de Wallonie et Bruxelles*, www.apimonde.com (consulté le 29 juillet 2011).

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS, *Site de l'Union Royale des Ruchers Wallons*, www.urrw.be (consulté le 27 mai 2011).

5. Presse spécialisée

Abeilles & Cie, Louvain-la-Neuve, n° 50-143, 1996-2011.

L'Abeille et sa culture. Bulletin mensuel de la Fédération d'Apiculture de Condroz et Hesbaye, Huy, 8^e-10^e années, 1900-1902.

L'Apiculteur Belge. Bulletin mensuel de l'Union Apicole du Hainaut-Brabant et Extensions, Monstreux 1^{re}-3^e années, 1899-1901.

Apiculture Belge. Organe de la Fédération des Sociétés d'Apiculture de la Wallonie, Mont-sur-Marchiennes, 6^e-7^e années, 1933-1934.

Bulletin d'informations apicoles pour la Wallonie, Ixelles, 1^{re}-3^e années, 1942-1944.

La Belgique Apicole. Mensuel illustré. Organe de la Fédération des Sociétés Provinciales d'Apiculture de Wallonie, Ixelles, 1^{re}-3^e années, 1937-1939.

Le Progrès apicole. Organe de la Fédération Apicole du Hainaut, Marchiennes, 1^{er}-3^e années, 1890-1892.

Le Rucher Belge. Bulletin de la Société d'Apiculture du Bassin de la Meuse, Dison, 7^e-8^e années, 1896-1897.

Les cahiers du CARI, Louvain-la-Neuve, n° 36-49, 1993-1995.

Revue Belge d'apiculture, juin-juillet 2000, p65-70

Rucher Wallon. Organe mensuel d'information et de technique apicole, Huy, 13^e année, 1951.

ANNEXE 3b

Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du Miel de Wallonie

Liste des plantes mellifères

THIBAUT (S.), *Manuel d'apiculture rationnelle ou l'art d'élever les abeilles et de les aider dans leurs travaux, de manière à obtenir la plus grande production de miel, tout en réduisant au minimum le temps nécessaire à la conduite du rucher*, Liège, 1893, p. 15-16.

p. 15

p. 16

4. Plantes et arbres dont les fleurs donnent du miel ou du pollen.

Depuis une vingtaine d'années, le prix des céréales ayant subi une forte baisse et celui du beurre, du laitage et des viandes n'ayant guère varié, les cultivateurs ont augmenté la surface de leurs pâtures, afin de faire l'élevage d'un plus grand nombre de bêtes de l'espèce bovine. Comme conséquence, le champ d'activité des abeilles s'est trouvé fortement agrandi; on a créé des prairies artificielles dans lesquelles nos bonnes plantes mellifères doivent nécessairement trouver place par suite de leurs qualités nutritives pour l'alimentation des chevaux et des bestiaux.

Citons d'abord le *sainfoin* ou esparcette, dont une variété donne une coupe à la fin du printemps, puis reflorit en plein

été. C'est la plante mellifère par excellence, mais elle réclame un bon sol calcaire.

Le *trèfle blanc* ou coucou est moins difficile sous le rapport du terrain; il croît même sur les accotements des routes. On peut dire que le trèfle blanc fleurit tout l'été, car à peine fauché, il donne déjà de nouvelles fleurs. Le coucou, comme le sainfoin, fournit un beau miel délicieux.

Les autres variétés de *trèfles*: *hybride* ou *alsique*, *violet*, *la luzerne*, sont également très mellifères.

Les *mélilots blanc et jaune* donnent aussi beaucoup de miel; ils produisent quantité de fleurs de juillet aux premières gelées et se contentent des terrains incultes, talus et carrières abandonnées.

La *phacelia tanacetifolia*, espèce de bourrache importée de la Californie, est aussi très mellifère. Les tiges ont parfois besoin d'être supportées par de petites ramilles; il serait donc préférable de la cultiver à bonne exposition, le long des haies auxquelles elle s'accrocherait.

Presque toutes les *plantes officinales*, la *bourrache* et les *labiées* surtout, sont mellifères et donnent au miel ces qualités hygiéniques qui rendent cet aliment si utile pour prévenir ou guérir beaucoup de maladies.

Le *colza*, peu cultivé dans le Hainaut, fournit aussi beaucoup de miel, il fleurit fin avril-mai.

Le *blé noir* ou sarrasin peut être cultivé dans les mauvais terrains, si on veut le couper comme fourrage vert. Il produit un miel rougeâtre qui convient surtout pour l'hivernage.

La *bruyère*, qui croît spontanément dans les sols sablonneux additionnés de déchets végétaux, fournit aussi en abondance en août-septembre un miel brunâtre, épais, qui peut servir pour la provision d'hiver des abeilles.

Les *arbres et arbustes fruitiers*, le *framboisier* surtout, sont très mellifères.

Le *tilleul*, le *marronnier*, l'*acacia*, le *tulipier* fournissent également beaucoup de miel; on devrait en orner nos avenues et nos routes, au lieu d'y planter d'autres essences.

Le pollen est fourni par certaines plantes; le *tussilage* ou pas d'âne, les *crucifères*, en produisent abondamment.

Le *cornouiller* et le *noisetier* fleurissent dès le mois de février-mars et donnent beaucoup de pollen; le *sauze Mar-sault* fournit du pollen en abondance et du miel.

Beaucoup de *variétés fruitières* donnent également pollen et miel, ainsi que le *réséda*, la *vipérine*, la *moutarde*, etc., etc.

CHAPITRE XIX. QUELQUES PLANTES MELLIFÈRES.

Nous avons vu précédemment que l'abeille est l'agent le plus actif de la fécondation des fleurs. Nous avons vu aussi que c'est principalement de leur suc qu'elle tire son précieux nectar. Nous avons donc tout intérêt à ce que les chères butineuses aient à leur disposition un grand nombre de fleurs qui leur permettent de faire d'amples récoltes.

Quelles sont les plantes de notre pays qui sont visitées de préférence par les abeilles et qui produisent ce miel qui fait nos délices?

Elles sont nombreuses et variées. M. le docteur Conrad de Muelenaere et M. Burvenich les ont décrites avec un rare talent dans des ouvrages spéciaux que nous engageons vivement nos lecteurs à consulter. Nous nous bornerons donc à énumérer celles que l'on rencontre le plus communément et qui se recommandent par là même à l'attention des apiculteurs.

Les arbres à fruits à noyau, tels que le cerisier, le prunier, le pêcher, l'abricotier, sont très mellifères et présentent l'avantage de fleurir dès les premiers beaux jours.

Le pommier, dont la floraison a lieu quelques semaines plus tard, donne également beaucoup de miel.

Le poirier produit moins de miel, mais du pollen en abondance. Le marronnier, le châtaignier, le tilleul, l'érable, le sycamore, le sorbier, le robinier ou faux-acacia font l'ornement des parcs et des avenues; ils constituent en même temps une précieuse ressource pour nos hyménoptères de prédilection.

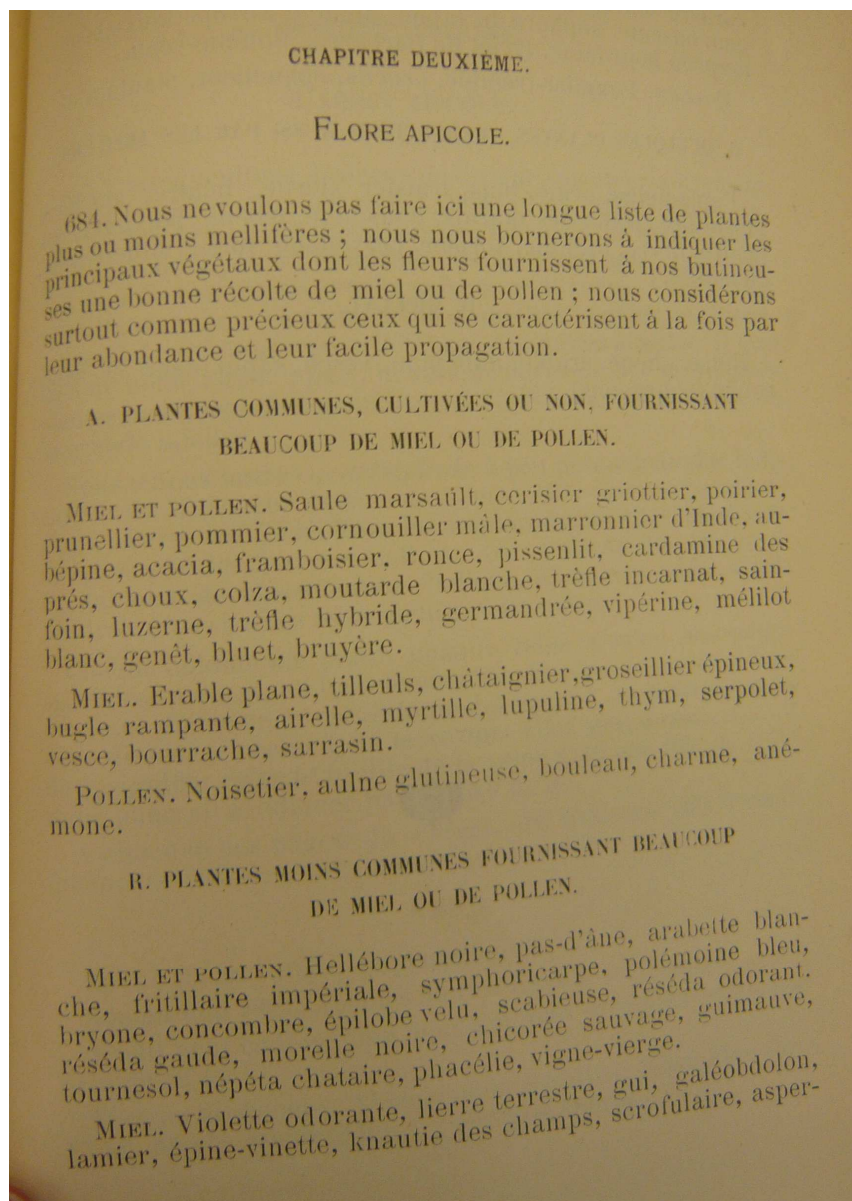
Le troène, la bourgène, la symphorine, la clématite, l'aubépine, la barbe-de-renard, la bruyère, le noisetier, le saule-marsault, l'églantier, l'aune, le bouleau, recommandables pour planter les berges, les talus des chemins de fer et les terrains vagues, donnent, les uns du miel, les autres du pollen en quantité.

Le trèfle blanc (coucou), le trèfle hybride, le trèfle incarnat, le sainfoin constituent une des meilleures ressources pour l'apiculture. Ces

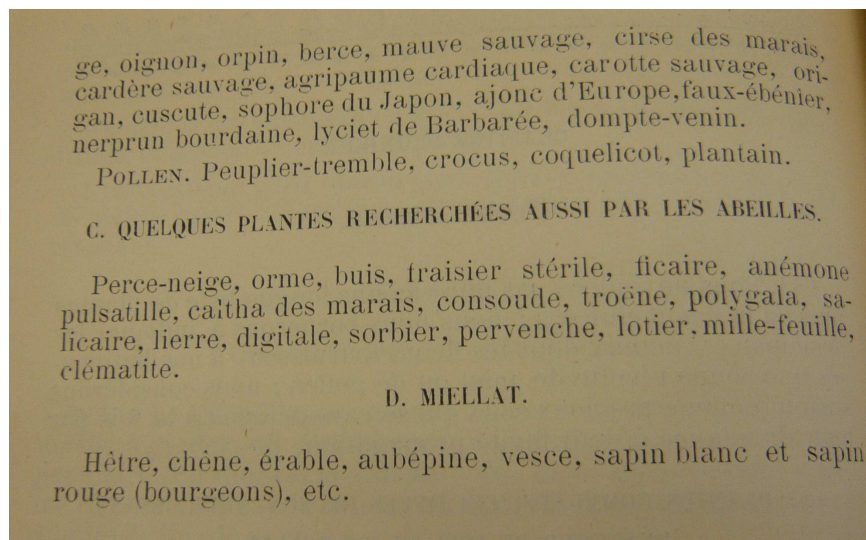
légumineuses, à l'exception du trèfle incarnat, procurent une seconde coupe dont la floraison est bien précieuse pour nos abeilles.

La lupuline, la luzerne, les féveroles, la phacélie, le colza, le sénevé, la moutarde, le thym, le serpolet, la vipérine, la menthe, le mélilot, la bourrache, l'arabette fournissent aussi, pour la plupart, une miellée abondante.

p. 371



p. 372



LES PLANTES MELLIFÈRES.

Toutes les fleurs sont loin de sécréter du nectar; le parfum délicieux qu'elles dégagent et la coloration riche dont elles se parent ne fournissent aucun indice à ce sujet. Des fleurs admirables de finesse et très odorantes comme les roses, ne fournissent aucune matière utile à l'abeille.

D'autre part, des fleurs insignifiantes, sauvages et sans odeur comme les ronces, le compagnon rouge, le myosotis sécrètent du nectar en abondance et sont constamment visitées par nos abeilles.

Quantité de plantes cultivées dans nos jardins ou poussant à l'état sauvage, tout en procurant une certaine décoration peuvent également nous être utiles en secret tant du nectar en abondance qui sera admirablement transformé en miel par nos chères abeilles; d'où double utilité de ces fleurs.

Nous retrouvons, par exemple, la petite pervenche, appartenant à la famille des apocynées qui fleurit dans notre pays en avril et quelquefois peut même donner une deuxième floraison en automne. Cette plante est très mellifère, le tube de sa corolle se remplit de nectar le matin et également à la soirée; de ce fait les abeilles y butinent du matin au soir.

Le perce neige qui fleurit en février-mars sécrète peu de nectar, mais par contre ses étamines sont couvertes d'une couche épaisse de pollen jaune que les abeilles récoltent avec avidité, car à cette époque l'élevage des jeunes abeilles prend une certaine ampleur dans la ruche et cette poussière fécondante, très rare à la sortie de l'hiver, est indispensable pour la fabrication de la nourriture destinée aux larves.

La vipérine fleurissant de juin à septembre sécrète énormément de nectar et donne un miel très fin. La bourrache qui fleurit de juin à octobre donne beaucoup de miel et du beau pollen blanc.

La grande consoude possède des fleurs très nectarifères mais malheureusement les corolles étant très profondes, les abeilles ont très difficilement d'atteindre le nectar, elles ne peuvent s'emparer de la sécrétion sucrée que lorsque les bourdons ont percé le calice à la base.

La campanule des jardins est également très visitée. L'inflorescence est formée de clochettes inclinées vers le sol, cette position des fleurs protège le nectar contre la pluie.

Le chèvrefeuille que nous retrouvons dans la plupart de nos bois fournit un miel blanc et agréablement aromatisé.

Les liserons et les ipomées sont visités par les abeilles, même par les temps très secs. Ces plantes possédant de longues racines peuvent puiser l'humidité très profondément dans le sol, de plus la fleur se fermant pendant la pluie conserve très bien son nectar.

La plupart des sedums et les jubarbes des toits donnent beaucoup de miel et de pollen. Le nectar est sécrété chez ces plantes à la base des carpelles.

Les crucifères sécrètent également beaucoup de nectar, le miel de ces plantes est de teinte plus ou moins jaune; celui du colza est jaune vif et se cristallise très rapidement, la moutarde blanche donne un miel plutôt blanchâtre, ce dernier est de très bonne qualité. La moutarde des champs fleurissant de mai à septembre donne également beaucoup de miel et de pollen.

Le marronnier que nous retrouvons dans tous nos parcs et nos boulevards est très mellifère au moment de sa floraison, son miel est foncé et de qualité médicore.

Le buis, cette petite plante que nous cultivons souvent en bordure de nos chemins de jardin fleurit en avril-mai et fournit du pollen et du miel peu coloré, amer et qui est reconnu comme étant très sain.

Les groseilliers si répandus dans nos jardins sont très mellifères.

Le thym, cette plante aromatique si cultivée donne également un miel abondant, très fin, fortement parfumé et d'un jaune doré.

D'autres plantes aromatiques également, la mélisse et la menthe poivrée sont des essences très mellifères de premier choix, donnant un miel blanc et parfumé, de plus, la menthe fleurit à une époque où les autres miellées sont rares; ses fleurs sont préférées par les abeilles qui délaissent les autres pour les visiter.

La mauve à feuilles rondes fleurissant de mai à août est très mellifère.

La guimauve cultivée en grand dans les environs de Valenciennes pour l'herboristerie fournit un pollen violet et un miel bien parfumé et de première qualité.

Les coquelicots si abondants dans les champs ne sécrètent pas de nectar, mais les abeilles y trouvent beaucoup de pollen destiné à la fabrication de leur nourriture.

En général, les papilionacées sont très mellifères, nous avons le trèfle blanc qui fleurit de mai à septembre dans la plupart de nos prairies donnant un miel blanc de toute première qualité. Le sainfoin qui fournit un miel très blanc cristallisant en grains très fins, d'un goût très agréable et enfin les vesces qui sont très nectarifères donnant un miel légèrement verdâtre. De plus, nous possédons dans nos jardins une quantité de papilionacées produisant beaucoup de miel parmi ces plantes nous voyons les pois, les fèves de marais, les haricots, etc.

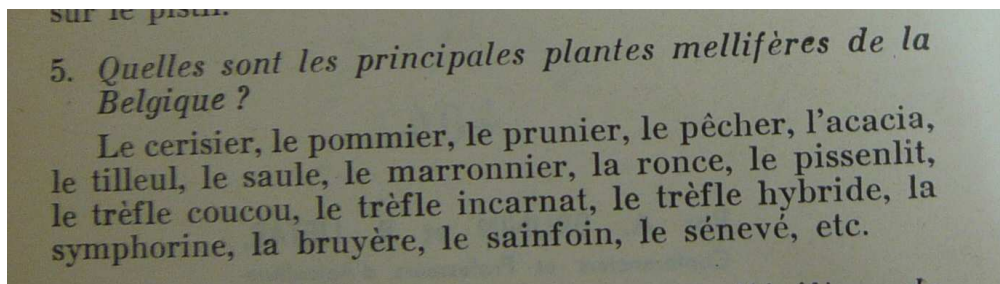
Certains arbres également peuvent nous fournir une bonne miellée. Le cerisier, le prunier, l'aubépine, en plus de la récolte faite dans leurs fleurs, possèdent à l'extrémité du limbe des feuilles sur la pétiole de petits renflements que les abeilles visitent.

Le pommier donne aussi du très bon miel et en abondance, il est jaunâtre et cristallise rapidement. De plus les abeilles en visitant les arbres fruitiers transportent le pollen d'un arbre à l'autre assurant ainsi la fécondation et faisant augmenter énormément la récolte des fruits. Les vergers qui possèdent des ruches sont beaucoup plus productifs que les autres et les fruits sont plus beaux.

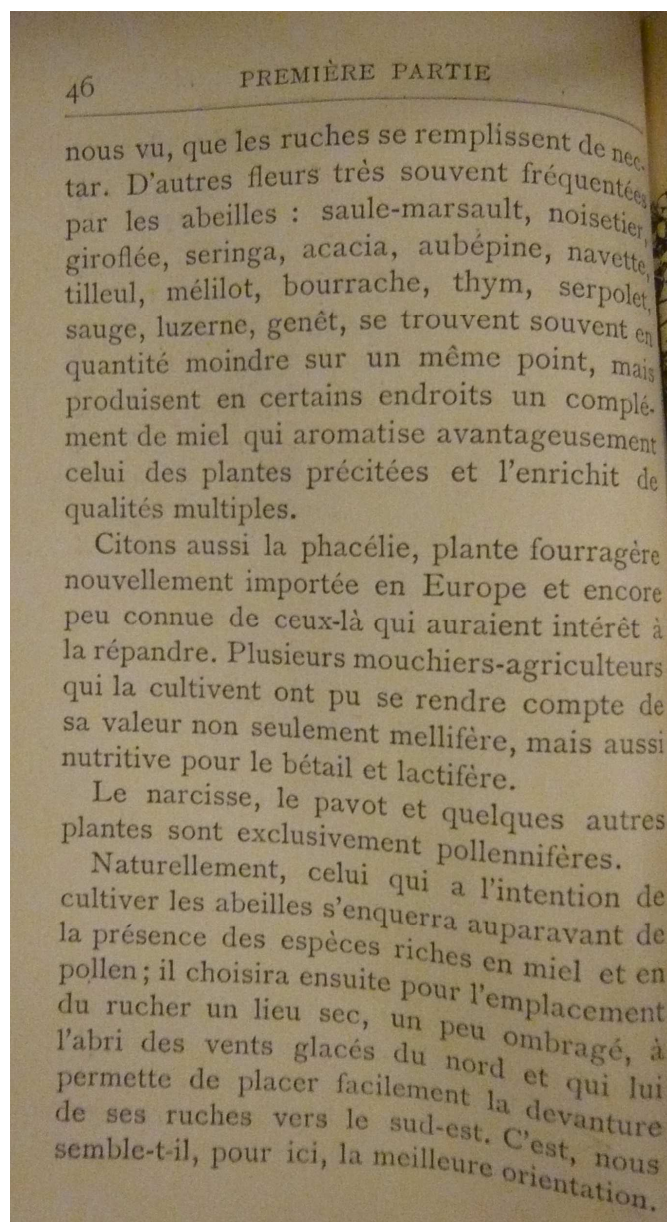
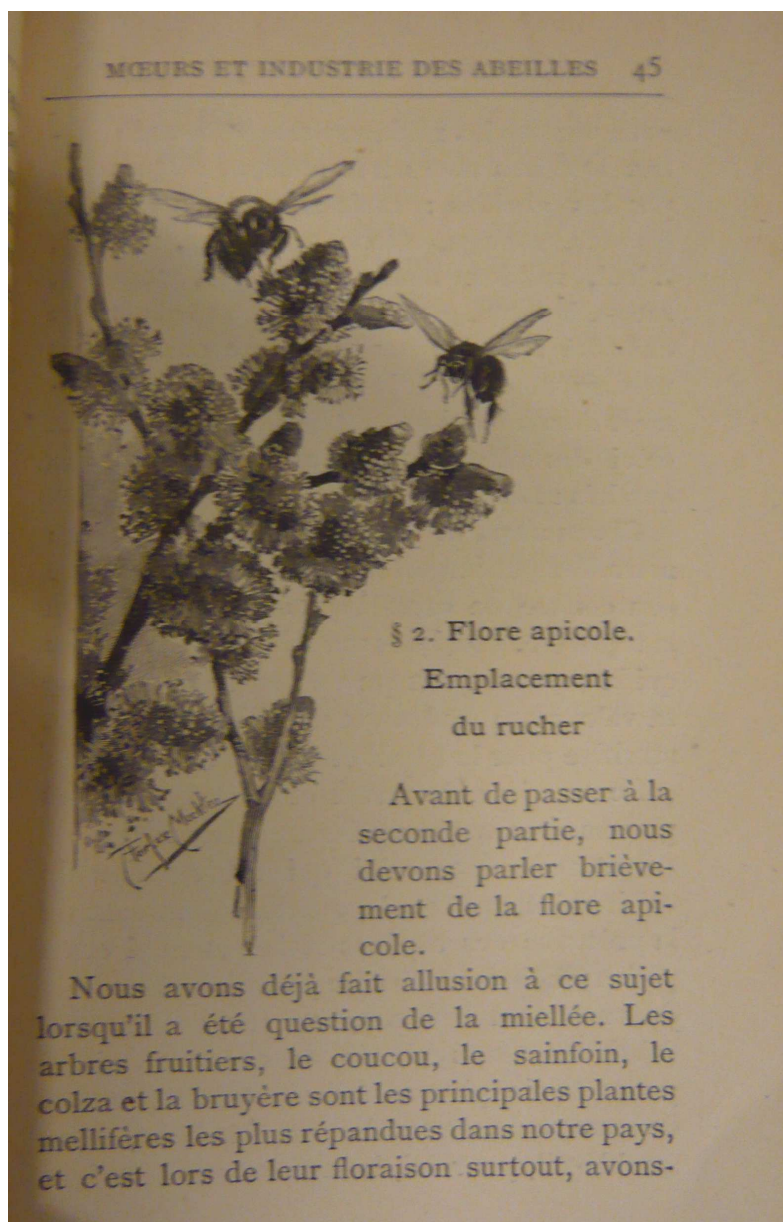
Les tilleuls sont également très mellifères et donnent un miel brun clair possédant le goût et le parfum caractéristique de la fleur, il cristallise difficilement.

En plus de ces végétaux cités, de nombreuses plantes de nos jardins peuvent également nous fournir une récolte abondante.

BRUNIN (A.), LIETAR (R.), *Aide-mémoire de l'apiculteur belge. Rédigé suivant le programme officiel des écoles d'apiculture. Etude des translations en Belgique, Ottignies, 1947, p. 2.*



FERIER (R.), *Petit cours d'apiculture mobiliste ou exposé sommaire des mœurs, de l'industrie des abeilles et de leur culture suivant les procédés modernes, Bruxelles, s.d., p. 45-46.*



Les cours officiels d'apiculture en Belgique (A noter l'importance de la Wallonie)

Propagation de l'Apiculture en Belgique en l'année 1900 dans L'Abeille et sa Culture. Bulletin mensuel de la Fédération d'Apiculture de Condroz et Hesbaye, Huy, 8^e année, n° 4, avril 1900, p. 101.

Propagation de l'Apiculture en Belgique en l'année 1900.

Il résulte de l'examen du tableau général des cours apicoles annexé à l'arrêté ministériel du 29 mars 1900 que 650 leçons officielles d'apiculture seront données dans notre pays au cours de l'année courante. Ces leçons sont réparties comme suit :

Province d'Anvers	80
" de Brabant	140
" de F ^{re} Occidentale	11
" de F ^{re} Orientale	3
" de Hainaut	124
" de Liège	83
" de Limbourg	24
" de Luxembourg	95
" de Namur	90
	<hr/>
	650

Exemples de publications des Sociétés Apicoles Wallonnes

Calendrier de la Fédération Apicole du Hainaut et Extensions 1900, Charleroi, s. d.

CALENDRIER de la FÉDÉRATION APICOLE du Hainaut et Extensions

1900

JANVIER

Lieux de Réunions

1 Lundi
7 Dimanche
14 »
21 »
28 »

FÉVRIER

4 Dimanche
11 »
14 St-Valentin
18 Dimanche
25 »

MARS

4 Dimanche
11 »
18 »
25 »

AVRIL

1 Dimanche
8 »
15 Pâques
16 Lundi
22 Dimanche
29 »

MAI

6 Dimanche
13 »
20 »
24 Ascension
27 Dimanche

JUIN

3 Pentecôte
4 Lundi
10 Dimanche
17 »
24 »

Laisser les abeilles dans un repos absolu. Eloigner les oiseaux des ruchers et tendre des pièges aux rongeurs. Dégager sans bruit les trois de voi obstrués par la neige ou par les cadavres d'abeilles. Souffler les rayons en réserve pour anéantir la fausse-teigne. Lire le *Progrès Apicole* et les bons ouvrages d'apiculture. Noter tous les faits apicoles intéressants.

Nettoyer les plateaux des ruches par une journée de sortie des abeilles. Provoquer celle-ci le cas échéant si la température atteint 10° c. à l'ombre et si la terre n'est pas couverte de neige. Acheter des colonies. Donner du sucre candi ou en plaques aux nécessitées. Préparer et réparer le matériel. Commander les cires. Planter les arbustes mellissophiles: framboisiers, groseilliers, etc., si le temps le permet.

Mettre de la farine et de l'eau salée à la portée des abeilles. Multiplier les plantes dont les fleurs donnent du miel. Assister aux Conférences. Après une sortie générale, visiter et nettoyer complètement les ruches; s'assurer de la présence de la mère, du couvain et des provisions. Réunir les colonies orphelines à celles bien organisées. Poursuivre à l'élevage vers la fin du mois par le nourrissage liquide et commencer les transvasements. Éviter le pillage.

Veiller aux provisions. Agrandir suivant l'accroissement de la population. Détruire les mâles au berceau. Continuer les transvasements. Faire bâtir un peu dans les localités où le colza et les arbres fruitiers abondent. Fin du mois, réunir les colonies qui ne se sont pas développées, en profiter pour conserver les mères-abeilles les plus prolifiques. Souffler de nouveau les bâtisses et cires.

Surveiller les provisions si le miel ne donne pas; agrandir progressivement dans le cas contraire. Prévenir et surveiller l'essaimage car la division des colonies augmente la besogne et diminue généralement la quantité de miel à prélever. Prendre seulement un essaim sur 2 ruches. Décapiter les mâles au berceau. Enlever l'attirail d'hiver et agrandir les entrées des ruches. Acheter des essaims.

Agrandir les ruches. Donner de l'air en soulevant le devant des ruches si les abeilles restent dehors. Abrisser les ruches contre les ardeurs du soleil. Empêcher les essaims secondaires; restituer après 24 heures ceux qui seraient sortis. Remonveler les cadres détectés. Détruire les fourmis et les guêpes. Eloigner la fausse-teigne. Récolter le miel operculé de printemps. Suivre les leçons d'apiculture.

JUILLET

Lieux de Réunions

1 Dimanche
8 »
15 »
22 »
29 »

AOUT

5 Dimanche
12 »
15 Assomption
19 Dimanche
26 »

SEPTEMBRE

2 Dimanche
9 »
16 »
23 »
30 »

OCTOBRE

7 Dimanche
14 »
21 »
28 »

NOVEMBRE

1 Toussaint
4 Dimanche
11 »
18 »
25 »

DÉCEMBRE

2 Dimanche
9 »
16 »
23 »
25 Noël
30 Dimanche

Continuer la récolte s'il y a lieu. Préparer des produits pour expositions. Continuer le nourrissage des mères. Envoyer les colonies à la bruyère. Éviter le pillage après la récolte. Détruire la fausse-teigne. Fabriquer l'hydromel et le vinigre. Diviser les fortes colonies si l'on veut augmenter le nombre de ruchées. Semer la phacélie et la montarde blanche pour miellée d'arrière-saison.

Achever la récolte. Préparer les colonies pour l'hivernage; isoler du nid à couvain et à grandes cellules, compléter les provisions. Réunir les colonies faibles. Retirer les entrées des ruchées, stimuler la ponte par le nourrissage stimulant. Placer le miel en lieu sec et frais. Fermer les bœux quand il sera cristallisé. Surveiller le pillage. Soigner l'hydromel et le vinigre de miel.

Ramener les colonies de la bruyère. Compléter sans retard les provisions des colonies pauvres. Retirer le nid à couvain et les rayons. Placées à l'abri de la fausse-teigne après les avoir passées à la fleur de soufre. Acheter des ruches aux étouffeurs. Prendre les rongeurs au piège. Visiter les expositions et répandre l'usage du miel et de ses dérivés.

Mettre les colonies en hivernage en chauffant le dessus et les côtés du nid à couvain et en posant les châssis matelassés. Plus de nourriture liquide, mais une plaque de sucre déposée sur les parts-rayons constitue une sérieuse assurance contre la famine. Soulever légèrement les ruches par derrière pour faciliter l'écoulement des eaux de pluie et de condensation. Surveiller les miels non granulés. Mettre l'hydromel en cave. Planter des arbres et arbustes mellifères.

Abrisser les ruches contre les vents violents. Après l'éché St-Martin, il faut assurer le repos complet au rucher. Construire le matériel dont on aura besoin. Lire les livres de la bibliothèque et le *Progrès Apicole*. Continuer la propagande en faveur du miel du pays. Causser abeilles à la soirée. Faire le bilan de la campagne apicole.

Souffler de nouveau les bâtisses en réserve. A l'approche des fêtes, promener le miel et ses dérivés en faisant de petits cadeaux et en répandant les notices, timbres-réclames, etc. Placer une planchette inclinée devant l'entrée des ruches pour l'abriter de la neige et des vents froids. Fondre la cire et fabriquer des feuilles gaufrées.

S. T.



Sylvain Thibaut Alexandre Lonay Nicolas Mercier Alfred Brabant
Jules de Soignie Jules Henry

Le Comité de rédaction du *Progrès Apicole* a l'honneur de présenter à ses lecteurs ses souhaits les plus sincères pour l'année qui s'ouvrira bientôt.

Il fait des vœux pour la santé des Membres de la Fédération et de leur famille, ainsi que pour la prospérité de leurs colonies d'abeilles.

Il souhaite aux apiculteurs beaucoup de miel en 1900, et aussi beaucoup de consommateurs pour que les prix se maintiennent. Mais les mouchetiers ne doivent pas oublier que s'ils peuvent beaucoup pour atteindre ces résultats 1° en suivant les conseils donnés dans le bulletin et dans les conférences; 2° en répandant intelligemment les échantillons de miel, ainsi que les notices, cartes, timbres-réclames, etc., en faveur du miel du pays.

Le Comité demande aussi aux bons praticiens de s'inspirer de notre sublime devise: **Tous pour un et un pour tous**, en lui faisant connaître les observations intéressantes et les innovations heureuses qu'ils auront pu réaliser, et en s'employant à recruter les apiculteurs non fédérés. Il souhaite enfin que l'esprit de confraternité et de solidarité des membres de la Fédération continue à se maintenir et s'accroître encore pour la prospérité de l'apiculture et pour celle de notre puissante association.

Décembre 1899. Le Comité de rédaction du **PROGRÈS APICOLE**.

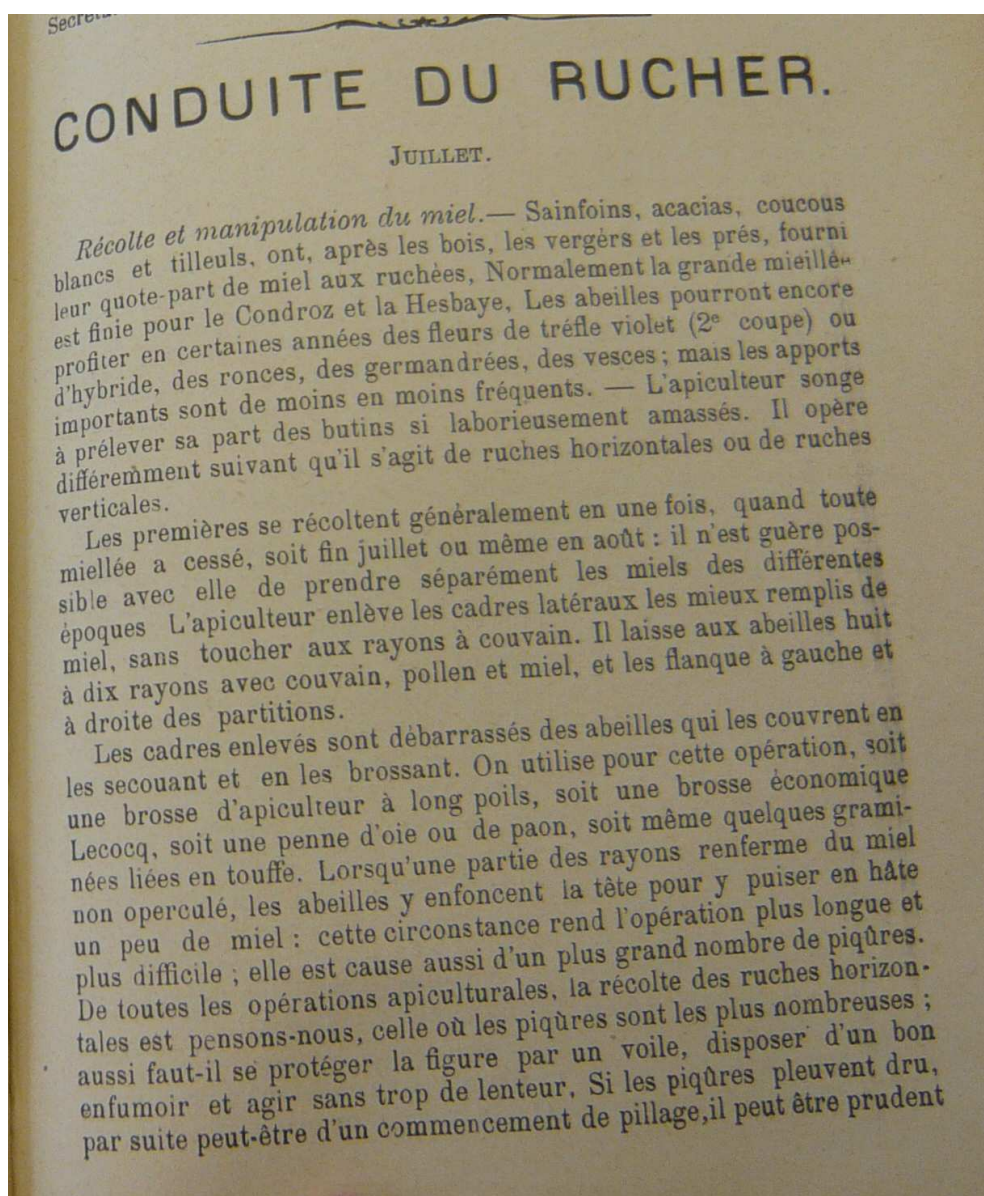


**V. — LISTE DES OBJETS FOURNIS
PAR LA FÉDÉRATION**

Affiches (grandes) (avec programme du cours) le 100 franco fr.	4.00
Affiches (petites) pour annoncer les conférences, le 100 franco.	1.05
les 200	1.90
Carnets de quittances (500) pièce	franco. 2.85
Le « Progrès Apicole » les 8 premières années brochées, chaque	
année	franco 1.25
Les 9 années avec le compte rendu du congrès de Charleroi. »	1.75
La 10 ^{me} année brochée.	1.25
Étiquettes : Miel pur d'abeilles petit ou grand format, le 100	1.80
Notices blanches : Le miel	le 100 0.50
Timbres réclames, le premier mille	2.00
Chaque mille en plus	1.50
L'abeille à travers les âges par J. DE SOIGNIE, 1 ex.	2.00
10 ex.	10.00
Cartes postales avec réclames illustrée le 100	1.00

Exemples de conseils donnés par les revues spécialisées pendant le mois de juillet

HALLEUX (D.), *Conduite du Rucher. Juillet* dans *L'Abeille et sa Culture* ..., 9^e année, n° 7, juillet 1901, p. 147-149.



de remettre à un autre jour la fin de l'opération. En aucun cas, il ne faut exciter les abeilles au point de les voir se lancer sur tout ce qui remue dans leur voisinage ; on sait que maints accidents regrettables n'ont pas eu d'autre cause.

Lorsque le rucher est proche de la voie publique ou des habitations des voisins, que les ruchées sont peu maniables ou de mauvais caractère, il est prudent de se servir du chasse-abeilles pour ruches horizontales décrit dans l'Abeille de 1897, page 191.

Les rayons dont on a brossé les abeilles sont immédiatement placés dans une boîte à rayons ou ruchette, que l'on a apportée dans cette intention et dont le couvercle est refermé après l'introduction de chaque cadre. L'opération terminée sur une ruche, on reporte le tout au laboratoire apicole.

Les ruches à hausses ou ruches verticales sont beaucoup plus faciles à récolter, surtout si l'on a pris l'habitude de ne jamais toucher aux provisions contenues dans le nid à couvain. La veille du jour fixé pour la récolte, on se rend au rucher avec un aide et muni d'autant de planches garnies de chasse-abeilles que l'on a de colonies à opérer. On enfume fortement par le haut, on décolle et soulève la ou les hausses ; l'aide glisse sur le corps de ruche une des planches apportées, et sur lesquelles reposent ensuite les hausses. On s'assure par un examen rapide qu'il n'y ait pas de couvain dans la hausse. S'il en existait, il faudrait retirer d'abord et traiter comme des rayons de ruches horizontales les demi-cadres qui en contiendraient. — Le lendemain matin les hausses ainsi traitées ne sont plus occupées que par quelques abeilles et peuvent être enlevées sans autre précaution et emportées aussitôt au logis.

Beaucoup de praticiens n'utilisent pas le chasse-abeilles, malgré ses avantages incontestables, et récoltent les hausses en en brossant les rayons. Ceux-ci étant généralement operculés, l'opération peut être conduite lestement, sans grande excitation des abeilles.

Avant de se servir de l'extracteur, il faut avoir eu soin de le laver à l'eau bouillante puis de l'essuyer convenablement ; le miel est comme le beurre : il demande à être traité avec une extrême propreté. Les rayons sont désoperculés, à l'aide du couteau spécialement destiné à cet usage, au-dessus du couloir à operculer ou sur le chevalet *ad hoc*. Certains se servent de la herse à désoperculer ; nous n'avons trouvé cet appareil ni commode, ni recommandable ; d'autres sont assez adroits pour faire bonne et prompte besogne avec un grand couteau de cuisine. Le couloir à opercules peut être placé comme couvercle au maturateur ; dans une exploitation de certaine importance, il doit avoir de fortes dimensions : 15 à 20 litres.

Les rayons désoperculés sont placés aussitôt dans la cage de l'extracteur, de telle manière qu'il y ait environ le même poids de part et d'autre du pivot central. On tourne la manivelle, lentement

d'abord ; après avoir partiellement vidé l'une des faces, on retourne les rayons, on vide complètement la deuxième face par un mouvement un peu plus rapide, puis on retourne de nouveau pour achever de vider le rayon.

Le miel descend le long des parois de l'extracteur et s'amasse au fond. Lorsque la quantité en est assez forte pour contrarier le mouvement de la cage, on le laisse écouler par le robinet à clapet à travers une étamine ou une passoire, directement, si possible, dans le maturateur ou l'épurateur. Le mello-maturateur Otto est le plus pratique. Aussitôt que le miel commence à granuler, c'est le moment de le mettre en bocaux pour la vente. Dans certaines localités, il faut le transvaser dans les bocaux le lendemain de l'extraction, afin de le mettre en vente immédiatement à l'état liquide.

On n'oubliera pas que chaque récipient destiné à la vente doit être revêtu d'une étiquette indiquant que le contenu est du miel d'abeilles ; on utilisera à cet effet les étiquettes de la Fédération (s'adresser au Trésorier, à Huy).

Les rayons vidés à l'extracteur sont rendus le soir même aux colonies afin qu'ils soient léchés ; on peut aussi les remettre immédiatement dans l'armoire à rayons, si l'on ne prévoit plus de miellée importante pendant la même campagne. Dans ce dernier cas il est de toute importance que l'armoire en question ferme hermétiquement.

Après la récolte, les colonies sont laissées sur un petit nombre de rayons, dans lesquels s'amassera le fruit des petites récoltes, comme complément aux provisions hivernales.

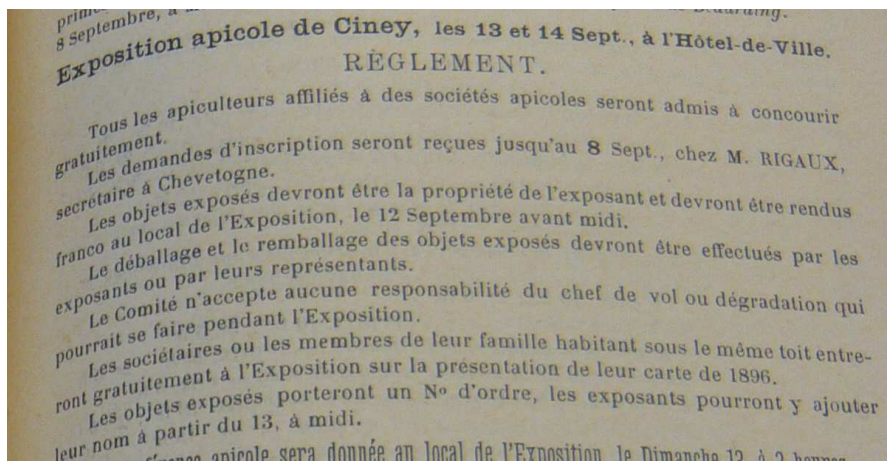
Apiculture pastorale. — On n'agirait pas de même si l'on avait l'intention de transporter les abeilles à la bruyère après la récolte en plaine. Il faudrait alors remettre aux colonies les rayons passés à l'extracteur.

C'est vers la fin de juillet que se fait le transport vers les hauts plateaux de l'Ardenne ; les membres d'une même section peuvent s'entendre pour faire une expédition commune, surveillée par l'un d'entre eux. Des wagons cavaliers sont mis à la disposition des apiculteurs qui en font la demande quelques jours auparavant au chef de gare de leur localité. Il y a plus d'une précaution à prendre pour que les ruchées n'aient pas à souffrir de ce long voyage ; l'aération doit être tout spécialement soignée ; chaque ruche doit être entièrement couverte par une toile métallique encadrée. Pour que le wagon n'arrive pas à destination pendant les chaleurs, il est fort prudent de l'assurer contre retard. On pourra relire à ce sujet les années précédentes de l'Abeille (1893, page 123 et 1896, page 131. — A demander au bibliothécaire de la section).

D. HALLEUX.

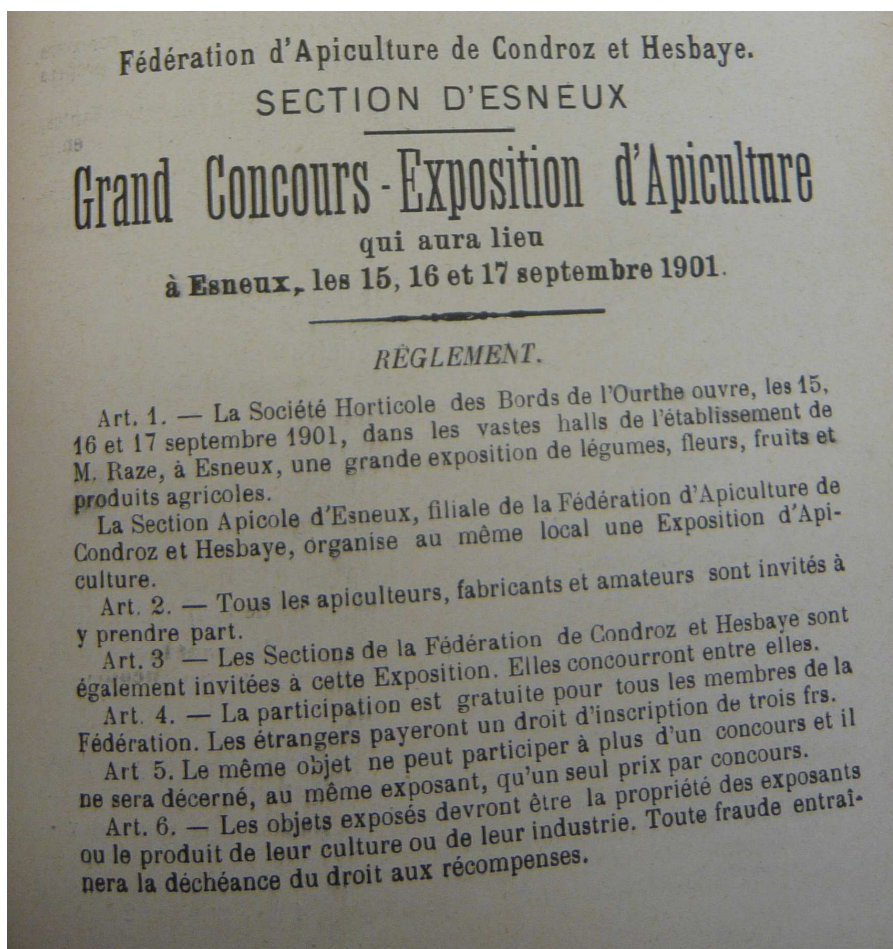
Les Sociétés Apicoles wallonnes : organisatrices de Concours-Expositions

WATHELET (A.), *Exposition apicole de Ciney (13-14 septembre 1896)* dans *Le Rucher Belge. Bulletin de la Société d'Apiculture du Bassin de la Meuse*, Dison 7^e année, n° 9, septembre 1896, p. 193.



Règlement et programme du Grand Concours-Exposition d'Apiculture de la Section d'Esneux (15-17 septembre 1901) dans *L'Abeille et sa Culture...*, 9^e année, n° 5, mai 1901, p. 99-102.

p. 99



Art. 7. — Les produits non prévus au programme pourront être admis hors concours.

Art. 8. — Un droit d'entrée de 25 centimes est perçu pour la visite des deux expositions.

Art. 9. — Il sera délivré aux exposants une carte d'entrée personnelle, valable pour toute la durée de l'Exposition.

Art. 10. — Les personnes et les sections qui désirent concourir devront envoyer, par **carte postale**, avant le 1^{er} septembre au plus tard, l'indication des concours auxquels elles prendront part, et indiquer, approximativement en mètres carrés, l'emplacement nécessaire. Les demandes d'inscriptions seront adressées à M. GEORGES, secrétaire de la Section Apicole, à Hony-Esneux.

Art. 11. — Les envois destinés au Concours devront être faits *franco* et parvenir au plus tard le 14 septembre au matin, pour pouvoir être installés en temps opportun.

Art. 12. — Aucun produit ne peut porter ni adresse ni marque pouvant faire connaître le propriétaire pendant les opérations du jury.

Art. 13. — Le jury se réunira le 15 septembre, à 10 heures. Toutes les décisions, sans appel, seront prises au scrutin secret et à la majorité absolue des voix. Pendant ses opérations, personne n'aura accès au local de l'Exposition. Les prix délivrés seront en espèces. Un diplôme sera aussi remis aux exposants primés.

Art. 14. — Le Comité se réserve le droit de majorer la valeur des prix. Il espère également pouvoir remplacer certains des principaux prix par d'importantes médailles.

Art. 15. — Aucun objet ne peut être retiré ni déplacé pendant l'Exposition, sauf, en cas de besoin, pour les ruches et cagettes habitées.

Art. 16. — La surveillance et les soins nécessaires seront donnés aux objets exposés, sans cependant, qu'en aucun cas, le comité soit responsable d'aucun dommage ni de perte de produits.

Art. 17. — Le retour gratuit par chemin de fer sera demandé.

Art. 18. — Tous les cas non prévus par le présent règlement seront réglés par le comité organisateur et sans appel.

Ainsi arrêté par le Comité organisateur :

Le Secrétaire,
J. GEORGES.

Le Président,
E. RENWART.

Vu pour approbation :

Les Vice-Présidents,
(s) L. TART, E. OTTO.

Le Président,
(s) D. HALLEUX.

Le Trésorier,
(s) L. TOMBU.

Le Secrétaire,
(s) H. STASSART.

PROGRAMME DES CONCOURS.

A. — Abeilles vivantes.

98^e concours. — A la ruche d'observation, peuplée, la plus convenable : 1^{er} prix, 3 frs ; 2^e prix, 2 frs.

99^e concours. — A la plus belle race d'abeilles italiennes. (La reine accompagnée d'ouvrières en cagette) : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 2 frs.

100^e concours. — A la plus belle race d'abeilles indigènes. (Comme au n^o précédent) : 1^{er} prix, 2 frs ; 2^e prix, 1 fr.

B. — Matériel.

101^e concours. — A la ruche en cloche, en paille, la plus pratique : 1^{er} prix, 2 frs ; 2^e prix, 1 fr.

102^e concours. — A la ruche à hausses, en paille, la plus pratique : 1^{er} prix, 3 frs ; 2^e prix, 2 frs.

103^e concours. — A la ruche mixte (nid à couvain fixe, avec hausse de cadres mobiles) la plus méritante : 1^{er} prix, 3 frs ; 2^e prix, 2 frs.

104^e concours. — A la ruche à cadres la plus convenable et la plus ingénieuse : 1^{er} prix, 4 frs, 2^e prix, 3 frs.

105^e concours. — A l'appareil le plus convenable pour fondre la cire : 1^{er} prix, 3 frs ; 2^e prix, 2 frs.

106^e concours. — Entre apiculteurs. A la plus belle collection d'objets indispensables à l'apiculteur : 1^{er} prix, 3 frs ; 2^e prix, 2 frs.

107^e concours. — Entre marchands. Même concours pour objets neufs en assortiments : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 3 frs.

C. — Miel et Cire.

108^e concours. — Au plus beau lot de miel extrait, liquide, au moins 2 1/2 kilog. : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 2 frs ; 3^e prix, 1 fr.

109^e concours. — Au plus beau lot de miel extrait, granulé (2 1/2 kg) : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 2 frs ; 3^e prix, 1 fr.

110^e concours. — Au plus beau lot de cadres remplis de miel, (3 cadres au moins) : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 2 frs ; 3^e prix, 1 fr.

111^e concours. — Au plus beau lot de sections de miel (5 au moins) : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 2 frs ; 3^e prix, 1 fr.

112^e concours. — A l'installation de miel la plus belle et la plus complète : 1^{er} prix, 5 frs ; 2^e prix, 4 frs ; 3^e prix, 3 frs.

113^e Concours. — Au plus beau lot de cire en brique ou en pain, au moins 2 kg. : 1^{er} prix, 3 frs ; 2^e prix, 2 frs.

114^e Concours. — Entre marchands, A la cire gaufrée la meilleure et la mieux faite : 1^{er} prix, 3 frs ; 2^e prix, 2 frs.

D Produits dérivés.

115^e Concours. — Au meilleur hydromel sec (5 bouteilles) : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 2 frs.

116^e Concours. — Au meilleur hydromel liqueux (5 bouteilles) : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 2 frs.

117^e Concours. — Au meilleur vinaigre de miel (5 bouteilles) : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 2 frs.

118^e Concours. — A l'exposition la plus méritante de liqueurs au miel : 1^{er} prix, 5 frs ; 2^e prix, 2 frs.

119^e Concours. — A la collection la plus méritante et la plus attractive de pâtisseries, bonbons, pains d'épices, chocolats, etc., au miel. L'étalagiste pourra vendre : 1^{er} prix, 5 frs ; 2^e prix, 3 frs.

E. Divers.

120^e Concours. — Au contingent de section apicole le mieux compris. (Réservé aux filiales de la Fédération d'Apiculture de Condroz et Hesbaye) 1^{er} prix, 5 frs ; 2^e prix, 4 frs.

121^e Concours. — A l'apiculteur qui aura le plus contribué au succès de l'exposition : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 3 frs.

122^e Concours. — Même concours entre marchands : 1^{er} prix, 4 frs ; 2^e prix, 3 frs.

123^e Concours. Hors concours. A la plus belle collection de tableaux et réclames apicoles : Diplôme d'honneur.

Règlement et programme de la Grande Exposition Provinciale d'Apiculture à Arlon (12-14 septembre 1937) dans *La Belgique Apicole*. Mensuel illustré. Organe de la Fédération des Sociétés Provinciales d'Apiculture de Wallonie, Ixelles, 1^{re} année, n° 9, septembre 1937, p. 234-237.

p. 234

Les 11 candidats ont été...

Fédération provinciale d'apiculture du Luxembourg
DU 12 au 14 SEPTEMBRE 1937.
GRANDE EXPOSITION PROVINCIALE D'APICULTURE
sous le très haut patronage de S. M. la Reine Elisabeth

COMITE D'HONNEUR : MM. Van den Corput, Gouverneur de la province de Luxembourg; le baron Pierre Nothomb, sénateur; Goffaux, membre de la Chambre des Représentants, le colonel B. E. M. Decamps, commandant militaire de la province de Luxembourg; Adam, inspecteur-vétérinaire à Arlon; Geisling, directeur du journal « L'Avenir du Luxembourg »; Fasbender, directeur du journal « Les Nouvelles »; La Ligue Nationale Belge de défense contre la tuberculose; Materne, président de la Chambre Provinciale d'Agriculture; F. Gillet, président de la Fédération Provinciale d'Apiculture; Lepage, président de la Chambre de Commerce du Luxembourg Belge; Molitor, directeur de l'Institut Molitor à Schadeck; Guillaume, président du Comité d'Entente des Associations Patriotiques d'Arlon; Arend, président du Cercle Colonial Arlonais.

COMITE D'ORGANISATION : Président d'honneur: M. P. Reuter, Bourgmestre d'Arlon; Vice-Président d'honneur: M. F. Barnich, président de l'Association Commerciale d'Arlon; Président: M. J. Quinet, président de la Section Apicole Arlon-Messancy; Vice-Présidents: MM. E. Turbany, instituteur à Ternich, J. Schmitz, instituteur à Guirsch; Secrétaire-Trésorier: M. J. Delcorps, secrétaire de la Section Apicole Arlon-Messancy.

COMITE EXECUTIF : 1^{re} section : Président: M. Béchet, Docteur es-sciences; Membres: MM. Ewald, Molitor, Schindfessel.
2^{me} section : Président: M. J. Delcorps. Membres : MM. Albertz, Kleffer, Botty.

COMPOSITION DU JURY : Pour la province de Namur: Président, M. Colinet; Membres : pour le Hainaut, M. J. Lemaire; pour le Luxembourg, M. E. Hisette; pour le Brabant, M. Aug. Mousty; pour Liège, M. Delaisse.

REGLEMENT

Art. 1. — La fédération provinciale d'apiculture du Luxembourg organisera une exposition d'apiculture à Arlon, du 12 au 14 septembre 1937.

p. 235

Art. 2. — Pour le matériel, les apiculteurs et les marchands concourent séparément. Les objets exposés par les marchands devront porter le prix de vente réel. Le jury tiendra compte des efforts produits par l'exposant pour éclairer le public sur les avantages ou sur le fonctionnement des nouveautés exposées.

Art. 3. — Le matériel exposé devra être la propriété de l'exposant. Les miels exposés devront provenir du rucher de l'exposant.

Art. 4. — Les inscriptions et l'emplacement sont gratuits pour tous les exposants. Les demandes d'inscription sont recevables dès ce jour jusqu'au 4 septembre inclus. (voir bulletin d'inscription).

Art. 5. — Les objets et produits à exposer devront être installés au plus tard le 11 septembre, à 20 heures.

Art. 6. — Les envois qui ne seront pas apportés directement par l'exposant, devront parvenir franco (remise à domicile). Pour l'adresse, indiquer simplement « Exposition apicole d'Arlon ». Les envois devront porter l'adresse de l'expéditeur et parvenir le 10 septembre, à 16 heures au plus tard. L'exposant a tout intérêt à s'assurer le retour gratuit de son matériel en réclamant à la gare de départ, le bénéfice du tarif numéro 110.

Art. 7. — Les envois devront contenir la lettre de voiture pour le retour ainsi que l'inventaire et la valeur détaillée des objets qu'ils renferment. Dans l'intérêt des exposants, il leur est recommandé de construire les caisses d'emballage de façon que le contenu puisse être enlevé et remplacé sans détruire l'emballage. A cette fin, fixer le couvercle au moyen de vis.

Art. 8. — Le comité indiquera les emplacements à occuper par chaque exposant. Il veillera à la conservation des emballages et exercera une surveillance active et sévère. Tous les objets sont assurés depuis le départ et jusqu'au retour, contre vol, bris, perte, etc. Cette assurance fonctionnera du 1^{er} au 25 septembre inclus. Un ou plusieurs membres du comité seront désignés pour assister à la réception des colis. L'admission des envois qui paraîtront ne pas pouvoir être exposés, sera refusée.

Art. 9. — Les liqueurs diverses participant au concours de la classe V, devront parvenir à l'exposition avant le 8 septembre pour être mises en cave afin d'être dans un état de repos parfait au moment du passage du jury. Le comité décline toute responsabilité pour ce genre d'envois qui ne serait pas en règle avec l'administration des accises.

Art. 10. — Le jury sera uniquement composé d'apiculteurs notoirement provenant d'un représentant de chacune des provinces de : Luxembourg, Namur, Hainaut, Brabant et Liège. Il se réunira le 12 courant à 9 heures. Son jugement sera sans appel.

Art. 11. — Les exposants ainsi que les personnes ne faisant pas partie du jury ne pourront être dans la salle pendant les opérations du jury. Ils devront quitter le local 10 minutes avant son entrée en fonction.

Art. 12. — Pour l'attribution des prix, 60 pour cent des points seront réservés à la qualité, 10 pour cent à la quantité et 30 pour cent à la présentation. Le maximum des points attribuables à la quantité sera accordé si elle concorde avec le minimum prévu à la classe envisagée.

Art. 13. — Une somme de 7.500 frs est actuellement à notre disposition pour la couverture des frais du comité et primes à répartir au profit des lauréats.

Art. 14. — Pour la classe IV, les récompenses consisteront en prix d'excellence : 95 à 100 points et en 1^{er} prix avec 85 à 95 points. De plus, monsieur le Gouverneur de la province offre une coupe réservée pour la classe I. Enfin, les dix premiers lauréats bénéficieront d'une excursion gratuite le 13 septembre, sur le champ de bataille de Verdun avec commentaires par un guide spécialisé.

Art. 14 bis. — Pour les classes I à III, V et VI, et le concours d'honneur, les récompenses consisteront en 1^{er}, 2^e et 3^e prix.

Art. 15. — L'entrée est fixée à un franc. Ce droit d'entrée sera réduit de 50 pour cent pour les apiculteurs membres des sociétés affiliées à la chambre syndicale belge d'apiculture. Les exposants recevront une carte d'entrée permanente strictement personnelle.

Art. 16. — Un comptoir de dégustation gratuite de miel sera établi à l'intérieur de l'exposition. Il sera alimenté par un fond prévu, et par les exposants donateurs. A titre de réclame, le comité dressera une liste des donateurs, qui sera affichée à l'endroit le plus visible de l'exposition.

Art. 17. — Des auditions musicales seront entendues pendant toute la durée de l'exposition. L'installation d'un microphone, avec quatre haut-parleurs, nous est assurée.

Art. 18. — Le comité est assuré du concours des horticulteurs de la ville pour embellir tous les stands indistinctement. Il dispose de locaux admirablement situés à l'école comm

nales, place Didier, à Arlon. Tout le matériel d'installation du marché d'Arlon se trouvera sur les lieux et à notre disposition du 10 au 15 septembre inclus. L'emploi d'une société musicale importante, est à l'ordre du jour pour parcourir préalablement les rues de la ville et chasser les visiteurs vers les lieux qui pourront être livrés s'ance tenante, aucun objet ne pourra être enlevé pendant la durée de l'exposition. Le local devra être entièrement évacué au plus tard le 15 septembre à 12 heures. Sur demande des exposants, le comité se chargera du retour des objets exposés, moyennant un droit fixe de 5 francs, payable au moment de la demande.

Art 20. — Les cas non prévus seront tranchés d'office par le comité exécutif. 5 pour cent de la somme disponible leur sera réservé pour les primes.

PROGRAMME

CLASSE I. — ENSEIGNEMENT DE L'APICULTURE

Prime à répartir : 15 pour cent du disponible (voir article 13).

1^{er} concours. — A la collection de photographies la plus complète donnant des vues de ruchers ou de sujets ayant trait à l'apiculture.

2^{me} concours. — A la collection de planches murales se rapportant à l'anatomie de l'abeille.

3^{me} concours. — A la collection la plus complète et la plus belle d'ennemis des abeilles (vivants, empaillées, séchés, photographiés ou dessinés).

4^{me} concours. — A l'herbier apicole le plus complet, ainsi que planches murales ou dessins de plantes mellifères.

5^{me} concours. — A la collection de planches murales se rapportant à l'utilisation des produits de l'apiculture.

6^{me} concours. — A l'étude la plus intéressante concernant la sélection des races d'abeilles.

7^{me} concours. — A l'étude la plus intéressante et la plus à la portée du cultivateur sur quelques plantes mellifères de grande culture.

8^{me} concours. — A l'étude la plus complète sur l'utilisation des talus de chemin de fer et les plantations routières au point de vue mellifère.

9^{me} concours. — A l'étude la plus complète sur la valeur alimentaire et médicale du miel ainsi que sur les moyens de favoriser son écoulement.

10^{me} concours. — A l'étude la plus complète sur la fabrication des boissons au miel (hydromel, bière, liqueurs, vinaigre de miel).

11^{me} concours. — Au matériel didactique le plus complet ou au meilleur ouvrage pour l'enseignement des notions de l'apiculture.

12^{me} concours. — A l'étude la plus complète au sujet des maladies des abeilles en Belgique.

13^{me} concours. — A l'étude la plus complète sur les devoirs et les droits des dirigeants d'associations d'apiculteurs et sur les mesures les plus pratiques et les plus efficaces pour satisfaire et grouper les apiculteurs.

14^{me} concours. — A l'étude la plus complète sur un cycle de conférences apicoles qui épuiserait la matière sur une période de 3 ans.

Aucune indication permettant de déterminer le propriétaire, ne pourra figurer sur les manuscrits présentés. Seul un signe anonyme tel que Z5, AD4, Yn, pourront y figurer. Ces manuscrits seront étudiés par un jury spécial et de la plus haute compétence. Les décisions seront publiées dans les trois mois qui suivront la clôture de l'exposition et ce, sous le signe de reconnaissance qu'il appartiendra de faire identifier par la suite.

CLASSE II. — RUCHES

Prime à répartir : 10 pour cent du disponible (voir article 13).

15^{me} concours. — A la ruche à cadres mobiles du système vertical la plus pratique, économique et facile à construire.

16^{me} concours. — A la ruche à cadres mobiles du système horizontal.

17^{me} concours. — A la ruchette d'élevage la plus pratique.

18^{me} concours. — Au matériel le meilleur pour l'élevage des reines.

19^{me} concours. — A la ruchette d'observation ou d'étude la meilleure.

CLASSE III. — ACCESSOIRES DE L'APICULTURE

Prime à répartir : 10 pour cent du disponible (voir article 13).

20^{me} concours. — A la collection la plus économique et pratique d'instruments indispensables en apiculture.

21^{me} concours. — Au cérificateur solaire le plus pratique.

22^{me} concours. — A la chaudière à fondre la cire la meilleure et la plus économique.

23^{me} concours. — A la meilleure presse à cire.

24^{me} concours. — Au meilleur nourrisseur.

25^{me} concours. — A la bascule la plus pratique pour pesée de ruches et de la fabrication ou combinaison de l'exposant.

26^{me} concours. — Au meilleur appareil à désoperculer.

CLASSE IV. — PRODUITS DU RUCHER

Prime à répartir : 35 pour cent du disponible (voir article 13).

26bis concours. — A la section apicole présentant le plus bel étalage de miel.

27^{me} concours. — Au plus beau miel extrait de teinte claire, 2 kilos au moins et logé en bocaux en verre, avec indication de la plante dominante.

28^{me} concours. — Idem, pour les miels de teinte ambrée.

29^{me} concours. — Idem, pour les miels blancs.

30^{me} concours. — Idem, pour les miels de teinte foncée.

31^{em} concours. — Idem, pour les miels de bruyère.

32^{me} concours. — Au plus beau lot de miel en section, cinq sections au moins.

33^{me} concours. — Au plus beau lot de miel en cadres, cinq cadres au moins. A réunir dans une boîte dont le dessus sera recouvert de gaze, de verre ou de papier cellophane.

34^{me} concours. — Au plus beau lot de miels divers récoltés en Belgique, avec indication de la plante dominante.

35^{me} concours. — Au plus bel étalage de miel.

36^{me} concours. — Au plus beau lot de cire en pain (2 kilos au moins).

37^{me} concours. — A la plus belle cire gaufrée fabriquée au gaufrier. Celui-ci devra être présenté en même temps que les feuilles gaufrées.

N. B. — Les miels pourront être liquides ou granulés. Des échantillons de miel et de cire pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse.

CLASSE V. — DERIVES DU MIEL

Primes à répartir : 40 pour cent du disponible (voir article 13).

38^{me} concours. — Au meilleur hydromel sec (2 litres au moins).

39^{me} concours. — Au meilleur hydromel liquoreux (2 litres au moins).

40^{me} concours. — Au meilleur hydromel mousseux (2 litres au moins).

41^{me} concours. — A la meilleure bière de miel (2 litres au moins).

42^{me} concours. — Au meilleur vinaigre de miel (2 litres au moins).

43^{me} concours. — Au plus bel assortiment de liqueurs de miel.

44^{me} concours. — Au meilleur assortiment de remèdes à base de miel et de cire : onguents, sirops, etc.

45^{me} concours. — Au plus bel étalage de pâtisseries et autres préparations à base de miel.

46^{me} concours. — Au meilleur emballage de miel pour la vente au détail.

N. B. — Les fabricants d'hydromels et les fabricants de pâtisseries à base de miel, pourront obtenir, à des conditions à fixer en accord avec le comité, l'autorisation d'installer des comptoirs de vente à l'exposition.

Le comité de l'exposition attire l'attention des exposants sur le fait que la fabrication de bières et de boissons fermentées à base de miel, même pour usage personnel, étant frappée de droits d'accise, il décline toute responsabilité pour les produits exposés qui ne se trouveraient pas dans les conditions légales.

CLASSE VI. — TRAVAIL

Prime à répartir : 5 pour cent du disponible (voir article 13).

47^{me} concours. — Extraction du miel de bruyère.

48^{me} concours. — Construction d'une ruche à cadres.

CONCOURS D'HONNEUR

Prime à répartir : 10 pour cent du disponible (voir article 13).

49^{me} concours. — Entre apiculteurs qui par le nombre, la qualité et la variété de leurs envois, auront le plus contribué au succès de l'exposition.

50^{me} concours. — Entre sections apicoles ayant le plus contribué par leurs apports au succès de l'exposition.

AVIS IMPORTANT. — L'ouverture officielle de l'exposition aura lieu le 12 septembre, à 13 heures.

Des conférences et des causeries-promenades seront données au cours de l'exposition par les plus hautes personnalités apicoles du pays. Le programme en sera publié en temps utile dans la presse régionale. (Une de ces conférences est même prévue avec projections lumineuses pour une durée de 2 h. 30 environ).

138 " LA BELGIQUE APICOLE "

Fédération des Unions Professionnelles Apicoles de la Province de Namur
1913 - XXV^e Anniversaire - 1938

NAMUR - JAMBES-SUR-MEUSE - NAMUR
PARC REINE ASTRID

Exposition Internationale d'Apiculture
du 27 au 30 AOUT et du 3 au 7 SEPTEMBRE 1938

SOUS LE HAUT PATRONAGE
DE
Messieurs les Ministres de l'Agriculture et de l'Instruction Publique,
LA PRÉSIDENTE D'HONNEUR
DE
M. le Lieutenant Général de NEVE de RODEN, Commandant la Circonscription
Militaire de Namur ;
M. François BOVESSE, Gouverneur de la Province de Namur ;
Monseigneur Th. L. HEYLEN, Révérendissime Evêque de Namur ;
LA VICE-PRÉSIDENTE D'HONNEUR
DE
M. L. HUART, Membre de la Chambre des Représentants, Bourgmestre de Namur ;
M. J. MATERNE, Secrétaire du Conseil Provincial de Namur, Bourgmestre de Jambes ;
M. E. MANIGART, Bourgmestre de Saint-Servais.
AVEC LE CONCOURS OFFICIEL
DE LA
Fédération Nationale d'Apiculture de Belgique
DE L'
Union des Fédérations Provinciales d'Apiculture de Wallonie
DE L'
Union des Fédérations Provinciales d'Apiculture de la Région flamande
ET DES NEUF
Fédérations Provinciales d'Apiculture,
SOUS LE PATRONAGE
du Conseil Provincial de Namur, de la Ville de Namur,
de la Ville de Jambes-sur-Meuse et de la Ville de Saint-Servais.

Les Congrès Internationaux d'Apiculture

Photo du comité du premier Congrès International d'Apiculture tenu à Bruxelles, en 1897 (NIVAILLE (J.), *Les 12 premiers Congrès Internationaux d'Apiculture de 1897 à 1939*, Bruxelles, 1995, p. 16.)

Le jeudi 9 un banquet a réuni les Congressistes pour la dernière fois. Ils se sont séparés en se souhaitant cordialement au revoir.



Les membres du Comité photographiés à l'issue du Congrès. On reconnaît au 1er rang assis, de gauche à droite: MM. Wathelet, Kunnen, Baron Béthune, de Lalieux de la Rocq, Zwilling, Bricout. A l'extrême droite du 3e rang, Robert de Lalieux de la Rocq (13 ans) qui sera Président du Xe. Congrès.

Les questions qui ont alimenté le premier Congrès International d'Apiculture tenu à Bruxelles, en 1897 (NIVAILLE (J.), *Les 12 premiers Congrès ...*, p. 11-15.)

Discussion des rapports*

1ÈRE QUESTION

Recherche des moyens à employer pour favoriser la vente et l'écoulement des produits de l'apiculture.

Le rapport est introduit par M. A. GUSTIN.

Après discussion les conclusions suivantes sont adoptées :

- I Produire du miel de choix et très pur.
- II Organiser la réclame sous toutes ses formes
- III Organiser des foires, tombolas, loteries de miel.
- IV Constituer des comités de défense en vue de dénoncer les falsificateurs du miel et de ses dérivés.
- V Demander au corps médical de recommander l'usage du miel pur et de ses dérivés.
- VI Faire le nécessaire pour introduire le miel comme article de consommation courante dans les hôtels.
- VII Mettre à l'étude la formation de syndicats d'apiculteurs, s'occupant de la réclame et de la vente des miels.

(Dans son rapport l'auteur se hasarde à mettre en cause le prix élevé du miel : 2 à 2,50 FB le kg. Il s'agit de francs or et à l'époque le salaire moyen de l'ouvrier qualifié pour 10 à 12 heures de travail journalier était de l'ordre de 3/3,50 FB. Par ailleurs le rapporteur trouve souhaitable que les apiculteurs continuent à produire le plus possible afin de s'assurer un revenu équivalent, au cas où une forte baisse se produirait, ce qui est vraisemblable.

(Voilà un souhait non repris dans les conclusions qui serait aujourd'hui à l'opposé de la politique agricole commune de la Communauté Economique Européenne.)

2ÈME QUESTION

Rechercher les moyens pratiques à employer pour enrichir la flore mellifère.

Cette question fait l'objet de deux rapports.

Le premier traite des plantes fourragères et autres et est présenté par M. AUVERDIN. Après discussion, le Congrès admet que le rapport qui lui est présenté offre le plus grand intérêt pour l'apiculteur; il estime néanmoins que les procédés de culture des plantes

* Un tirage au sort a été fait par le Comité pour indiquer l'ordre dans lequel les rapports seront discutés. Dans les but de rendre plus facile la lecture du compte-rendu, nous rétablissons l'ordre qui a été choisi lors de l'impression des rapports, sans indiquer le numéro des séances.

mellifères ne sont pas de sa compétence.
Le deuxième rapport, oeuvre de M. BURVENICH père, empêché, est présenté par M. WATHELET.
Le Congrès adopte les conclusions du rapporteur qui tendent à développer la plantation des essences mellifères non seulement dans l'exploitation des forêts mais aussi dans le développement des vergers, le long des routes, sur les talus bordant les voies ferrées. M. BURVENICH a d'ailleurs publié un ouvrage sur la matière qui sera remis aux participants au Congrès qui ont souscrit pour recevoir les rapports.

3ÈME QUESTION

Quels sont les moyens à préconiser pour arriver à faire sûrement de la fabrication de l'hydromel une industrie rurale ?

Le rapport est introduit par son auteur, M. Ad. CROUSSE.
Le rapporteur se plaint de la qualité des hydromels en des termes bien sévères. Il préconise l'utilisation d'un mélange de moût de raisins secs et de moût de miel et il va jusqu'à souhaiter, à cette fin, le rétablissement de la viticulture en Belgique.
Ce rapport fait l'objet de débats très animés à la suite desquels le Congrès adopte les conclusions ci-après extraites du rapport :
«Il serait à désirer de voir les apiculteurs se réunir en société pour fabriquer de l'hydromel, créer des installations spéciales, choisir comme directeur, un spécialiste ayant fait des études sur les fermentations et notamment sur la fermentation du moût du miel. La fabrication de l'hydromel dans ces conditions offrirait toutes chances de succès et contribuerait puissamment à la réhabilitation de cette liqueur. Les apiculteurs seraient ainsi à l'abri des risques si nombreux que présente l'opération si délicate de la fermentation des hydromels, et auraient la certitude d'obtenir un produit de premier ordre. Ces sociétés devraient de préférence adopter la forme des sociétés coopératives afin de permettre à tous les apiculteurs de participer aux avantages qu'elles présentent.»

4ÈME QUESTION

Quels sont les moyens à employer pour vulgariser l'apiculture et en tirer parti pour améliorer la situation de l'ouvrier et du petit cultivateur ?

Le rapport est introduit par son auteur, M. Félix LOOS.
Ce rapport donne lieu à des discussions animées desquelles il ressort qu'il faut éviter de décrier systématiquement les ruches fixes mais au contraire engager dans un premier temps les apiculteurs fixistes à utiliser des ruches demi-fixes après quoi ils viendront d'eux-mêmes à l'apiculture mobiliste.
Les conclusions suivantes du rapporteur sont adoptées :

- I - Répandre des brochures, gravures expliquant la construction des ruches, donnant les avantages à retirer de la culture des abeilles;
 - II - Afficher dans les lieux publics des gravures donnant les différentes phases de la construction d'une ruche.
 - III - Fonder des sociétés coopératives d'apiculteurs en dehors des fédérations mais sous la protection de celles-ci.
 - IV - Instituer des concours pour miel, produits et instruments fabriqués par les ouvriers apiculteurs: les récompenser au moyen d'objets apicoles.
- Le Congrès ajoute sur proposition de M. CROUSSE :
«Pour vulgariser l'apiculture rationnelle dans la classe ouvrière, il faut, avant tout faire connaître et apprécier la ruche demi-fixe par les apiculteurs fixistes. Les conférences seront données dans un langage à la portée de l'auditoire et le plus possible intuitives.»
Il y a là un souci de lutte contre l'alcoolisme susceptible d'écarter les ouvriers des cabarets par la pratique de l'apiculture.

5ÈME QUESTION

Quels sont les avantages et les inconvénients du nourrissage ?

Le rapport est présenté par son auteur M. MERCIER.
Il analyse tout d'abord le nourrissage stimulant pour arriver à la conclusion adoptée par le Congrès que celui-ci, tout en faisant contracter aux colonies une activité fiévreuse, est une arme à double tranchant et qu'il amène la prospérité ou la ruine des colonies d'abeilles, selon qu'il est bien ou mal appliqué.
Il envisage ensuite le nourrissage des essaims, le nourrissage stimulant d'août et le nourrissage de provisions qui donnent lieu à certaines remarques dont celle de M. ZWILLING qui déclare qu'il ne met jamais de vinaigre dans le sirop et qu'il ne veut même pas l'essayer.

6ÈME QUESTION

On demande une étude complète sur l'essaimage

Le rapporteur, M. DUBOIS, donne lecture de son travail sur ce sujet.
Le Congrès constate qu'il n'y a pas moyen de supprimer complètement l'essaimage et pour le reste adopte la conclusion du rapporteur.
Le but de l'apiculteur doit être de prendre toutes les mesures possibles pour rendre ses abeilles non essaimeuses, de façon à produire le maximum de miel.
S'il désire obtenir une nouvelle colonie, il aura recours à l'essaimage artificiel d'après les règles et procédés préconisés dans le présent rapport.

7ÈME QUESTION

On demande une étude complète sur la loque et les moyens pratiques de l'empêcher de s'introduire dans les ruches.

La Station Apicole Provinciale de Huy présente au Congrès un mémoire sur ce sujet qui reprend in fine de son étude la proposition de loi déposée en 1896 en Angleterre par le Comité de Législation de la *British Beekeeper Association*. Le Bureau du Congrès regrettant que le rapporteur ne soit pas présent, pour défendre ses conclusions et personne n'étant chargé de le faire à sa place, décide de passer à une autre question.

8ÈME QUESTION

Quelle influence physique et morale la bouillie des nourrices exerce-t-elle sur les abeilles et quelle est l'influence de la cellule sur le développement de l'abeille ?

Le rapport est présenté par son auteur M. ZWILLING. Partant du principe que la bouillie des larves exerce une grande influence soit avantageuse, soit nuisible sur la robusticité et la santé des abeilles, le rapporteur distingue la bouillie au départ de miel de nectar et de miel de miellat, problème que connaissent bien les apiculteurs des Vosges.

Au cours de la discussion M. KUNNEN se demande si le croisement de l'abeille du pays avec l'*apis dorsata* ne donnerait pas une race réellement supérieure tandis que d'autres intervenants abordent la question de la taille des cellules.

Le Congrès reste très prudent en adoptant la conclusion suivante : «Le Congrès trouve que le rapport de M. ZWILLING est de la plus haute importance. Il abonde dans les idées émises par M. le rapporteur, mais il estime qu'avant de les admettre, des recherches pratiques sont indispensables.»

9ÈME QUESTION

L'emploi des grands cadres est-il avantageux ?

M. ZWILLING donne lecture du rapport de M. SIMON. L'Assemblée considère qu'il faut entendre par grands cadres ceux qui font au moins 10 décimètres carrés de surface intérieure et que la question ne comporte pas la discussion de la forme des cadres.

Au cours de la discussion, la question de la tôle perforée pour limiter la ponte de la reine est évoquée mais son emploi ne fait pas l'unanimité. Finalement l'Assemblée vote la conclusion limitée comme suit : "Les cadres ayant au moins 10 décimètres carrés de surface intérieure sont les plus avantageux".

10ÈME QUESTION

Quelles sont les mesures législatives à prendre par les gouvernements des différents pays pour favoriser l'apiculture ?

Le rapport de M. DOUXCHAMPS, empêché, est lu par M. CROUSSE. Ce rapport concerne surtout les mesures législatives belges et au cours de cet exposé nous apprenons qu'en cette année 1897, les droits de douane sur les miels importés s'élèvent à 18 FB les 100 kg en Belgique, 15 fr en France et 40 marks (50 fr) en Alsace. Nous apprenons aussi que la fabrication de vinaigre est relativement lucrative: le bon vinaigre contenant 5 % d'acide acétique vaut au bas mot 0,50 fr le litre alors qu'il ne coûte en miel que 0,20 à 0,25 fr.

Le Congrès vote la résolution suivante :

«Considérant que le mot **miel** ne s'applique qu'au mélange des sucres secrétés par les fleurs et les feuilles, récoltés par les abeilles et ayant des caractères spéciaux; Considérant qu'aucun mélange ne peut produire l'ensemble des qualités du miel ni sa composition.

Estime :

- A) Qu'il n'existe pas de succédané du miel. Que dès lors le mot **miel** ne peut être appliqué qu'au produit naturel récolté par les abeilles et secrété par les végétaux.
- B) En conséquence qu'il devrait être défendu de vendre, sous le nom de miel tout produit autre que celui recueilli par les abeilles sur certains végétaux.»

(Il faudra néanmoins attendre jusqu'en 1974 pour que cette résolution trouve une application légale internationale par une Directive de la Communauté Economique Européenne relative à l'harmonisation des législations des Etats membres concernant le miel).

En ce qui concerne les droits à l'importation, le Congrès étant international estime que la question des droits prohibitifs dépasse la limite de sa compétence. Pour ce qui est de la loque le Congrès estime que des mesures d'ensemble destinées, sinon à extirper, du moins à enrayer le fléau, s'imposent.

11ÈME QUESTION

Longueur de la langue des abeilles et influence qu'elle peut exercer sur la récolte de miel

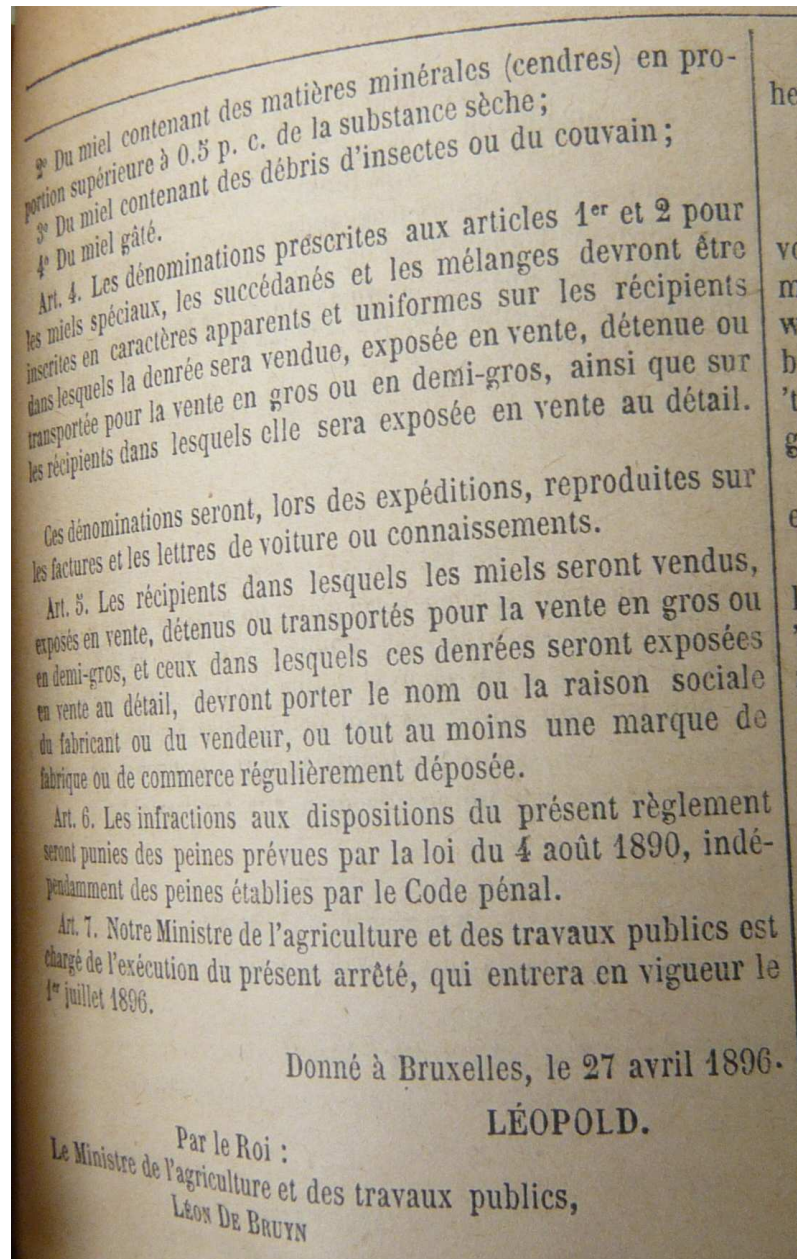
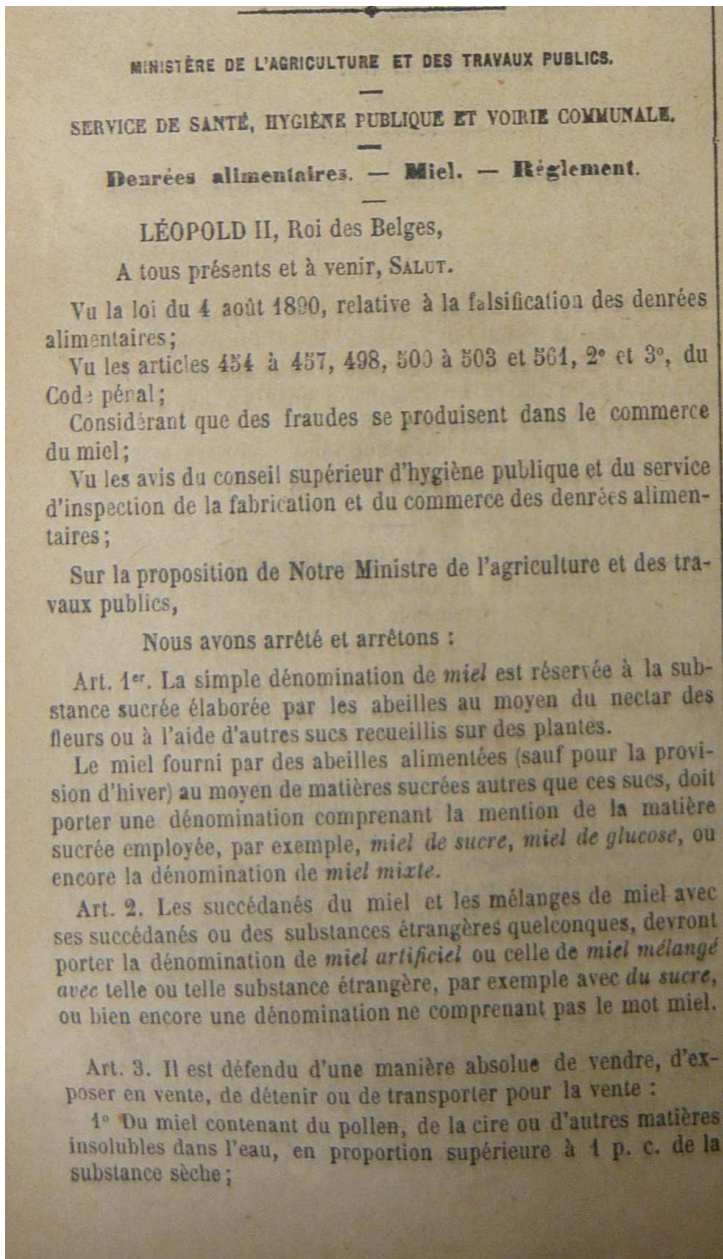
Rapporteur : M. CHARTON-FROISSARD, secrétaire général de l'Abeille de l'Aube. A cause de l'absence de son auteur, le Congrès regrette de ne pouvoir discuter la question développée dans le rapport. Le belge BAUDOUX n'est donc pas le premier à s'intéresser à la longueur de la langue.

Photo du *Pavillon Belge des Abeilles* à l'*Exposition de Paris en 1900* dans *L'Abeille et sa Culture ...*, 9^e année, n° 8, aout 1901, p. 172.



Arrêtés réglementant la vente de miel en Belgique

Moniteur Belge, 8 mai 1896.



MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE.

18 JANVIER 1939.

Arrêté royal portant règlement sur le commerce du miel et des produits similaires.

LEOPOLD III, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, SALUT.

Vu la loi du 4 août 1890 relative à la falsification des denrées alimentaires;

Vu les articles 454 à 457, 498 à 503 et 561 du Code pénal;

Revu l'arrêté royal du 27 avril 1896 portant règlement sur le commerce du miel;

Considérant qu'il y a lieu de modifier les dispositions du dit règlement;

Sur l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur et de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. La dénomination de *miel* et toute dénomination, autre que *miel artificiel*, dans laquelle le mot *miel* désigne la denrée, sont réservées à la substance sucrée élaborée par les abeilles exclusivement au moyen de sucs recueillis sur les plantes.

Art. 2. Seront désignés :

Par la dénomination de *miel*, seule ou complétée par une détermination d'espèce, d'origine ou de provenance : la substance visée à l'article précédent dont les propriétés fermentatives sont intactes;

Par la dénomination de *miel chauffé* : le miel dont les propriétés fermentatives ont, partiellement ou totalement, été détruites par la chaleur;

Par la dénomination de *miel artificiel* : les produits ne contenant pas de miel et les mélanges de miel avec d'autres substances, lorsque ces produits ou mélanges présentent des caractères organoleptiques semblables à ceux du miel.

Ne sont pas visés par l'alinéa précédent les produits qui tombent sous l'application de dispositions légales ou réglementaires prescrivant l'énoncé de leur nature ou composition.

Art. 3. Il est interdit de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter en vue de la vente ou de la livraison :

A. Des produits visés par le présent arrêté :

- a) additionnés d'antiseptiques;
- b) contenant des matières toxiques;
- c) fermentés;
- d) complètement ou partiellement envahis par les moisissures;
- e) contenant des insectes, des débris d'insectes ou du couvain;

B. Du miel ou du miel chauffé contenant :

f) moins de 78 grammes de résidu sec pour 100 grammes de produit;

g) des matières insolubles dans l'eau en proportion supérieure à

1 p. c. de la substance sèche;

h) des matières minérales en proportion supérieure à 0,5 p. c. de la substance sèche;

i) plus de 8 p. c. de saccharose.

Ne tombent toutefois pas sous l'application des lettres c, e, f, g et h, le miel et le miel chauffé contenus dans des récipients portant la mention « impropre à la consommation ».

Art. 4. Sont déclarés nuisibles et tombent sous l'application de l'article 561 du Code pénal les produits visés aux lettres a, b et d de l'article 3 du présent arrêté.

Art. 5. Les dénominations imposées par l'article 2 et la mention « impropre à la consommation », prévue à l'article 3, seront placées de façon très apparente sur les récipients des produits vendus, exposés en vente, détenus ou transportés en vue de la vente ou de la livraison; elles seront tracées en caractères gras, aisément lisibles, très distincts et d'une hauteur d'au moins 5 millimètres. Cette hauteur peut être réduite à 3 millimètres sur les récipients d'une contenance égale ou inférieure à 1 kilogramme.

Ces dénominations et mentions seront reproduites dans le libellé des factures, lettres de voiture ou autres documents commerciaux mis en circulation.

Art. 6. Les récipients qui contiennent plus de 100 grammes et moins de 10 kilogrammes de produits visés par le présent arrêté porteront l'indication du poids minimum de la denrée vendue, exposée en vente, détenue ou transportée en vue de la vente ou de la livraison. Cette indication sera faite par la mention : « Poids net : ... grammes (ou kilogrammes) », inscrite en caractères aisément lisibles et très apparents.

En aucun cas, le poids net ne peut être inférieur de plus de 5 p. c. au poids indiqué.

Art. 7. Le nom ou la raison sociale et l'adresse en Belgique du producteur, du fabricant ou du vendeur seront inscrits en caractères distincts et aisément lisibles sur les récipients qui contiennent 5 kilogrammes ou plus de produits visés par le présent arrêté et vendus, exposés en vente, détenus ou transportés en vue de la vente ou de la livraison.

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur, du fabricant ou du vendeur seront inscrits en caractères distincts et aisément lisibles sur les récipients qui contiennent moins de 5 kilogrammes de produits visés par le présent arrêté et vendus, exposés en vente, détenus ou transportés en vue de la vente ou de la livraison.

Art. 8. Il est interdit d'employer sur les étiquettes, récipients ou enveloppes des produits visés par le présent arrêté, ainsi que sur les factures, lettres de voitures ou autres documents commerciaux mis en circulation et relatifs à ces produits, des indications ou signes susceptibles de tromper sur la nature, l'origine ou la provenance du produit.

Il est en outre interdit de faire figurer :

a) les mentions « miel du pays », « miel indigène » ou autres indications ou signes équivalents sur les étiquettes, récipients ou enveloppes des miels ou miels chauffés composés partiellement de miel venant de l'étranger;

b) des indications ou signes ayant rapport avec l'apiculture, comme aussi les dessins d'insectes rappelant les abeilles, sur les étiquettes, récipients ou enveloppes des miels artificiels.

Art. 9. Les infractions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines prévues par la loi du 4 août 1890, sans préjudice de l'application des peines édictées par le Code pénal.

Art. 10. Le présent arrêté abroge celui du 27 avril 1896 portant règlement sur le commerce du miel. Il entrera en vigueur six mois après sa publication au *Moniteur*.

Art. 11. Notre Ministre de l'Intérieur et de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 18 janvier 1939.

LEOP

Par le Roi :
Le Ministre de l'Intérieur
et de la Santé publique,

J. ME

MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE
ET MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

28 MAI 1975. — Arrêté royal relatif au miel

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits;
Vu la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce;

Considérant que le Conseil de la Communauté économique européenne a donné le 22 juillet 1974 une directive relative à l'harmonisation des législations des Etats membres concernant le miel;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, alinéa 1er;

Vu l'urgence;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique et de la Famille et de Notre Ministre des Affaires économiques,

Nous avons arrêté et arrêtons .

Article 1er. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° Miel : la denrée alimentaire produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres et emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

Cette denrée alimentaire peut être fluide, épaisse ou cristallisée.
2° Miel de nectar : le miel obtenu principalement à partir des nectars de fleurs.

3° Miel de miellat : le miel obtenu principalement à partir des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou se trouvant sur elles; la couleur varie du brun clair ou du brun verdâtre à une teinte presque noire.

4° Miel en rayons : le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons fraîchement construits par ces abeilles, ne contenant pas de couvain et mis dans le commerce en rayons, entiers ou non.

5° Miel avec morceaux de rayons : le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons.

6° Miel égoutté : le miel obtenu par égouttage de rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

7° Miel centrifugé : le miel obtenu par centrifugation de rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

8° Miel pressé : le miel obtenu par pressage de rayons, non chauffés ou chauffés modérément, ne contenant pas de couvain.

8976

MONITEUR BELGE — B

9° Miel d'industrie, miel de pâtisserie : le miel défini sous 1° à 8° qui est fermenté, qui a été chauffé de manière telle que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés, dont l'indice diastasique est inférieur à 3 ou dont la teneur en hydroxyméthylfurfural est supérieure à 40 mg/kg.

Art. 2. Il est interdit de vendre, d'exposer pour la vente, d'importer, de préparer, de détenir ou de transporter pour la vente ou la livraison ainsi que de céder à titre onéreux ou gratuit :

1° les denrées visées à l'article 1er :

a) dont la teneur en sucres réducteurs, exprimée en sucre inverti, est inférieure à :

— 60 p.c. lorsqu'il s'agit d'un miel de miellat, seul ou en mélange avec un autre type de miel,
— 65 p.c. dans tous les autres cas;

b) dont la teneur apparente en saccharose est supérieure à :
— 10 p.c. lorsqu'il s'agit d'un miel de miellat, seul ou en mélange avec un autre type de miel ou lorsque la denrée est désignée comme miel d'acacia, miel de lavande ou miel de Banksia menziesii,
— 5 p.c. dans tous les autres cas;

c) dont la teneur en eau est supérieure à :
— 23 p.c. lorsque la denrée est désignée comme miel de trèfle, miel de bruyère ou miel d'industrie,
— 21 p.c. dans tous les autres cas;

d) dont la teneur en matières insolubles dans l'eau est supérieure à :
— 0,5 p.c. lorsque la denrée est désignée comme miel pressé,
— 0,1 p.c. dans tous les autres cas;

e) dont la teneur en cendres est supérieure à :
— 1,0 p.c. lorsqu'il s'agit de miel de miellat, seul ou en mélange avec un autre type de miel,
— 0,6 p.c. dans tous les autres cas;

f) dont la teneur en acides libres est supérieure à 40 milliéquivalents par kg;

g) dont l'acidité a été modifiée artificiellement;

h) contenant un quelconque autre produit que du miel lorsque ces denrées sont commercialisées comme telles;

i) qui sont mises dans le commerce de détail sous forme non préemballée;

j) présentant un goût ou une odeur aberrants;

2° les denrées visées à l'article 1er, sous 1° à 8° :

a) qui ont été chauffées de manière telle que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés;

b) dont l'indice diastasique est inférieur à :
— 3 lorsqu'il s'agit d'un type de miel ayant une faible teneur naturelle en enzymes et ayant en outre une teneur en HMF inférieure à 15 mg/kg,
— 8 dans tous les autres cas;

c) dont la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) est supérieure à :

— 15 mg/kg lorsqu'il s'agit d'un type de miel ayant une faible teneur naturelle en enzymes et ayant en outre un indice diastasique inférieur à 8;
— 40 mg/kg dans tous les autres cas.

Art. 3. § 1er. Lors de la vente, de l'exposition en vente, de la détention ou du transport en vue de la vente ou de la livraison, de la cession à titre onéreux ou gratuit, les denrées visées à l'article 1er, peuvent seules et doivent être désignées comme suit :

1° les denrées visées à l'article 1er, sous 1°, 2°, 3°, 6°, 7° et 8° soit par la dénomination « miel » soit par une des dénominations prévues à l'article 1er et correspondant à leur définition dans cet article;

2° les denrées visées à l'article 1er, sous 4°, 5° et 9° par une des dénominations correspondant à leur définition dans cet article.

§ 2. Les dénominations des denrées visées à l'article 1er, sous 1° à 8° peuvent être complétées par :

a) une indication ayant trait à l'origine florale ou végétale, si la denrée provient de façon prépondérante de l'origine indiquée et si elle est présente en outre les caractéristiques organoleptiques, physicochimiques et microscopiques;

b) une indication régionale, territoriale ou topographique, si l'origine de la denrée correspond entièrement à cette indication.

§ 3. Il est interdit de désigner des denrées similaires au miel par une dénomination renfermant ou évoquant de quelque façon que ce soit le mot miel ou une traduction de ce mot.

Il est entre autres interdit d'utiliser la dénomination « miel artificiel » ou n'importe quelle autre dénomination similaire ainsi qu'une traduction pour désigner une quelconque denrée.

§ 4. La denrée qui est désignée par une inscription ou de toute autre manière comme étant une denrée visée par le présent arrêté ou qui est péremptoirement détenue ou offerte en vente en tant que telle doit satisfaire aux exigences prévues dans le présent arrêté pour cette denrée.

§ 5. Il est interdit d'utiliser sur ou à proximité des denrées visées par le présent arrêté, dans les documents commerciaux, dans les prospectus ou dans toute autre forme de publicité ayant trait à ces denrées, des appellations, indications, représentations, signes ou toute autre forme de présentation induisant en erreur notamment sur la nature, la composition, l'origine, le mode de fabrication ou les caractéristiques de ces denrées ou leur attribuant de quelque façon que ce soit des propriétés en matière d'hygiène ou de santé publique.

Art. 4. § 1er. Les denrées visées par le présent arrêté ne peuvent être vendues, exposées en vente, détenues ou transportées pour la vente ou la livraison, cédées à titre onéreux ou gratuit, que si elles portent les mentions suivantes :

1° le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur établi dans un des pays de la Communauté européenne;

2° une des dénominations prévues à l'article 3, § 1er.

§ 2. 1° Les mentions prévues au § 1er doivent être apposées de façon visible, clairement lisible et indélébile sur les récipients, emballages ou étiquettes.

2° Si les denrées visées par le présent arrêté sont conditionnées en emballages ou récipients d'un poids net d'au moins 10 kg et ne sont pas destinées à être livrées directement au consommateur, la mention prévue au § 1er, sous 1° peut ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

§ 3. Les dénominations prévues à l'article 3, § 1er doivent être utilisées dans les documents d'accompagnement.

Art. 5. § 1er. Les denrées visées par le présent arrêté ne peuvent être vendues, exposées pour la vente, détenues ou transportées pour la vente ou la livraison, cédées à titre onéreux que si elles portent la mention du poids net, exprimé en grammes ou en kilogrammes.

§ 2. 1° La mention prévue au § 1er doit être apposée de façon visible, clairement lisible et indélébile sur les récipients, emballages ou étiquettes.

2° Si les denrées visées par le présent arrêté sont conditionnées en emballages ou récipients d'un poids net d'au moins 10 kg et ne sont pas destinées à être livrées directement au consommateur, la mention prévue au § 1er peut ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

Art. 6. Les infractions aux dispositions des articles 2 à 4 du présent arrêté sont punies des peines prévues par la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits.

Art. 7. Les infractions aux dispositions de l'article 5 du présent arrêté sont punies des peines prévues par la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce.

Art. 8. L'arrêté royal du 20 juillet 1967 relatif au miel et aux produits similaires est abrogé.

Art. 9. Le présent arrêté entre en vigueur le 23 juillet 1976.

Art. 10. Notre Ministre de la Santé publique et de la Famille et notre Ministre des Affaires économiques sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 28 mai 1975.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et de la Famille,

J. DE SA

Le Ministre des Affaires économiques,

A. OLEI

Exemples d'anciennes étiquettes de « Miel de Qualité Wallon »

PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie*, Huy, 1937, p. 316-317.

MODÈLES D'ÉTIQUETTES COLORIÉES.



Fig. 415

Étiquette de la Société Royale Provinciale Liégeoise d'Apiculture.



Fig. 416.

Étiquette de la Chambre Syndicale Belge d'Apiculture.

MODÈLES D'ÉTIQUETTES DIVERSES.



Fig. 417.



Fig. 418.

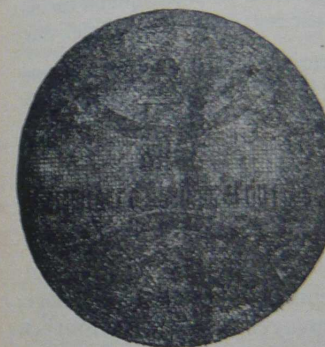


Fig. 419.



Fig. 420.

MIEL GARANTI PUR
D'ABEILLES ET DU PAYS

PROVENANT DU COMPTOIR APICOLE DE CONDROZ-HESBAYE
 26. RUE SOUS LE CHATEAU, HUY Téléphone 399

V. PIRNAY DIRECTEUR DU RUCHER-ÉCOLE
 CONFÉRENCIER D'APICULTURE Exp. Liège 1930
 Médaille d'or

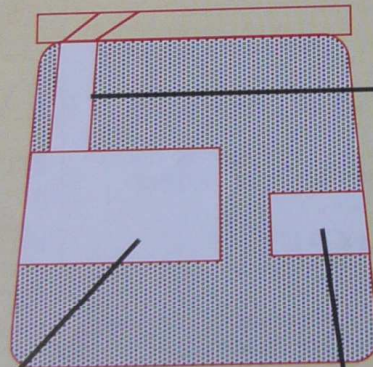
Parents, ne refusez pas à vos enfants cette nourriture délicieuse qui les fortifie et les préserve de nombreuses maladies et leur procure le meilleur de tous les dons, LA SANTÉ

Abbé Vainot

Étiquettes « Miel Artisanal » et « Miel de Qualité » (1988) : MIGNOLET É., Valoriser votre miel, tel est notre désir dans Les Carnets du CARI, n° 17, 2/1988, p. 6-9.



Valorisez votre miel avec les étiquettes du CARI



Étiquette : MIEL DE QUALITE
Disponible pour tout miel analysé répondant aux critères du CARI.
Par lot de 16.
Prix de la bande : 2 BeF

Étiquette nominative MIEL ARTISANAL
Disponible pour tout miel
Par lot de 12.
Prix : 2,5 BeF



Étiquette d'IDENTIFICATION (contre-étiquette)
Disponible pour tout miel analysé.
Par lot de 18.
Prix de la contre-étiquette : 2,5 BeF

Première appellation « Miel Wallon », 1997

ORPAH : Campagne Miel 1997 dans Abeilles & Cie ..., n° 57, 2/1997, p. 6-7.

COMMERCIALISATION

ORPAH : Campagne Miel 1997

L'O.R.P.A.H., Office Régional de Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture a décidé de lancer une action de promotion en faveur des miels produits en région wallonne. C'est une belle opportunité pour tous les apiculteurs qui connaissent des problèmes de commercialisation. Si cette opération vous intéresse, voici les réponses aux questions qui nous ont été le plus souvent posées.

Qui est concerné par cette campagne ?

Tout apiculteur wallon qui le désire et cela quelle que soit son association apicole. Cette campagne a été lancée par l'ORPAH en association avec l'UFPWAU, l'URRW et le CARI. Si vous n'êtes pas intéressés, il n'y a aucune obligation de participation.

Quel est l'objectif de la promotion ?

Cette promotion vise à mieux faire connaître le miel wallon dans sa diversité et à l'identifier clairement aux yeux du consommateur comme étant un miel wallon. Le slogan «Mille fleurs, mille couleurs, mille saveurs» a d'ailleurs été retenu pour cette campagne. Cette promotion devrait avoir une répercussion positive pour tous les apiculteurs.

Comment identifier les miels ?

L'image du miel wallon lui sera donnée par un nouveau couvercle métallique à visser (du type «Twist-off») imprimé en quadrichromie (fond blanc avec décoration en couleur) et par une bandelette traversant le couvercle de part en part et portant la mention **Miel wallon** ainsi qu'un numéro d'identification. Ce couvercle et cette bandelette sont prévus pour s'adapter sur le pot le plus utilisé en Wallonie (pot conique en verre).

Tous les miels peuvent-ils bénéficier de ces bandelettes ?

Pour éviter de détruire l'image positive de nos miels, un garde-fou a été mis en place. Les études ont démontré que l'humidité excessive d'un miel constitue une des principales causes de mauvaise évolution de celui-ci, que ce soit par une mauvaise cristallisation ou, ce qui est plus grave, par une fermentation qui rend le miel impropre à la consommation. Les miels doivent naturellement être récoltés en Wallonie et avoir une teneur en eau à 18 %.

Comment peut-on se procurer les couvercles ORPAH ?

Les couvercles sont disponibles chez les marchands apicoles. Ils sont mis en vente au prix de 4 BEF/unité. Ce prix comprend la bandelette qui vous sera délivrée si l'humidité de votre miel est inférieure à 18 %. Une preuve d'achat des bandelettes vous sera remise par le marchand lors de l'achat de vos couvercles. Un emplacement est réservé sur le couvercle (bande blanche transversale au milieu du couvercle) pour y coller la bandelette.

Comment recevoir les bandelettes «Miel wallon» ?

Celles-ci seront délivrées après analyse d'un échantillon de miel de minimum 125 g que vous aurez fait parvenir à notre laboratoire du CARI à Louvain-la-Neuve ou à un des deux autres laboratoires agréés par l'ORPAH (C.A.R.A.H. Asbl à Ath ou OBJECTIF QUALITÉ Asbl à Gembloux). Ces trois laboratoires vous offrent la garantie d'une analyse réalisée dans des conditions standardisées. Cette analyse et l'envoi des étiquettes sont réalisés au prix de 100 BEF. Pour les membres CARIPASS ou les membres CARI réalisant déjà une analyse de leur miel (banc de qualité ou d'identification) cette analyse de l'humidité réalisée au CARI sera gratuite. Pour les autres membres, cette analyse sera à 50 BEF pour autant que les frais d'envoi d'étiquettes ne dépassent pas 17 BEF.

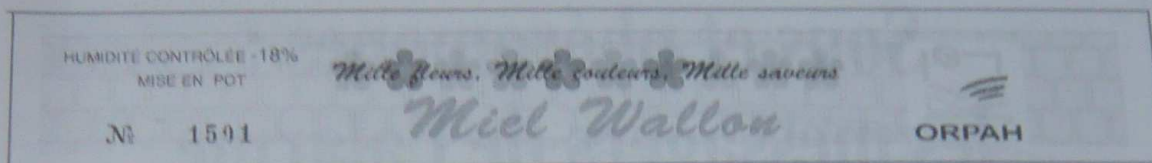
Combien de temps faudra-t-il attendre pour recevoir ces bandelettes ?

Les laboratoires s'engagent à envoyer les résultats et étiquettes dans un délai de 4 jours ouvrables après la réception de l'échantillon.

Abeilles & Cie n° 57

6

COMMERCIALISATION



Peut-on toujours utiliser son (ses) étiquette(s) sur ses pots ?

Ce système permet de conserver les étiquettes que vous utilisiez déjà. La seule contrainte est de mettre votre miel dans des pots à fermeture à visser et non pas à clipser. Le couvercle métallique à visser empêche la réhumidification du miel, ce qui n'est pas le cas des couvercles à clipser.

Les bandes de qualité sont-elles utilisables sur ces nouveaux couvercles ?

Il est exclu de pouvoir remplacer la bandelette ORPAH par une autre bandelette.

A-t-on prévu d'autres moyens de promotion ?

L'ORPAH prévoit d'imprimer un dépliant publicitaire sur le miel qui sera distribué à tous les apiculteurs qui le désirent. Ce dépliant pourra ainsi être remis à ses clients ou lors de marchés...

L'ORPAH sera également présent à la fête COULEUR MIEL qui se tiendra les 14-15-16 novembre à Floreffe, et au stand belge d'APIMONDIA au mois de septembre à Anvers.

La première campagne de presse grand public qui présentera ces nouveaux couvercles ainsi que les bandelettes se fera en juin, mois de promotion «**Ruchers portes ouvertes** : Le miel nouveau est récolté». Normalement le dépliant devrait être disponible à ce moment.

ORPAH

Office Régional de Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture
rue Burniaux 2 - 5100 JAMBES
Tél : 081/ 33 17 00 - Fax : 081/ 30 54 37

Les analyses des miels

Coût des analyses et Exemple de texte d'interprétation : BRUNEAU E., Analyses de miel 1993 dans Les Carnets du CARI, n° 36, 1/1993, p. 16.

Analyses	Temps* de réalisation	Coût** produits et matériel	Banc d'analyses CARI	Prix*** demandé à l'analyse
Organoleptiques				
Odeur, goût, cristal.	X	0		50
Couleur	X	\$	X	50
Physico-chimiques				
Humidité	X	\$	X	50
pH	X	\$	X	50
Acidité	X	\$	X	50
H.M.F.	XX	\$\$	X	150
Indice diastasique	XX	\$\$		250
Indice saccharase	XX	\$\$		250
Conductivité	X	\$	X	50
Sucres	XXX	\$\$\$	(X)	500
Matières insolubles	XX	\$		200
Cendres	XX	\$		200
Polliniques				
Spectre pollinique	XXX	\$\$	X	300
Densité pollinique	XXX	\$\$	(X)	500

* : temps calculé sur des séries : X = de 5 à 15'
 XX = de 15 à 60'
 XXX = de 1 à 3 h


** : coût des produits + matériel : \$ = moins de 50 FB
 \$\$ = de 50 à 150 FB
 \$\$\$ = de 150 à 300 FB

*** : ces prix sont inférieurs aux tarifs pratiqués habituellement par des laboratoires privés et ne sont valables que pour les apiculteurs.

Exemple de texte

*"Ce miel de printemps récolté par Monsieur DUPONT a été analysé par le Centre Apicole de Recherche et d'Information sous le n° 93126. Il présente les caractéristiques d'un miel **TOUTES FLEURS**. Les butineuses ont visité des fruitiers, des saules, des crucifères, des pissenlits, des érables, des marronniers, des renonculacées,... Cette origine florale lui donne sa couleur jaune clair, son goût et son arôme végétaux. Ce miel à fine cristallisation est tartirable. Pour lui conserver toutes ses qualités, il est conseillé de le garder au frais (max. 18°C). Dans ces conditions nous pouvons vous garantir une parfaite conservation jusqu'au 01/09/1993."*

Formulaire de demande d'analyse et de commande d'étiquettes dans *Les Carnets du CARI*, n° 18, 3/1988, p. 23.

 FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSE ET DE COMMANDE D'ETIQUETTES

DATE DE RECOLTE :

LIEU DE RECOLTE : adresse du rucher ou endroit de transhumance *
.....
.....

TYPE DE VEGETATION : par ex. prairies, bois, parcs,... ou colza, robinier,...
.....
.....

EXTRACTION : réalisée sur colonies de production et / ou sur ruchettes.
poids total de cette récoltekg.

OPERATIONS EFFECTUEES SUR LE MIEL*:

- Battage ou malaxage.
- Ensemencement : spécifier le miel qui a servi à ensemercer ainsi que son %.
.....
- Mélange de miels provenant de plusieurs régions.
- Mélange de récoltes effectuées à des dates différentes.

REMARQUES PARTICULIERES :
.....

* Biffer les mentions inutiles.

FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES 1998

accompagne l'échantillon de miel à analyser (minimum 250 g)

NOM, PRÉNOM : _____
 ADRESSE COMPLÈTE : rue _____ n° _____ c.p. : _____ localité : _____
 Téléphone : _____ Fax : _____
 N° TVA (facultatif) : _____

CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉCHANTILLON

- Vos références pour l'échantillon :
- **Période de récolte** : récolte de printemps - récolte d'été - récolte de l'année
 Date de pose des hausses :/...../..... Date de retrait des hausses :/...../..... (facultatif)
 - **Quantité de ce miel** mis en vente : kg en pots de 1 kg 500 g 250 g
 - **Lieu de récolte** Localité (entité) :
 Localisation reprise sur l'étiquette d'identification : Miel de
 - **Conditionnement** de ce miel : séchage de hausses défilage ensemencement mélange de plusieurs récoltes autres :
 - **Flore butinée** (principalement) :
 - **Produit vétérinaire** utilisé : Date d'utilisation :

COMMANDE

	TARIF/unité			
	Membre		Public	
<input type="checkbox"/> 1. Contrôle de la fraîcheur du miel et étiquettes de qualité Objectif : déterminer l'état de fraîcheur et la stabilité du miel, prouver sa qualité. Analyses réalisées : teneur en eau (norme ≤ 18 %) + H.M.F. (norme ≤ 5 mg/kg de miel à la mise en pot) + Indice de saccharase (norme >75 U/kg) + état de cristallisation (norme < cristallisation grossière) + interprétation des résultats Si le miel répond aux critères ci-dessus des étiquettes de qualité peuvent être délivrées : Nombre d'étiquettes de qualité (par feuille de 16 unités) : <input type="text"/>	250 Bef	42 FF	300 Bef	50 FF
	2 Bef*	0,33 FF*	-	-
<input type="checkbox"/> 2. Identification du miel et étiquettes d'identification Objectif : déterminer l'origine végétale du miel (flore butinée, miellat). Analyses réalisées : Analyse pollinique + conductivité + pH + examen organoleptique (couleur, saveur) + interprétation et définition éventuelle d'appellation monoflorale Nombre d'étiquettes d'identification désirées (par feuille de 18 unités) : <input type="text"/>	250 Bef	42 FF	300 Bef	50 FF
	2,5 Bef*	0,42 FF*	-	-
<input type="checkbox"/> 3. Étiquettes ORPAH "Miel wallon" (valable uniquement pour le miel de Wallonie) Analyse réalisée : teneur en eau Nombre de bandelettes désirées <input type="text"/> Nombre de couvercles désirés <input type="text"/>	0 Bef	-	50 Bef	-
	-	-	-	-
	4 Bef	-	4 Bef	-
<input type="checkbox"/> 4. Autres analyses de miel Objectifs : divers objectifs liés souvent à des contrôles d'origine ou de propreté des miels. Analyses possibles : spectre des sucres, matières insolubles, teneur en cendres, pourcentage pollinique, indice diastasique, acidité, Pfund (coloration). Prix sur simple demande				
<input type="checkbox"/> 5. Analyse de pelotes de pollen Analyse qualitative de l'origine florale des pelotes Analyse quantitative et qualitative de l'origine des pelotes	300 Bef	-	400 Bef	-
	800 Bef	-	950 Bef	-
<input type="checkbox"/> 6. Étiquettes nominatives (coordonnées de l'apiculteur + poids du pot) Nombre de "Miel artisanal" (par feuille de 12 unités) <input type="text"/> Nombre de "Miel de mes ruches" (par feuille de 12 unités) <input type="text"/>	2,5 Bef	0,42 FF	-	-
	2,5 Bef	0,42 FF	-	-

* + FRAIS DE MAQUETTE (100 Bef - 16,6 FF) + FRAIS DE PORT

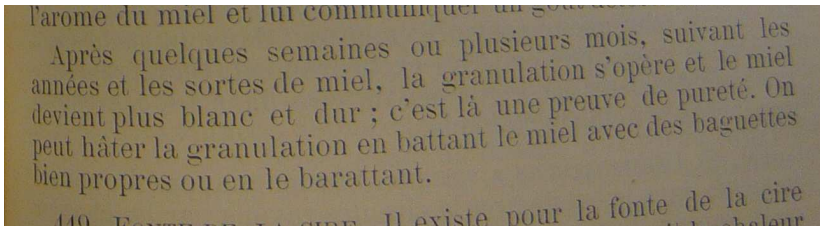
URGENT résultats dans les 15 jours ouvrables (+ 500 Bef (+85 FF))

Un tarif particulier existe pour les commandes par les non-membres par séries d'au moins 10 miels

Analyses et étiquettes vous seront facturées en même temps que l'envoi des résultats

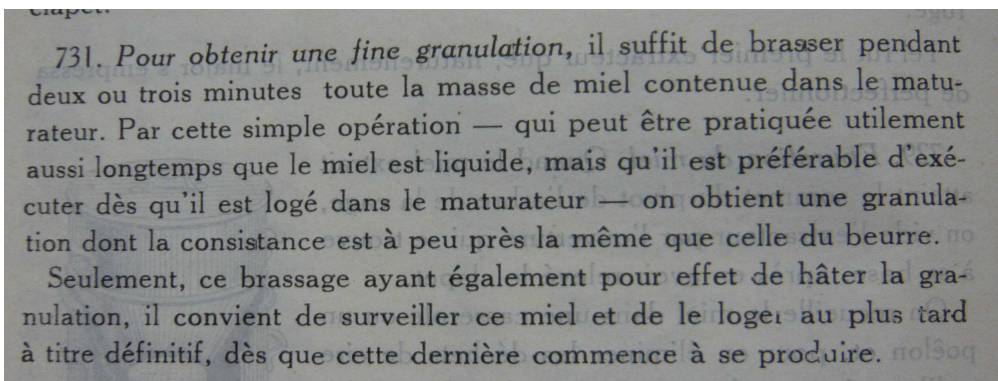
Spécificité du Miel de Wallonie : cristallisation fine

HALLEUX (D.), *Le livre de l'Apiculteur Belge ...*, p. 245.



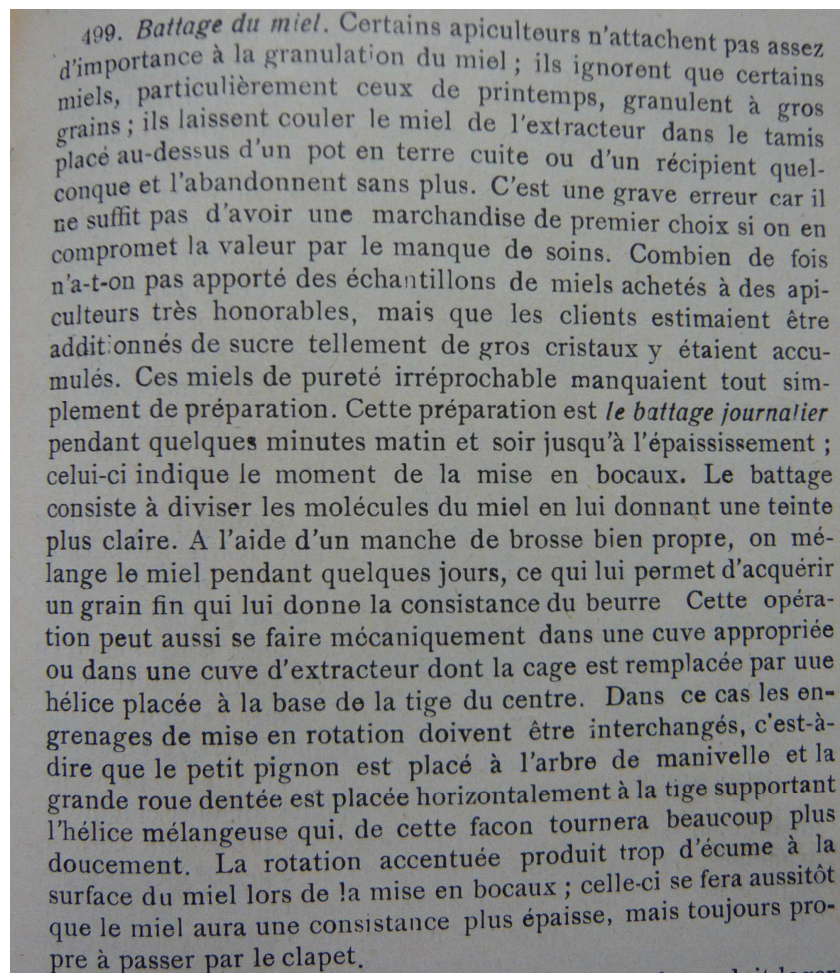
Après quelques semaines ou plusieurs mois, suivant les années et les sortes de miel, la granulation s'opère et le miel devient plus blanc et dur ; c'est là une preuve de pureté. On peut hâter la granulation en battant le miel avec des baguettes bien propres ou en le barattant.

GILLET-CROIX (A.), *Précis d'apiculture et sélection des reines*, 2^e éd. entièrement revue et augmentée, Bertrix, 1924, p. 228.



731. Pour obtenir une fine granulation, il suffit de brasser pendant deux ou trois minutes toute la masse de miel contenue dans le maturateur. Par cette simple opération — qui peut être pratiquée utilement aussi longtemps que le miel est liquide, mais qu'il est préférable d'exécuter dès qu'il est logé dans le maturateur — on obtient une granulation dont la consistance est à peu près la même que celle du beurre. Seulement, ce brassage ayant également pour effet de hâter la granulation, il convient de surveiller ce miel et de le loger au plus tard à titre définitif, dès que cette dernière commence à se produire.

PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie ...*, p. 311.



499. Battage du miel. Certains apiculteurs n'attachent pas assez d'importance à la granulation du miel ; ils ignorent que certains miels, particulièrement ceux de printemps, granulent à gros grains ; ils laissent couler le miel de l'extracteur dans le tamis placé au-dessus d'un pot en terre cuite ou d'un récipient quelconque et l'abandonnent sans plus. C'est une grave erreur car il ne suffit pas d'avoir une marchandise de premier choix si on en compromet la valeur par le manque de soins. Combien de fois n'a-t-on pas apporté des échantillons de miels achetés à des apiculteurs très honorables, mais que les clients estimaient être additionnés de sucre tellement de gros cristaux y étaient accumulés. Ces miels de pureté irréprochable manquaient tout simplement de préparation. Cette préparation est le battage journalier pendant quelques minutes matin et soir jusqu'à l'épaississement ; celui-ci indique le moment de la mise en bocaux. Le battage consiste à diviser les molécules du miel en lui donnant une teinte plus claire. A l'aide d'un manche de brosse bien propre, on mélange le miel pendant quelques jours, ce qui lui permet d'acquiescer un grain fin qui lui donne la consistance du beurre. Cette opération peut aussi se faire mécaniquement dans une cuve appropriée ou dans une cuve d'extracteur dont la cage est remplacée par une hélice placée à la base de la tige du centre. Dans ce cas les engrenages de mise en rotation doivent être interchangeables, c'est-à-dire que le petit pignon est placé à l'arbre de manivelle et la grande roue dentée est placée horizontalement à la tige supportant l'hélice mélangeuse qui, de cette façon tournera beaucoup plus doucement. La rotation accentuée produit trop d'écume à la surface du miel lors de la mise en bocaux ; celle-ci se fera aussitôt que le miel aura une consistance plus épaisse, mais toujours propre à passer par le clapet.

Remuez énergiquement le miel jusque tout contre le fond du récipient. Laissez la spatule ou le battoir dans la masse du miel. Remuez à nouveau tous les deux ou trois jours. Ce n'est généralement que trois ou quatre semaines après l'extraction que le miel « prend », c'est-à-dire qu'il commence à granuler. Cette première granulation donne le grain le plus gros, c'est celle-là qu'il faut briser, et insistons sur ce point, il faut prendre les devants. Battu énergiquement à plusieurs reprises, le miel devient une pâte onctueuse **encore très liquide**. C'est à ce moment-là, qu'il faut empoter le miel. Si l'on attendait plus longtemps, le miel ne permettrait plus aux bulles d'air, qui se mêlent à la masse quand on remplit les bocaux, de remonter à la surface. Aussitôt les bocaux remplis, couvrez-les de façon qu'aucune poussière ne puisse atteindre le précieux produit.

Si l'apiculteur doit être fier de son miel, il doit aussi le présenter agréablement. La présentation doit être impeccable. Le bocal a son importance. Rejetez les récipients à épaulement prononcés. Le bocal idéal reste toujours celui dont on peut racler la paroi intérieure au couteau, celui donc qui évite toute perte de miel au client.

125. *Quels sont les soins à donner au miel depuis son extraction jusqu'à sa mise en bocaux ?*

Après son extraction, le miel sera déposé dans un maturateur ou dans des pots en grès. Il convient de le battre durant quelques minutes tous les jours pour favoriser sa granulation. Il sera mis en bocaux au moment où il est sur le point de se coaguler.

Les bocaux de miel

La Belgique Apicole ..., 3^e année, n° 8, août 1939, p. 256.

Verreries-Gobeleteries

HAVRENNE Frères

Société de Personnes à Responsabilité limitée

JUMET

Téléphones: CHARLEROI 51206 et 51248
Compte Chèques Postaux : 1401
Registre du Commerce : 4918



N° 5025

M
A la demande de nombreux Apiculteurs, anciens clients, nous avons fait établir, cette année, un

Nouveau Modèle de Bocal à Miel

réunissant les qualités requises pour cet usage.

Voici quels en sont les avantages :

- 1^o Une meilleure présentation favorisant la vente;
- 2^o Un verre demi-cristal extra blanc n'altérant pas la teinte du miel;
- 3^o Les parois intérieures sans épaulement et sans angle au fond facilitant l'usage du couteau ou de la cuiller, le pot pouvant être vidé complètement et très aisément;
- 4^o Une rainure très fine sur le bord du col assurant un bouchage hermétique en s'imprimant dans la rondelle en carton et papier parcheminé du couvercle.
- 5^o Une capacité calculée exactement sur la densité du miel permettant de garantir un poids exact de 500 grammes de miel;
- 6^o Un emballage par 6 pièces, en boîtes carton ondulé solides, avec séparations permettant aux Apiculteurs la réexpédition de leur miel dans ces mêmes emballages;
- 7^o Livraisons sans quantités imposées par nos camions, franco dans un rayon de 50 kms ou non franco au-delà;
- 8^o Prix : 100 francs les 100 pièces y compris les capsules en métal vernis or avec rebord et le joint étanche; pour capsules en bakélite, supplément de 10 francs aux 100 pièces.

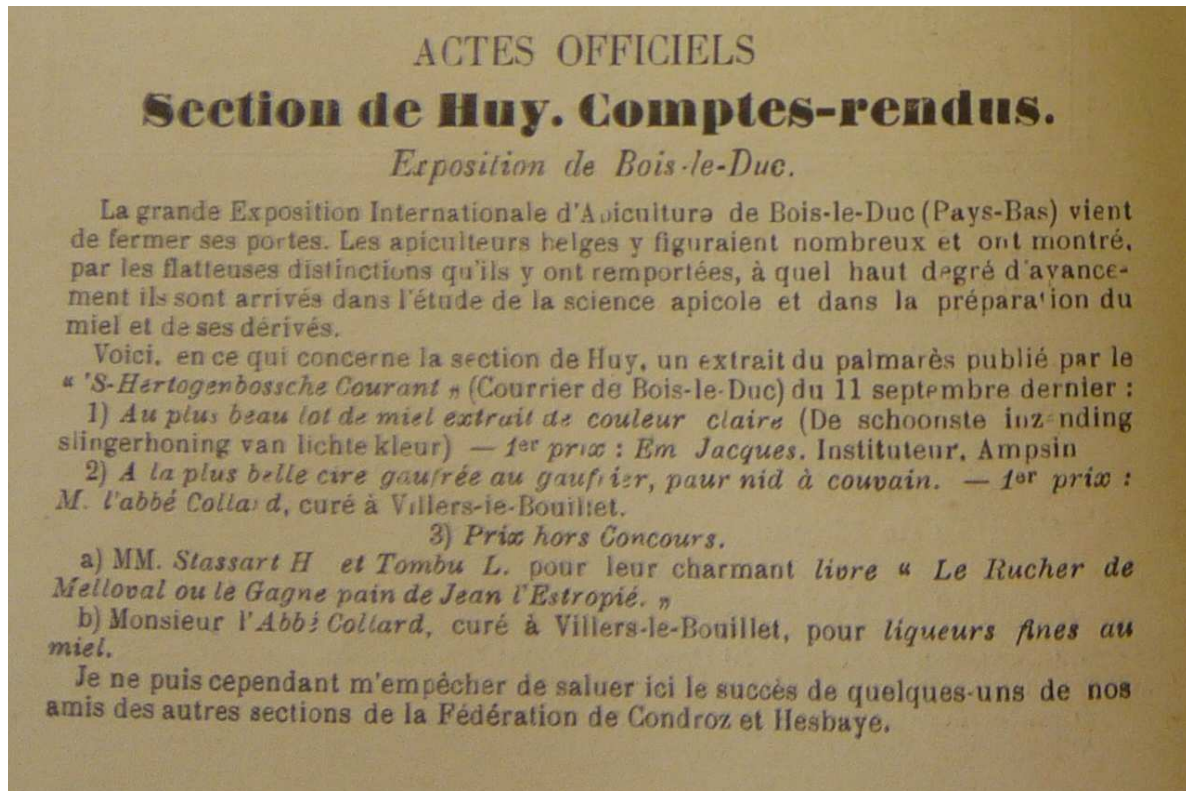
Comme vous le constaterez par le dessin ci-contre, notre nouveau pot est beaucoup plus convenable que les autres modèles existants; nous osons espérer que vous nous réserverez vos commandes, lesquelles recevront nos meilleurs soins.

Le même type de bocal, à la contenance de 1 kilo, ne pourra être livré que la saison prochaine.

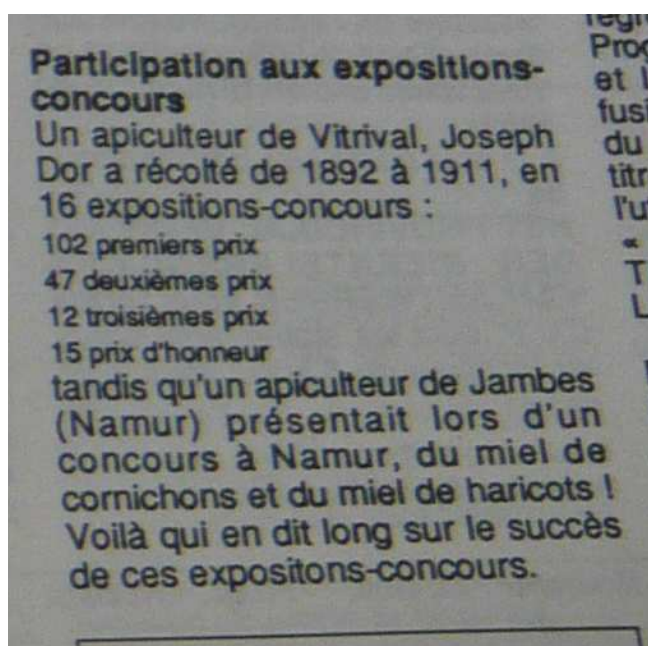
VOS BIEN DÉVOUÉS,
HAVRENNE Frères.

Prix remportés par des apiculteurs wallons

Actes officiels. Section de Huy, comptes-rendus. Exposition de Bois-le-Duc dans *L'Abeille et sa Culture...*, 10^e année, n° 10, octobre 1902, p. 210.



NIVAILLE (J.), *100 ans d'apiculture en Belgique. 1890 à nos jours* dans *Les carnets du CARI*, Louvain-la-Neuve, n° 39, 4/1993, p. 35.



COLLART (J.), *Apiculteurs d'élite – Ruchers modernes* dans *L'Apiculture Belge. Organe de la Fédération des Sociétés d'Apiculture de la Wallonie*, Mont-sur-Marchiennes, 7^e année, n° 11, novembre 1934, p. 312-313.

p. 312

APICULTEURS D'ÉLITE - RUCHERS MODERNES

La section d'Ath-Lessines compte parmi ses membres une pléiade d'apiculteurs de talent.

En tête de ceux-ci, on peut sans conteste placer M. Louis Leclère, d'Ath, qui conduit, avec une rare maîtrise, cinquante-six colonies réparties en quatre ruchers. Celui d'Ath est situé au bord de la Dendre, dans un magnifique cadre de verdure; les autres se trouvent dans les régions d'Houffalize et de Beaumont, ainsi qu'à Ligne.

Quelques-unes de ses colonies sont logées en Dadant-Blatt et en Voirnot normales, à titre de ruches-témoins, mais la plupart sont en ruches jumelles de son invention, utilisant dans la hausse les mêmes cadres que dans le nid

p. 313

313

à couvain. M. Leclère sépare les deux étages par une grille à mère (plan Demarée) dans une partie de ses colonies, mais par mesure de simplification, vu le grand nombre de colonies à soigner, il supprime cette grille dans les autres sans grand inconvénient.

Notre membre profite de l'hiver pour placer en face de ses colonies de production des ruchettes de réserve à six cadres qu'il transporte à un emplacement libre au début de la miellée. Sa méthode de renforcement, préférable à l'emploi des paniers, ainsi que ses ruches ingénieuses et pratiques, ne sont pas les seules innovations de ce maître-apiculteur. Il faut aller voir chez lui ses nourrisseurs perfectionnés, ses couteaux à désoperculer forgés dans de vieilles baïonnettes, ses ruchettes d'élevage et quantité de choses surprenantes.

Sur la proposition de la Fédération, S. M. le Roi lui a décerné, en juillet dernier, la Médaille spéciale agricole, distinction bien méritée si l'on tient compte, en outre, de son dévouement envers notre section.

... notre rucher moderne et ingénieusement agencé ...

Le folklore

Li tchant des Mohlis [apiculteurs] dans PIRNAY (V.), L'apiculture en Wallonie ..., p. 14-16.

— 14 —

Li tchant des Mohlis

So Pair : L'avèu vègiou passer

V'chal li prétemp qui r'vint les MOHES vont s'dispieter
Dédja l'solo sorèye d'esse binahe di s'mostrer.
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Dédja l'solo sorèye d'esse binahe di s'mostrer.
Et vint fé des clignettes à fleurs divint les prés
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Et vint fé des clignettes à fleurs divint les prés
Qui totes trèfilèts d'jôyes des bahes qu'on l'zi va d'né
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Qui totes trèfilèts d'jôye des bahes qu'on l'zi va d'né
Qwand l's'OUVERRESSES vinront so leu leppes récolter
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Qwand l's'OUVERRESSES vinront so leu leppes récolter
Totes les fènnès douceurs à s'emmagasiner
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Totes les fènnès douceurs à s'emmagasiner
I lè timp d'mette si V'WELLE et d'visiter L'APPLE
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

I lè timp d'mette si V'WELLE et d'visiter L'APPLE
Sins rouvis qu'ces DONZELLES si pwèri rebèller
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Sins rouvis qu'ces DONZELLES si pwèri rebèller
Tinant nos SOFFLET prête et n'les veurant caner
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Tinant nos SOFFLET prête et n'les veurant caner
Nos grettans nos *planchettes* sin nou risque d'esse PIQUE
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Nos grettans nos *planchettes* sin nou risque d'esse PIQUE
Et n'livrant tos les CADES po les examiner
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Et n'livrant tos les CADES po les examiner
Po srinde compte si L'COVAIN y est bin r'présinté
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Po srinde compte si L'COVAIN y est bin r'présinté
Et si L'RINNE fait s'service tél qui n'avant pinsé
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

— 15 —

Et si L'RINNE fait s'service tél qui n'avant pinsé
Si n'manque nin dès POLLEN qu'on pwèreu remplacer
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Si n'manque nin dès POLLEN qu'on pwèreu remplacer
To prindant de L'FARENNE li tour sèreut djouvé
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

To prindant de L'FARENNE li tour sèreut djouvé
Puis po k'minci nos r'mettrans des CADES so l'costé
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Puis po k'minci nos r'mettrans des CADES so l'costé
Adon n'sondj'rans à HAUSSES po nin no fé tromper
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Adon n'sondj'rans à HAUSSES po nin no fé tromper
Ca dès timproux DJONAIK kwirris bin a s'sàver
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Ca dès timproux DJONAIK kwirris bin a s'sàver
Si na onk qui sorteye i farèt L'RECOLTER
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Si na onk qui sorteye i farèt L'RECOLTER
Et ratinde li vesprèye c'est l'moumint d'L'ENRUCHER
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Et ratinde li vesprèye c'est l'moumint d'L'ENRUCHER
C'est l'pàrtèye de L'RECOLTE qui no fa s't'assurer
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

C'est l'pàrtèye de L'RECOLTE qui no fa s't'assurer
Sins rouvi qu'po fé N'RINNE i na ine part à fé
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Sins rouvi qu'po fé N'RINNE i na ine part à fé
Vo m'direz qu'c'est d'p'ovrèdje divant d'polu gostér
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Vo m'direz qu'c'est d'p'ovrèdje divant d'polu gostér
Li bonne LAME, L'HYDROMEL, tant vantés pol santé
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Li bonne LAME, L'HYDROMEL, tant vantés pol santé
Et qu'nou savant sins MOHES na maie polou no d'né
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Et qu'nou savant sins MOHES na maie polou no d'né
Portant i no nou scret on v'za tot espliké
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

— 16 —

Portant i no nou scret on v'za tot espliké
Qui l'si dès fé parteye di nosse belle société
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Qui l'si dès fé parteye di nosse belle société
Qu'à dèdja ouye DIHE ANS qui nos avant fondé
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

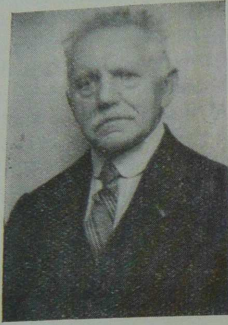
Qu'à dèdja ouye DIHE ANS qui nos avant fondé
Ossi fir et po r'leie dji v's'egadje à tchanter
Ha-ha-ha mohlis bin vite elles vont VOLER. (bis)

Ossi fir et po r'leie dji v's'egadje à tchanter
L'Union fait noss fwèce les MOHES no l'ont mostré
Ha-ha-ha mohlis ouye no l'polant tchanter (bis)

On vi scoli d'à Rucher.

HU, li 27 djanvir 1937.

ABEILLES ET FLEURS



M. Roch Ferier
le chantré de nos chères abeilles.

Ami, c'est l'aurore
Aux vives couleurs
Qui fait tout éclore :
Les bourgeons, les fleurs !..

Le soleil va poindre
Brillant sous les cieus ;
Aux ris vont se joindre
Mille chants joyeux ;

Partout la rosée
A versé ses pleurs,
Jusqu'à ma croisée
Montent les senteurs ;

Il me semble entendre
L'essaim vigilant,
Je crois le voir prendre
Un miel succulent.

Je vois mes abeilles
Visitant le thym,
Les coupes vermeilles,
L'iris, le jasmin ;

Ou la touffe blanche
Du coucou fleuri,
Lilas et pervenche,
Sainfoin favori ;

Ou bien l'aubépine
Odorante encor,
Avec l'églantine
Et le bouton d'or !

Là sur la bruyère
Et le pissenlit,
Sur la primevère,
Le lis qui pâlit ;

Là sur l'anémone
Ou sur le muguet,
Aux champs que couronne
Le joli bluet.

Là sur les narcisses
Aux abords du bois,
Sur mille calices
Où je la revois ;

Et dans la prairie,
Et dans le verger,
Ma troupe chérie
Au vol si léger,

Elle va, butine
Partout sous le ciel ;
Déjà — je devine —
Elle prend le miel,

Car voici l'aurore
Aux vives couleurs,
Qui fait tout éclore :
Les bourgeons, les fleurs !..

Roch Ferier.
Membre fondateur de la Fédération
du Hainaut.

L'Abeille

Chargé de son butin vers la ruche s'envole
Cet insecte admirable et digne de grands soins.
Et là de son doux miel il emplit l'alvéole
Il en mange une partie mais suivant ses besoins.
L'autre partie sert de nourriture à l'homme.
C'est le miel dont on tire encore d'autres produits
Un vinaigre meilleur que celui de la pomme,
Des gelées luttant avec celles des fruits,
De la bière limpide et claire comme l'onde,
Flattant avec plaisir les palais les plus fins.
Mais, ce n'est pas assez que d'abreuver le monde
Le miel encore des dieux doit pouvoir les palais,
Car enfin l'hydromel cette liqueur pétillante
Qui fait pâlir de honte et de dépit les vins
Même des pays chauds le Xérès, l'Alicante
Le Madère et encore des plus fins,
A servi de breuvage aux dieux et aux déesses
De l'ancien Vallalah paradis des Germains ;
Il coulait à grands flots aux fêtes et aux liesses
Que se donnaient souvent tous ces êtres divins.

1899. Jules De Soignie.

1. Les dix préceptes de l'Apiculteur.

1. Tes abeilles tu soigneras
Toujours avec entendement.
2. La routine abandonneras
Pour agir méthodiquement.
3. Les essaims tu surveilleras
Parce qu'ils s'en vont lestement.
4. Tous les petits tu marieras
Pour les renforcer sûrement.
5. L'essaim faible tu nourriras
Quand il manquera d'aliments.
6. Son logement tu grandiras
Suivant son développement.
7. Du froid tu le préserveras
Et du trop chaud également.
8. Tes abeilles transvaseras
Pour les dépouiller aisément.
9. Sans besoin tu n'étoufferas
C'est agir si cruellement!
10. Cire et miel tu recueilleras
La miellée et la flore aidant.

JULES DE SOIGNIE.

(Extrait du Progrès Apicole, organe de la Fédération apicole du Hainaut.)

La première édition de la manifestation « Couleur Miel »

Les carnets du CARI ..., n° 38, 3/1993, p. 4.

1ère Fête de l'Apiculture Wallonne

COULEUR MIEL

Les Produits de l'Abeille

NAMUR

les 20 et 21 novembre 1993

PROGRAMME

Samedi 20 novembre
de 14 h à 18 h 30
Dimanche 21 novembre
de 9 h à 18 h 30

... CONFÉRENCES ...

Samedi 20

14h : Inauguration officielle et séance académique
15h : Présentation des résultats de l'Audit sur l'Apiculture Wallonne
16h : Grand débat en présence de différentes personnalités du monde apicole et politique.
17h30 : Annonce des résultats des concours de miels et d'hydromels
(les échantillons doivent nous parvenir avant le 20 octobre).

Dimanche 21

de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 16 h 30
*Des conférences sur les produits de la ruche : leurs compositions et propriétés,
leur récolte par l'apiculteur, leur utilisation médicale,...*

17h
*Qu'est-ce que la qualité des miels ?
Avec la participation de différents spécialistes*

... GRANDE EXPOSITION ...

Stands de matériel apicole,
Stands des associations apicoles régionales avec la participation de représentants des pays voisins,
Stand didactique sur l'abeille,
Miellerie en activité,...

... ANIMATIONS POUR LES ENFANTS ...

Nombreux jeux et concours avec la participation des abeillettes montoises.

... FILMS VIDEO ...

... RESTAURATION ...

Possibilité de réservation d'un repas le dimanche midi à l'ARSENAL au prix de 500 F
MENU : Potage fermier // Carré de porc mariné au vin blanc - Miel du pays et aromates - Potée paysanne // Tarte aux pommes grillées // Café
Boisson : eau ou bière ou vin 1/4 ou jus d'orange

La réservation par téléphone et le paiement sur le compte
Fêtes apicoles n°068-2154610-73 avec la mention repas 21/11
doivent se faire avant le 10 novembre au
CARI, Place Croix du Sud, 4 à 1348 Louvain-la-Neuve - Tél : 010/47 34 16 - Fax : 010/47 34 90.

LIEU DE LA FETE : NAMUR, Place du Palais de Justice, Halls des Auditorios de Médecine
des Facultés Notre-Dame de La Paix

P.A.F. : Adultes et les enfants de plus de 12 ans : 50 F

Organisation :

Union des Fédérations Provinciales d'Apiculture de Wallonie - Union Royale
des Ruchers Wallons - Centre Apicole de Recherche et d'Information

Les cahiers des charges

Introduction du cahier des charges « Miel sous Label » pour la reconnaissance « Label de Qualité wallon », Archives de la DGO3 - Direction de la Qualité, 1997.



ORGANISME CERTIFICATEUR AGREE
Bureaux : Rue du Carmel, 1 - 6900 MARLOIE
Tél. 084/22.03.69 - Fax 084/22.03.63
Rue du Gard, 1 - 7900 LEUZE
Tél. et Fax 069/66.17.39
A.S.B.L. T.V.A. BE 416.914.413
C.A. 103-1145250-39

V/Réf.: Dossier traité par Sabine VAN DEN BERGH
N/Réf.: SV / IS / 11584 / 1997

C.L.
Monsieur LUTGEN Guy
Ministre de la Région Wallonne

Square des Meêus 35 - 4 ème étage
1000 BRUXELLES

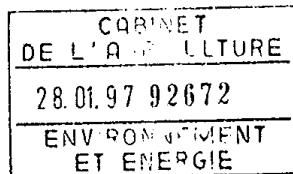
Marloie, le mercredi 22 janvier 1997.

Monsieur le Ministre,

Nous avons l'honneur de vous envoyer ci-joint, une copie du dossier de présentation à l'homologation d'un cahier des charges général « Miel sous label », tel que nous l'expédions ce jour, à la Direction Générale de l'Economie et de l'Emploi du Ministère de la Région wallonne.

Nous vous en souhaitons bonne réception et vous prions de croire, Monsieur le Ministre, en l'assurance de nos meilleurs sentiments.

R. DEPREZ.
Chef de Projets.



LA CERTITUDE DE LA
QUALITE SUPERIEURE

Demande d'homologation

Cahier des charges

"MIEL"

sous LABEL

Table des matières

1. **Réflexions**
2. **Cahier des charges et argumentation du
"Miel" sous label**
3. **Annexes**

Introduction du cahier des charges « Miel onctueux de terroir » pour la reconnaissance « Label de Qualité wallon », *Archives de la DGO3 - Direction de la Qualité*, 1999.

Label de Qualité Wallon

Demande d'homologation

Cahier des charges

"MIEL ONCTUEUX DE TERROIR"

**PERLE DU TERROIR® sous certification de conformité
Cahier des charges**

PREALABLES

A. GROUPEMENT

- a) Nom : PROMIEL asbi (Association des Producteurs de Miel sous Label)
- b) Adresse : A. BOSSEAUX (trésorier) rue des Goulettes, 1, B-6920 WELLIN
P. ROBERTI (Président) 0476/36.29.67
R. LEQUEUX (secrétaire) rue Chapelle Valentin, 11, B-5140 SOMBREFFE
- c) Composition : Producteurs / Conditionneurs

B. TYPE DE PRODUIT

Classe 1.4. - Autres produits d'origine animale - miel

C. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

- a) Nom : Perle du terroir®, marque déposée
- b) Description :

Le miel « Perle du terroir® » est un miel récolté et conditionné en Belgique qui présente de grandes qualités organoleptiques et une grande fraîcheur.

Il est conditionné en bocaux de maximum 1 kg pourvus d'un système de scellement.

- c) Méthode d'obtention :

Ce sont la flore, les méthodes d'obtention et le savoir-faire de l'apiculteur qui donnent au miel « Perle du terroir® » ses caractéristiques spécifiques.

Pour obtenir ce miel, l'emplacement des ruchers, la conduite des ruches, l'extraction et le conditionnement répondent aux conditions du règlement technique. Tout est mis en œuvre par l'apiculteur pour préserver les qualités naturelles des miels récoltés.

La richesse florale et la succession des périodes de floraison d'un terroir permettent à l'apiculteur de faire une ou plusieurs récoltes. Les miels sont ainsi des miels toutes fleurs et, ou de miellat ou encore des miels monofloraux. À l'exclusion des rares miels naturellement liquides, l'apiculteur par son savoir-faire favorisera une cristallisation fine et une texture onctueuse à ferme.

F. LABORATOIRE D'ANALYSE

- a) Nom : CARI a.s.b.l.
- b) Adresses : Place Croix du Sud, 4, B-1348 LOUVAIN-LA-NEUVE tél : 010/47.34.19 ; fax : 010/47.34.94. Personne de contact : E. BRUNEAU

E. STRUCTURE DE CONTROLE

- c) Nom : PROMAG a.s.b.l. (Association Wallonne pour la Promotion des Produits Agricoles)
- d) Adresses : rue du Carmel, 1; B-6900 Marloie ; tél. : (084) 22 03 69 ; fax : (084) 22 03 63 ;
Personne de contact : N. MAES

PROMAG est un Organisme d'Inspection et de Certification accrédité selon les normes EN 45011 et 45004.

F. ETIQUETAGE :

La marque déposée « Perle du terroir® » ne peut être apposée que sur le miel répondant au cahier des charges et conditionné en pots de maximum 1 kg, scellés et étiquetés. En plus des mentions légales,


La première édition de la manifestation : « Semaine du Miel », Office de la Promotion du Tourisme de Wallonie et de Bruxelles, asbl., 2009.

**LE MIEL DE CHEZ NOUS,
UN DÉLICE DE LA NATURE**

SEMAINE DU MIEL, DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2009
DÉCOUVREZ LE MIEL DES APICULTEURS DE VOTRE RÉGION.
PLUS D'INFOS SUR WWW.APAQWALLONIE.OU SUR WWW.APIS.LU

Dans le bon miel de chez nous, on goûte toute la douceur de notre belle nature. On savoure aussi l'amour du métier et le savoir-faire de nos apiculteurs. La haute qualité du miel produit en Wallonie et au Grand-Duché de Luxembourg est aujourd'hui certifiée par le respect de normes européennes garantes des traditions de nos régions. Tout ce que vous attendez d'un bon miel se révèle au palais dès la première cuillère.

LE MIEL EUROPÉEN: LE RESPECT DU GOÛT ET DU SAVOIR-FAIRE DE NOS RÉGIONS.
Campagne financée avec le concours de l'Union Européenne.



RTL TVI



Le Pays de Villers

PETIT COIN DE WALLONIE

Les atouts du miel wallon

Plus de 4 000 apiculteurs sont recensés en Wallonie. Dans leur toute grande majorité, il s'agit d'amateurs. De leurs ruches, ces passionnés extraient des miels de grande qualité dans le respect strict des règles d'hygiène.

Cette qualité, on la doit à un encadrement solide assuré par de nombreuses associations : CARI, fédérations provinciales, Union royale des ruchers wallons, écoles d'apiculture... Tous ces acteurs mènent actuellement un combat vital pour le maintien des colonies d'abeilles qui dépérissent dramatiquement depuis une quinzaine d'années.

Comment le reconnaître ?

L'APAQ-W met à disposition des apiculteurs un **étiquetage spécifique pour les miels produits en Wallonie** et contenant moins de 18 % d'humidité. Il s'agit d'une bande de scellement collée sur le couvercle et portant la mention « Miel wallon » ainsi qu'un n° d'identification et le logo de l'APAQ-W. Le but est de susciter la production de miels répondant à des critères de bonne conservation. Un dossier de reconnaissance IGP « Miel de Wallonie » (indication géographique protégée) a également été introduite au niveau de l'Union européenne.

Émile Decruq (Villers-la-Ville)

Douceur du miel

Les ruches sont nombreuses au Pays de Villers (voir adresses ci-contre). L'occasion d'apporter un éclairage sur ce précieux produit naturel millénaire qu'est le miel.

En plat :

Aiguillette de magret de canard au miel et sa salade fraîche croquante

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

12 aiguillettes de canard, 200 ml de fond de veau, 50 g de beurre, 1 c. à s. de miel, 3 poignées de salade mélangée (laitue, lolo, trévisse, doucette, roquette, livèche, iceberg), 100 g de soja, 100 g de haricots cuits coupés en deux, 4 c. à s. de vinaigrette.

PRÉPARATION :

- Mélanger les salades, le soja et les haricots.
- Assaisonner, ajouter la vinaigrette et mettre au frais.
- Faire fondre le beurre et rissoler les aiguillettes. Retirer de la poêle, tenir au chaud et jeter la graisse.
- Déglacer avec le fond, y faire fondre le miel et réduire légèrement. Quand le liquide s'épaissit, y mélanger les aiguillettes de canard en les enveloppant bien du jus.
- Diviser la salade sur quatre assiettes et mettre dessus les aiguillettes en les nappant de sauce.

En dessert :

Aumônières de pommes parfumées au miel

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 feuilles de brick, 2 pommes bien sucrées, 5 c. à c. de miel, 1 c. à c. de beurre, glace vanille

PRÉPARATION

- Peler les pommes et les couper en morceaux.
- Faire chauffer le beurre dans une poêle, faire revenir les pommes, puis ajouter le miel et laisser caraméliser à feu doux.
- Prendre une feuille de brick et mettre des morceaux de pommes au miel à l'intérieur.
- Mouiller les bords et refermer ceux-ci en forme de bourse. Si besoin, faire tenir avec un cure-dent. Cuire 10 min. au four à 180° jusqu'à ce que la pâte soit colorée.
- Présenter les aumônières avec de la glace vanille.

EN SAVOIR PLUS :

Recettes proposées sur le site de l'APAQ-W www.apaqw.be



BILLET WALLON

Pou fé des d'jolies pormîn'nades.
V'né donc les fé din nos bia villât'che.
I na des ruâles ès yès n'mass di pîssintes.
Din les hurêyes ès yès l'long des aÿes.
V'né donc n'niflé des bounes sintêurs.
Min né rouvi des bons solés à vos pieds.

Pour faire des jolies promenades.
Venez donc en faire dans notre beau village.
Il y a des ruelles et beaucoup de sentiers.
Dans les talus et le long des haies,
Venez donc humer les bonnes senteurs.
Mais ne pas oublier de bons souliers à vos pieds.

Miel Wallon

origine et qualité garantis

Le miel wallon renferme toute la diversité de la flore de Wallonie. C'est un miel homogène finement cristallisé dont la texture est onctueuse et tartinable. Il repose sur un savoir-faire traditionnel développé pour éviter une cristallisation trop rapide et non homogène du miel. Il est idéal sur une tartine !

Plusieurs étapes sont nécessaires pour obtenir un miel de qualité !

La filtration, la maturation et l'écumage permettent d'obtenir un miel pur.

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

Dès que le miel est filtré et décanté, il est homogénéisé s'il provient de différentes origines.

La cristallisation dirigée et l'ensemencement garantissent un miel onctueux et tartinable.

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 fine à très fine. Plus la cristallisation est rapide, plus le miel sera cristallisé finement. L'apiculteur peut faire varier trois paramètres pour arriver à ses fins : la température, le mouvement régulier et l'ensemencement.

L'ensemencement est conseillé dans le cas de miels présentant une cristallisation lente. L'apiculteur utilise un miel faiblement aromatique, de couleur claire, à la cristallisation imperceptible pour ne pas parasiter le caractère général du miel récolté. En Région wallonne, il choisira un miel de colza bien cristallisé.

La filtration est réalisée avec un ou plusieurs filtres (taille minimale des mailles du filtre = 300 µm pour laisser passer les 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. C'est la maturation qui dure entre 12 et 72 heures suivant les miels.

Miel Wallon

origine et qualité garantis

De bonnes pratiques apicoles

Conduite du rucher

Récolte du miel

Vérification de l'humidité

Filtration

Maturation

Ecumage

Travail du miel

Homogénéisation

Ensemencement

Cristallisation dirigée

Onctuosité

Tartinabilité

Caractéristiques du miel Perle du terroir®

- qualité
- fraîcheur
- traçabilité
- technicité dans le travail du miel

Depuis 20 ans, l'asbl PROMIEL propose un miel sous label Perle du terroir® www.promiel.be

Quelques portraits et photographies

Photo de l'Ecole Provinciale d'Apiculture de Namur, en excursion au Rucher d'études de la Chambre Syndicale Belge d'Apiculture (21 juin 1936) dans *La Belgique Apicole ...*, 1^{er} année, n° 2, février 1937, page de garde.



Photo des élèves de l'Ecole Provinciale d'Apiculture de Philippeville (1937) dans *La Belgique Apicole ...*, 1^{er} année, n° 7-8, juillet-août 1937, page de garde.



Le Rucher-Ecole de Huy dans PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie ...*, planche VII, X et XI.



En 1920



En 1935



Désiré HALLEUX dans *L'Abeille et sa Culture ...*, 9^e année, n° 11, novembre 1901 ; Désiré HALLEUX dans HALLEUX (D.), *Le livre de l'apiculture belge ...*



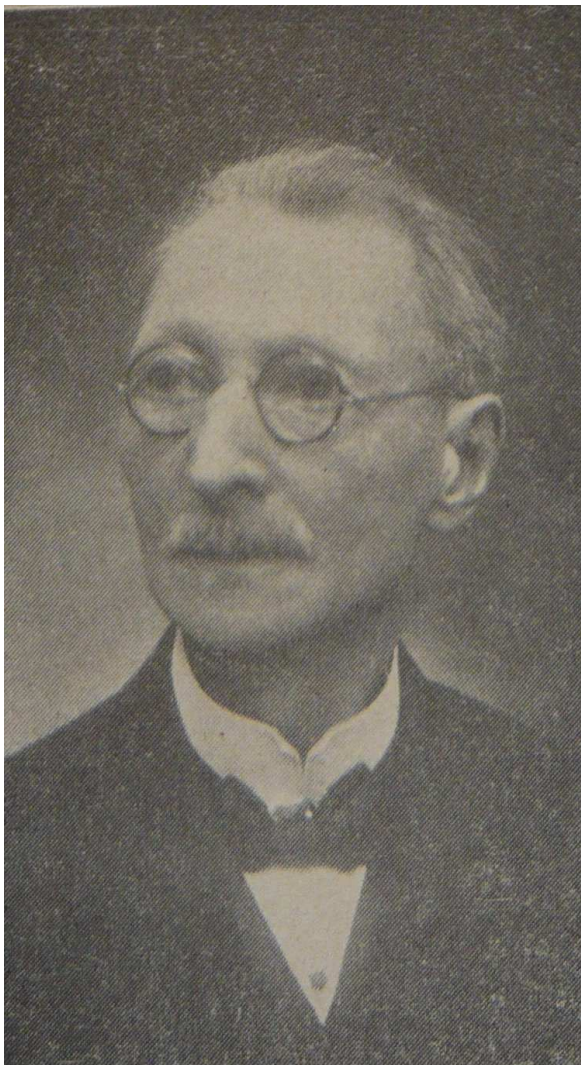
Sylvain THIBAUT dans *L'Apiculture Belge ...*, 7^e année, n° 3, mars 1934, p. 61.



Ursmar BAUDOUX dans *L'Apiculture Belge ...*, 7^e année, n° 4, avril 1934, p. 90.



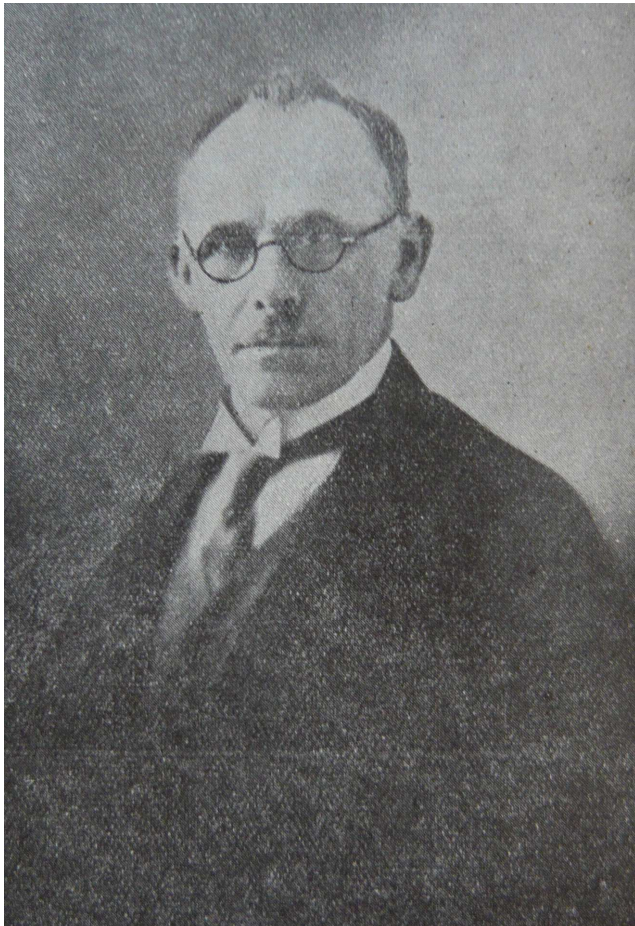
Arthur GILLET-CROIX dans PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie ...*, planche II.



Etienne DE MEYER dans DE MEYER (E.), *Guide pratique apicole*, s. l., 1939.



Victor PIRNAY dans PIRNAY (V.), *L'apiculture en Wallonie ...*



Fernand DE LALIEUX DE LA ROCQ dans NIVAILLE (J.) *Les 12 premiers Congrès ...*, p. 6.



Léon TOMBU dans NIVAILLE (J.) *Les 12 premiers Congrès ...*, p. 57.



**Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés
et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Miel wallon

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 4

**Statuts de l'Association d'Usage et de Défense des Miels de
Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Statuts de l'a.s.b.l. PROMIEL

Les statuts de l'a.s.b.l. PROMIEL sont consultables en ligne sur le site Internet du Service public fédéral Justice - Moniteur Belge - Banque de données des personnes morales, aux adresses suivante :

- avant le 30/06/2003 : <http://www.ejustice.just.fgov.be/vzw/vzwf.htm> ;
- après le 01/07/2003 : <http://www.ejustice.just.fgov.be/tsv/tsvf.htm>.

En cas d'inaccessibilité du site, copie des documents peut être obtenue à l'adresse suivante :

Service public de Wallonie
Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGO3)
Département du Développement
Direction de la Qualité

Chaussée de Louvain, 14
B - 5000 - NAMUR

Tél. : 081 64 96 08 / 17
email : damien.winandy@spw.wallonie.be

Ci-après figurent l'acte de constitution de l'a.s.b.l. (1992), les actes marquant la modification du siège social (1995) et les modifications du nom de l'association (1999, 2001), ainsi que l'acte le plus récent relevé au 28/02/2017 (2013).

N. 13515

(9192)

Promiel, Association des Producteurs de Miel sous Label

5080 La Bruyère

Numéro d'identification : 13515/92

STATUTS

Les soussignés :

- M. Bissot, André, employé, rue Haute 65, 6900 Hotton;
- M. Bosseaux, André, employé, rue des Goulettes 1, 6920 Wellin;
- Mme Collin, Marie-Thérèse, retraitée, Aisne 15, 6941 Heyd;
- M. Feruglio, Giorgio, employé, rue Bléron 1, 5021 Boninne;
- M. Godeau, Lucien, enseignant, rue Wattimez-Haut 78, 6210 Rèves;
- M. Poncelet, Michel, enseignant, rue Champ Javaux 3, 6850 Carlsbourg;
- M. Roberti, Philippe Auguste, enseignant-documentaliste, ferme de Malplaquée 11, 5070 Sart-Saint-Laurent;
- M. Van Dyck, Jean-Marie, employé, rue Arthur Pouplier 11, 7190 Ecaussinnes-d'Enghien;
- M. Wiot, Jacques, employé, rue Orsée 4, 6953 Forrières;
- M. Zimmer, Alain, employé, rue de Perwez 81, 5080 La Bruyère, tous de nationalité belge, ont convenu de constituer une association sans but lucratif dont ils ont arrêté les statuts comme suit, conformément à la loi du 27 juin 1921 :

CHAPITRE I^{er}. — Dénomination, siège social

Article 1^{er}. L'association est dénommée Promiel, Association des Producteurs de Miel sous Label.

Art. 2. Son siège est établi rue de Perwez 81, à 5080 La Bruyère.

Le siège social peut être transféré par décision du conseil d'administration en tout autre lieu. L'association peut également établir des sièges d'exploitation partout ailleurs, sur simple décision du conseil d'administration.

CHAPITRE II. — Objet de l'association

Art. 3. L'association a pour objet principal l'étude, le développement et le service à la commercialisation, à l'information et à la promotion en faveur des apiculteurs, producteurs de miel sous label, ainsi que toutes actions d'assistance technique et de formation en faveur de ces mêmes apiculteurs.

L'association peut accomplir tous les actes se rapportant directement ou indirectement à son objet.

CHAPITRE III

Art. 4. Le nombre minimum des membres ne peut être inférieur à trois.

Art. 5. Sont membres, hormis les membres fondateurs, les producteurs de miel sous label qui répondent aux clauses du règlement d'ordre intérieur, qui sollicitent leur agrément en qualité de membres et sont agréés en cette qualité par le conseil d'administration à la majorité des deux tiers.

Art. 6. L'association peut définir tout type de membre dans le règlement d'ordre intérieur.

Art. 7. Les membres sont libres de se retirer en tout temps de l'association en adressant par écrit leur démission au conseil d'administration.

Est réputé démissionnaire, le membre qui ne paye pas la cotisation qui lui incombe, dans le mois du rappel qui lui est adressé par simple lettre.

Art. 8. L'exclusion d'un membre ne peut être prononcée que par l'assemblée générale, à la majorité des deux tiers des voix présentes, après avoir entendu l'intéressé.

Le conseil d'administration peut suspendre jusqu'à décision de l'assemblée générale, le membre qui se serait rendu coupable d'infraction grave aux statuts ou aux lois de l'honneur et de la bienséance.

Art. 9. La responsabilité des membres est limitée au montant de leur cotisation.

CHAPITRE IV. — Assemblée générale

Art. 10. L'assemblée générale est composée de tous les membres. Elle est présidée par le président du conseil d'administration et en son absence par l'administrateur le plus âgé.

Art. 11. L'assemblée générale possède tous les pouvoirs qui lui sont expressément reconnus par la loi et les présents statuts.

Elle peut notamment : modifier les statuts, nommer et révoquer les administrateurs et les commissaires, approuver annuellement les comptes, prononcer la dissolution de l'association, ...

Art. 12. Il doit être tenu une assemblée générale chaque année, dans le courant du premier trimestre au siège de l'association ou en tout autre lieu indiqué dans les convocations.

A cette assemblée générale annuelle, le conseil d'administration présentera le rapport d'activités de l'année, le bilan et le compte des recettes et dépenses.

L'assemblée pourra être tenue extraordinairement sur demande du conseil d'administration, du président du conseil d'administration ou de vingt pourcent des membres effectifs aussi souvent que l'intérêt social le justifie.

Art. 13. Les convocations aux assemblées générales sont adressées quinze jours avant la réunion. Elles seront signées par le président du conseil d'administration ou par un administrateur à cette tâche délégué.

Art. 14. Si les deux tiers des membres ne sont pas présents ou représentés à la première réunion, il peut être convoqué une seconde réunion qui pourra délibérer si au moins vingt pourcent des membres sont présents.

Art. 15. L'assemblée générale ne peut délibérer que sur les points portés à l'ordre du jour de la convocation sauf si la majorité des deux tiers des associés présents ou représentés décident de modifier ou de compléter l'ordre du jour.

Art. 16. Chaque membre a le droit d'assister et de participer à l'assemblée ou de s'y faire représenter par toute personne porteuse d'une procuration écrite et spécifique à cette assemblée.

Le mandataire ne peut représenter qu'un seul membre.

Tous les membres ont un droit de vote égal à l'assemblée générale.

Art. 17. Les décisions de l'assemblée sont prises à la majorité simple des voix de tous les associés présents ou représentés sauf les cas où la loi du 27 juin 1921 requiert une autre majorité.

Les décisions de l'assemblée sont constatées par des procès-verbaux signés par le président et le secrétaire. Les procès-verbaux sont conservés au siège de l'association où chaque associé pourra en prendre connaissance. Des copies ou extraits de ces procès-verbaux peuvent être adressés aux membres et aux tiers intéressés.

Art. 17bis. L'assemblée générale ne peut valablement délibérer sur la dissolution de l'association ou la modification des statuts que conformément aux articles 8 et 20 de la loi du 27 juin 1921 relative aux associations sans but lucratif.

CHAPITRE V. — Conseil d'administration

Art. 18. L'association est administrée par un conseil d'administration composé de trois administrateurs au moins et de onze au plus, nommés et révocables par l'assemblée générale, choisis parmi les membres ayant déposé leur candidature au plus tard le jour de l'assemblée générale.

Art. 19. La durée du mandat d'administrateur est fixée à deux années.

Les administrateurs sortants sont rééligibles.

Art. 20. Le conseil d'administration désigne parmi ses membres un président, un secrétaire et un trésorier, et les titulaires de toutes les autres fonctions qu'il estime devoir créer.

Art. 21. Le conseil d'administration se réunit sur convocation du président aussi souvent que l'intérêt de l'association le nécessite et au moins une fois le trimestre.

Art. 22. Le conseil d'administration ne peut délibérer que lorsqu'au moins la moitié des membres sont présents. Les décisions du conseil d'administration sont prises à la majorité des deux tiers des membres présents.

Art. 23. Le conseil d'administration a les pouvoirs les plus étendus pour l'administration et la gestion de l'association. Il exerce tous les pouvoirs qui ne sont pas expressément réservés à l'assemblée générale par la loi ou par les présents statuts.

Art. 24. Le conseil d'administration peut, sous sa responsabilité déléguer la gestion journalière de l'association et l'accomplissement de tâches régulières ou occasionnelles à l'un ou plusieurs de ses membres ou à un tiers associé ou non.

Il en fixe la rémunération et les pouvoirs.

Art. 24bis. Les actes qui engagent l'association, autres que ceux de gestion journalière, sont signés, à moins d'une délégation spéciale du conseil d'administration par deux administrateurs ou le président, lesquels n'auront pas à se justifier de leur pouvoir à l'égard des tiers.

N. 10937

(76707) N. 10939

Agence locale pour l'Emploi de Morlanwelz

7140 Morlanwelz

Numéro d'identification : 10936/95

CONSEIL D'ADMINISTRATION*Assemblée générale du 6 avril 1995***Election des membres du conseil d'administration****Sont candidats :**

- M. Jean Ameryckx, employé, parc Bois du Hameau 12E, Manage;
 M. Christian Arnould, technicien, rue de la Tour 21, Carnières;
 M. Pierre Baert, mécanicien automobile, rue du Gazetier 30, Morlanwelz;
 M. Jacques Caudry, employé, rue de la Station 127, Carnières;
 M. Benoît Cheron, administrateur de société, rue Cercle Excelsior 23, Haine-Saint-Pierre;
 Mme Bernadette Fumiere, employée, rue E. Peny 6, Morlanwelz;
 Mme Dahlia Gilbert, régente technique retraitée, drève du Château 10, Morlanwelz;
 M. Biagio Luigi Giuliano, employé, rue Royale 115, Carnières;
 Mme Marie Josée Godeau, employée, parc Bois du Hameau 12E, Manage;
 M. Jean-Pol Horgnies, ajusteur, rue de Namur 19, Mont-Sainte-Aldegonde;
 M. Emile Josse, indépendant retraité, rue du Pairois 6, Carnières;
 M. Emile Lansman, cadre culturel, rue Ferrer 6, Carnières;
 M. Jacques Lespagne, ouvrier communal, rue Vieille Eglise 20, Carnières;
 Mme Geneviève Ligny, agriculture, rue E. Dufossez 1, Morlanwelz;
 M. Marceau Mairesse, sénateur, avenue de France 2, Carnières;
 M. Michel Paris, fonctionnaire, rue d'Andlerlues 21, Carnières;
 M. Gilbert Peusgen, directeur de sociétés, rue des Mulets 48, Landelies;
 M. Jules Polart, ingénieur technicien, chaussée Brunehaut 380, Morlanwelz.
- A l'unanimité, sont toutes élues en qualité d'administrateur, les personnes prédésignées.
- (Signé) Jean Ameryckx, Christian Arnould, Pierre Baert, Jacques Caudry, Benoît Cheron, Bernadette Fumiere, Dahlia Gilbert, Biagio Luigi Giuliano, Josée Godeau, Jean-Pol Horgnies, Emile Josse, Emile Lansman, Jacques Lespagne, Geneviève Ligny, Marceau Mairesse, Michel Paris, Gilbert Peusgen, Jules Polart.

N. 10938

(72724) N. 10941

Geelse Triathlonclub

2440 Geel

Identificatienummer : 3909/93

WIJZIGING STATUTEN — RAAD VAN BESTUUR*Algemene vergadering van 11 december 1994*

Artikel 14 van de statuten dient als volgt te worden gewijzigd :
 « Artikel 14. De raad van bestuur van de vereniging bestaat uit ten minste drie leden, zijnde de voorzitter, de secretaris en de penningmeester. »

Als dusdanig worden benoemd :

Voorzitter : Patrick Boven, Boeretang 278/1B, 2400 Mol.
 Secretaris : Jean-Paul Samyn, Rijn 130, 2440 Geel.
 Penningmeester : Eric H'Madoun, Laar 38, 2440 Geel.

(Get.) Jean-Paul Samyn,
 secretaris.

Kwik Korfbalclub

2170 Merksem

Identificatienummer : 5517/65

HERKIEZINGEN — ONTSLAG

De leden van de vereniging « Kwik Korfbalclub », samen in jaarlijks algemene vergadering te Merksem, op 20 januari 1995, hebben herbe- noemd voor een termijn van drie jaar, tot lid van de raad van beheer

Bekkers, Leona (ongewijzigd);

Heylen, Luc (ongewijzigd);

Nielsen, Carla (ongewijzigd).

Ontslagnemend : Gestels, Henri.

Gedaan te Merksem, op 20 februari 1995.

Voor echt verklaard :

De secretaris,
 (get.) Heylen, Luc.

De voorzitter
 (get.) Gielen, Antoon

N. 10940

(72806)

Promiel, Association des Producteurs de Miel sous Label

5080 La Bruyère

Numéro d'identification : 13515/92

**TRANSFERT DU SIÈGE SOCIAL — NOMINATIONS
CONSEIL D'ADMINISTRATION**

Article 2. **Son siège social est établi rue des Goulettes 1, 6920 Wellin.**

CHAPITRE VII. — Dispositions transitoires

Les administrateurs ont désigné en qualité de :

Président : Wiot, Jacques.

Vice-président : Van Dyck, Jean-Marie.

Secrétaire : Collin-Ludwig, Marie-Thérèse.

Trésorier : Bosseaux, André.

Le président,
 (signé) Wiot, Jacques.

La secrétaire
 (Signé) Collin-Ludwig, Marie-Thérèse

N. 10938

(72724) N. 10941

Citizenband Club Gent

9000 Gent

Identificatienummer : 12331/93

RAAD VAN BEHEER — ONTSLAGNEMINGEN**TITEL VIII. — Diverse bepaling**

Artikel 30. De algemene vergadering heeft heden tot beheerders me- respectievelijk hierna vermelde functie verkozen :

Voorzitter : Bruwiere, Freddy Jerome (get. juli 1993).

Penningmeester : Bruwiere, Mario (get. juli 1993).

Coordinator : Vanden Borre, Luc, Raymond (get. juli 1993).

Alle andere functies staan open, gezien ontslag op 9 maart 1995, van Coppenholle, Franco; Foulon, Luc en Dewilde, Germaine in hun functi- en als actief lid.

Voor uitvoering, waarnemend voorzitter,
 (get.) Coppenholle, Franco.

N. 7352

(02524)

Club MinervaRue de la Justice 299
6200 Châtelet

Numéro d'identification : 17443/96

TRANSFERT DU SIÈGE SOCIAL
DÉMISSIONS — NOMINATIONS
CONSEIL D'ADMINISTRATION

Suite à l'assemblée générale du 11 décembre 1998 tenue à Châtelet en présence des administrateurs et des membres du club, cette assemblée approuve et acte que :

1. Le siège social est transféré à 6120 Jamioulx, rue Bruyères 88.
2. Mme Christine Loriaux, administratrice-vice-présidente-secrétaire-trésorière est démissionnaire.
3. J.-Claude Stilmant, typographe, habitant à 6440 Vergnies, « Le Cul de Cheval » 397, est nommé administrateur-vice-président.

J.-Pol François, technicien, habitant à 6120 Jamioulx, rue des Bruyères 88, est nommé administrateur-trésorier.

Claude Piron, agent de l'Etat, habitant à 5140 Sombreffe, rue Vieille Maison 3, est nommé administrateur-secrétaire.

Le conseil d'administration est composé de :

Président : Giovanni Baccarella;

Vice-président : J.-Claude Stilmant;

Trésorier : J.-Pol François;

Secrétaire : Claude Piron;

Responsable technique : J.-Claude Bettens.

(Signé) G. Baccarella,
président-administrateur.

N. 7353

(02529)

**Centre culturel turc F.C. Istanbul,
en abrégé : « C.C.T.F.C. Istanbul »**Rue Metsys 6
1030 Bruxelles

Numéro d'identification : 703/85

DÉMISSIONS — NOMINATIONS

L'assemblée, à l'unanimité, a pris les décisions suivantes :

1. La démission de Celili Atrim, ainsi que de Gules, Filiz.
2. La nomination en qualité de président de M. Yilmaz Can, chaussée de Haecht 1912, à 1130 Bruxelles, Turc (FZY 189458).
3. La nomination, en qualité de trésorier, de :
M. Uslu Fikret, avenue Voltaire 25A, 1030 Bruxelles, Belge.
4. La nomination, en qualité de secrétaire, de M. Baykilli Yildirim, chaussée de Haecht 349, 1130 Bruxelles, Belge.

(Signé) Yilmaz Can,
président.

(Signé) Baykilli Yildirim,
secrétaire.

(Signé) Uslu Fikret,
trésorier.

N. 7354

(02447)

« Promiel », Association des Producteurs de Miel sous LabelRue des Goulettes 1
6920 Wellin

Numéro d'identification : 13515/92

**MODIFICATION DE DÉNOMINATION
MODIFICATIONS AUX STATUTS
CONSEIL D'ADMINISTRATION**

1. Dans le titre, remplacer « Promiel, Association des Producteurs de Miel sous Label » par : « Promiel, Association d'Usage et de Défense de l'Appellation « Miel de Wallonie ».

2. Dans l'article 1^{er}, remplacer « Promiel a.s.b.l. (Association des Producteurs de Miel sous Label » par « Promiel a.s.b.l., Association d'Usage et de Défense de l'Appellation « Miel de Wallonie ».

3. Dans l'article 3, remplacer ... apiculteurs, producteurs de miel sous label... par ... apiculteurs, producteurs de miel sous appellation « Miel de Wallonie ».

4. Dans l'article 5, remplacer ... fondateurs, les producteurs de miel sous appellation « Miel de Wallonie » et les personnes qui peuvent justifier d'un intérêt légitime à la production du « Miel de Wallonie » qui...

5. Dans le chapitre VII, dispositions transitoires :

Les administrateurs ont désigné en qualité de :

Président : Roberti, Philippe Auguste;

Vice-président : Van Dyck, Jean-Marie;

Secrétaire : Zimmer, Alain;

Trésorier : Bosseaux, André.

(Signé) Alain Zimmer,
secrétaire.

N. 7355

(01035 — 1035P)

**Association des Parents du Paradis des Enfants,
en abrégé : « APPE »**Avenue Commandant Lothaire 36A
1040 Bruxelles

Numéro d'identification : 7355/99

STATUTS

Entre :

Les membres régulièrement convoqués et présents à cette assemblée générale de l'Association des Parents du Paradis des Enfants voulant établir entre eux et ceux qui ultérieurement en deviendraient membres, une association sans but lucratif, conformément à la loi du 27 juin 1921, ont décidé de dresser les statuts de cette association comme suit :

CHAPITRE I^{er}. — *Dénomination, siège*

Article 1^{er}. L'association prend pour dénomination : « Association des Parents du Paradis des Enfants », en abrégé : « APPE ».

L'association est constituée pour une durée indéterminée.

Elle ne pourra être dissoute que dans les conditions et formes déterminées par les présents statuts ou par la loi.

Art. 2. Le siège de l'association est établi sur décision du conseil d'administration. Sauf décision contraire, il est établi à l'adresse suivante : APPE, avenue du Commandant Lothaire 36A, Etterbeek (1040 Bruxelles).

CHAPITRE II. — *Objets, valeurs, moyens, membres*

Objets

Art. 3. L'association est pluraliste, apolitique et respectueuse des convictions philosophiques de chacun. Elle a pour objets :

1. D'aider les enfants du Paradis des Enfants dans les domaines social et moral, de défendre l'éducation, de maintenir le haut niveau et la renommée de son enseignement et de favoriser le développement et la qualité des activités extra et parascolaires.

2. De représenter ses membres dans leurs rapports avec le monde de l'enseignement.

3. De permettre aux parents, au sein du Paradis des Enfants, d'échanger leurs idées.

4. D'établir, avec le pouvoir organisateur, la direction, les enseignants et le personnel administratif et d'accueil, le dialogue nécessaire à l'harmonie qui doit régner entre l'école et le milieu familial.

Valeurs

Art. 4. L'association prône le respect de l'individu, rejette les comportements à caractères conflictuels et s'interdit de s'immiscer dans les relations individuelles. Elle n'interviendra que comme modérateur et à la demande de toutes les parties.

Elle respecte l'autonomie administrative, pédagogique et méthodologique de l'équipe pédagogique du Paradis des Enfants.

Elle respecte et défend l'enseignement officiel tel qu'il est défini par le Pacte scolaire.

Moyens

Art. 5. Elle peut prendre toutes initiatives et mesures nécessaires ou simplement utiles, à la réalisation de son objet.

Elle peut organiser des activités dans le but de récolter des fonds à utiliser dans le cadre de son objet.

- N. 18855 (48155)
Association d'Usage et de Défense de l'Appellation « Miel de Wallonie », en abrégé : « Promiel »
 Rue des Goulettes 1
 6920 Wellin
 Numéro d'identification : 13515/92
 NOMINATIONS — CONSEIL D'ADMINISTRATION
MODIFICATION DE DÉNOMINATION
 Les membres réunis en assemblée générale ordinaire, le 29 juin à Marche, ont élus quatre administrateurs :
 Président : Philippe Roberti.
 Vice-président : Jean-Marie Van Dyck.
 Trésorier : André Bosseaux.
 Secrétaire : Robert Lequeux.
 La modification suivante aux statuts est approuvée à l'unanimité : Promiel, association d'usage et de défense de l'appellation « Miel de Wallonie » est remplacé par Promiel, Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés.
 Fait à Sombreffe, ce 31 juillet 2001.
 (Signé) Robert Lequeux, secrétaire.
- N. 18856 (90258)
Union des Femmes architectes de Belgique
 Rue Ravenstein 3
 1000 Bruxelles
 Numéro d'identification : 24987/96
 RECTIFICATION
 Rectification à l'acte n° 27422
 Annexe au *Moniteur belge* du 30 novembre 2000.
 CONSEIL D'ADMINISTRATION
Assemblée statutaire du 11 février 1999
 Le Conseil est constitué des membres élus suivant :
 Présidente : Caroline Decroix.
 Vice-présidente : Ioana Plesca.
 Trésorière : Françoise Panier.
 Secrétaire : poste vacant.
 Secrétaire adjointe : Hélène Pavlou.
 Membres : Isabelle Jakhian et Pascale Guillet.
 Commissaires : Wenli Kao et Savina van de Put.
 (Signé) Caroline Decroix, présidente.
 (Signé) Hélène Pavlou, membre. (Signé) Savina van de Put, past-présidente.
- N. 18857 (48099)
Zusters Franciscanessen van Gent
 9120 Vrasene
 Identificatienummer : 320/23
 BENOEMINGEN — HERKIEZINGEN — RAAD VAN BESTUUR
 De leden van de vereniging zonder winstoogmerk « Zusters Franciscanessen van Gent, te Vrasene », hebben tijdens de buitengewone algemene vergadering van 23 juli 2001, benoemd of herbenoemd tot bestuurders :
 Baele, Cecile Mariette, kloosterlinge, Leeuwstraat 1, 9000 Gent.
 Goossens, Hilda, kloosterlinge, Leeuwstraat 1, 9000 Gent.
 Ledegen, Bertha Lutgardis, kloosterlinge, Leeuwstraat 1, 9000 Gent.
 Rottiers, Diane, kloosterlinge, Dirk Martenstraat 1, 9300 Aalst.
- N. 18858 (47753)
Delta-Stichting
 Turnhoutsebaan 339-341
 2110 Wijnegem
 Identificatienummer : 5427/65
 ONTSLAG — BENOEMINGEN
 RAAD VAN BEHEER — HANDTEKENINGEN
 De algemene vergadering van 28 maart 2001, bijeengeroepen en beraadslagend overeenkomstig artikel 8 van de wet van 27 juni 1921, beslist eenparig :
 1. De raad van beheer wordt in zijn geheel ontslagen en vervangen door volgende nieuwe beheerders : Luc Pauwels, voorzitter; Peter Logghe, ondervoorzitter; Patrick De Roo, secretaris; Paul Fleerackers; Marcel Rüter.
 2. Voor alle bestaande en nog te openen bank- en girorekeningen zijn vanaf heden voor alle verrichtingen uitsluitend tekenbevoegd :
 de voorzitter, alleen;
 de ondervoorzitter en de secretaris, samen.
 Voor eensluidend afschrift :
 (Get.) Luc Pauwels, voorzitter.
- N. 18859 (48105)
Gemeenschap van de Zusters Franciscanessen van Aalst
 9300 Aalst
 Identificatienummer : 167/22
 BENOEMINGEN — HERKIEZINGEN — RAAD VAN BESTUUR
 De leden van de vereniging zonder winstoogmerk « Gemeenschap van de Zusters Franciscanessen van Aalst, te Aalst », hebben tijdens de buitengewone algemene vergadering van 23 juli 2001, benoemd of herbenoemd tot bestuurders :
 Baele, Cecile Mariette, kloosterlinge, Leeuwstraat 1, 9000 Gent.
 Goossens, Hilda, kloosterlinge, Leeuwstraat 1, 9000 Gent.
 Ledegen, Bertha Lutgardis, kloosterlinge, Leeuwstraat 1, 9000 Gent.
 Rottiers, Diane, kloosterlinge, Dirk Martenstraat 1, 9300 Aalst
 Van Hove, Gabriëlle, kloosterlinge, Kasteellaan 7, 9921 Loven-degen.
 Dezen hebben onder elkaar aangesteld als :
 Voorzitter : Goossens, Hilda.
 Ondervoorzitter : Rottiers, Diane.
 Secretaresse-schatbewaarster : Baele Cecile.
 Leden : Ledegen Bertha Lutgardis, Van Hove Gabriëlle.
 Deze beslissingen treden inwerking 1 september 2001.
 Echt verklaard :
 (Get.) Baele Cecile, secretaresse. (Get.) Goossens Hilda, voorzitter.
- N. 18859 (48155)
 Van Hove, Gabriëlle, kloosterlinge, Kasteellaan 7, 9921 Loven-degen.
 Dezen hebben onder elkaar aangesteld als :
 Voorzitter : Goossens, Hilda.
 Ondervoorzitter : Rottiers, Diane.
 Secretaresse-schatbewaarster : Baele, Cecile.
 Leden : Van Hove Gabriëlle; Ledegen Bertha Lutgardis.
 Deze beslissingen treden in werking op 1 september 2001.
 Echt verklaard :
 (Get.) Baele Cecile, secretaresse. (Get.) Goossens Hilda, voorzitter.



Volet B

Copie à publier aux annexes du Moniteur belge
après dépôt de l'acte



13053297

Deposé au greffe du
Tribunal de Commerce
de NEUCHÂTEAU,
le 2^e MARS 2013
jour de sa réception.
Le Greffier

N° d'entreprise : 448.027.756

Dénomination

(en entier) : **Promiel, Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés**

(en abrégé) :

Forme juridique : asbl

Siège : rue des Goulettes, 1 6920 Wellin

Objet de l'acte : Nominations d'administrateurs

Départ d'un administrateur : Godelieve Willekens, le 15 février 2013

Nomination d'un administrateur : Fernand Herbots, le 15 février 2013

Noms des personnes ayant pouvoir de représenter l'asbl à l'égard des tiers :

Nolf Henry

Lequeux Robert

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 05/04/2013 - Annexes du Moniteur belge

Mentionner sur la dernière page du Volet B :

Au recto : Nom et qualité du notaire instrumentant ou de la personne ou des personnes ayant pouvoir de représenter l'association, la fondation ou l'organisme à l'égard des tiers

Au verso : Nom et signature

**Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés
et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.**

Miel wallon

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(art. 6, § 1^{er}, art. 7, § 1^{er} et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012 Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 3 - Mars 2017	Page 1/6

DOCUMENT UNIQUE

« MIEL WALLON »

N° UE :

AOP () IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« Miel wallon »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Belgique

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.4. - Autres produits d'origine animale

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le *Miel wallon* est produit par l'abeille mellifère à partir de nectars floraux ou extra floraux, ou de miellat.

Il est issu exclusivement d'une flore de climat tempéré. Sa couleur est variable, elle se situe entre le blanc et le marron foncé.

Il s'agit d'un miel homogène à cristallisation imperceptible à très fine, de texture onctueuse à tartinable, ne présentant aucune fluidité.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Le *Miel wallon* est issu de ruches de production situées en Wallonie. Les lieux d'exploitation, d'hivernage, et de récolte du miel sont situés en Wallonie.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement final pour la commercialisation au détail 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).

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 3 - Mars 2017	Page 2/6

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont notamment d'application :

- la dénomination « Miel wallon » n'est pas traduite ;
- le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du producteur ou du conditionneur pour le conditionnement en pots d'un volume inférieur à 250 g. Cette dérogation est demandée à l'organisme certificateur et est octroyée avec l'accord de l'autorité compétente ;
- la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée, est autorisée. La charte est validée par l'organisme certificateur.

Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage :

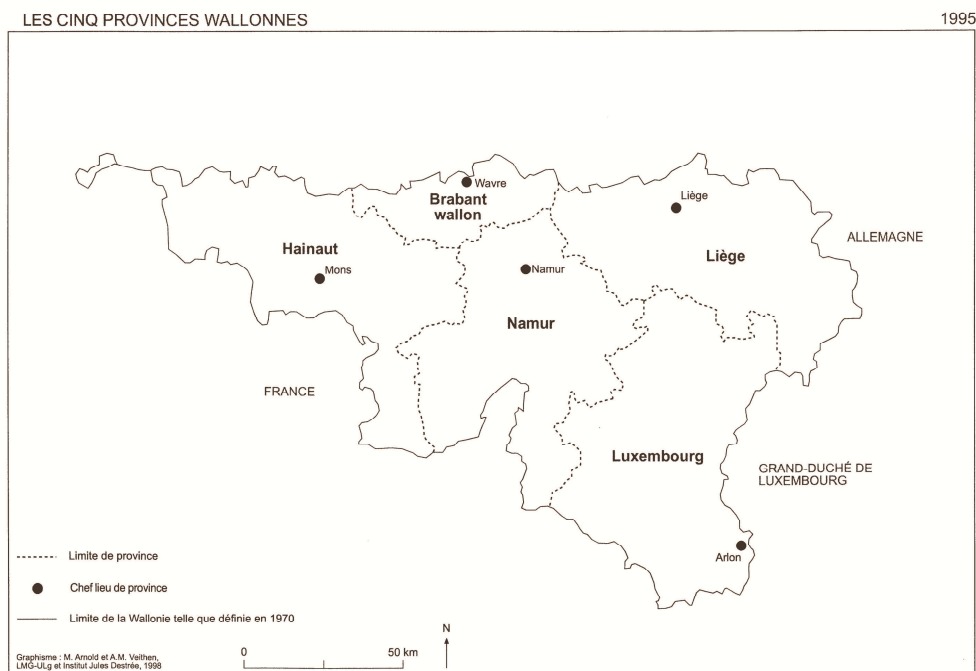
- la dénomination particulière de vente : « miel » ou « miel de fleurs » ou « miel de nectar » ou « miel de miellat » ;
- le type de miel : « miel toutes fleurs » ou une des huit mentions retenues pour les miels monofloraux wallons (colza, pissenlit, saule, fruitiers, ronces, phacélie, tilleul, trèfle) ;
- la date limite d'utilisation optimale (DLUO) garantissant la conformité du miel aux critères organoleptiques et physico-chimiques du cahier technique des charges et les conditions de conservation ;
- le numéro d'identification relatif au lot analysé.

La DLUO est fixée par le laboratoire, accrédité selon la norme ISO 17025, choisi par l'apiculteur, sur base des propriétés physico-chimiques du miel. La DLUO est, dans tous les cas, de maximum deux ans à dater de la récolte du miel, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à quatre ans.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012 Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 3 - Mars 2017	Page 3/6

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Aire géographique délimitée pour l'Indication géographique (IGP) "Miel wallon"



La Wallonie comprend 262 communes réparties en 5 provinces : Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg, Namur.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre le *Miel wallon* et son origine est triple : naturel, technique et de réputation.

Lien naturel

L'aire géographique liée à la dénomination « Miel wallon » correspond à la Wallonie dans son entièreté. Il s'agit d'une région tempérée, dotée d'une végétation abondante formant une source idéale de nourriture pour les abeilles. Son paysage se caractérise par un parcellaire très découpé qui contraste avec les grandes étendues du nord de la France. Cela a permis une plus grande diversification de la flore, ce qui favorise une production particulièrement importante dans cette région de miels toutes fleurs.

Le contenu pollinique des Miels wallons est le reflet de la flore locale. Les plantes pollinifères dominantes sont les rosacées des genres *Malus* (pommiers, poiriers) et *Prunus* (merisiers, cerisiers, pruniers), les brassicacées (colza, cardamine, moutarde) ainsi que les saules et les tilleuls. Ces pollens sont présents dans un très grand nombre de miels de printemps, accompagnés de pollens isolés de type astéracées (pissenlit), fabacées (pseudo-acacia) ou autres. En été, on retrouvera plutôt des pollens de plantes telles que les brassicacées de type moutarde, les rosacées de type ronce ainsi que les trèfles et les tilleuls.

Cette « carte d'identité » pollinique est la garante incontestable du lien causal reliant le *Miel wallon* à son origine géographique.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 3 - Mars 2017	Page 4/6

Lien technique

Cette typicité géographique florale, couplée au savoir-faire traditionnel de nos apiculteurs et aux techniques de cristallisation dirigée, permet d'obtenir le *Miel wallon* tel qu'il est connu à l'heure actuelle. En effet, l'apport dans le miel de nectar riche en glucose (nectar de colza, d'astéracées, de rosacées) est responsable de la cristallisation rapide conduisant à l'obtention d'un miel trop ferme et força le développement d'un savoir-faire traditionnel maîtrisé depuis les dernières décennies du 19^e siècle par les apiculteurs wallons. Ce lien technique correspond donc à la maîtrise des techniques de cristallisation dirigée, héritée des résultats de recherches scientifiques et empiriques ainsi que du développement d'un matériel adapté et professionnel, qui permet d'obtenir un miel tartinable, à cristallisation imperceptible à très fine et de pallier à une cristallisation trop rapide et non homogène. Les apiculteurs obtiennent donc un miel homogène doté d'une texture onctueuse à tartinable, ne présentant aucune fluidité. Les analyses menées par le Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI) et son laboratoire y jouèrent un rôle prépondérant.

Lien de réputation

Historique

Depuis la dernière décennie du 19^e siècle, l'apiculture en Wallonie s'est considérablement développée. Cela est dû, entre autres, à l'environnement scientifique qui s'est mis en place autour de cette discipline et au progrès de la technique apicole qui s'en est suivi.

Depuis cette même époque, en Wallonie, un mouvement associatif dynamique assure la diffusion des connaissances et la promotion des produits de la ruche. Une Chambre syndicale belge d'Apiculture (création à laquelle participe activement F. de Lalieux de la Rocq, président de l'Union apicole du Hainaut-Brabant) et différentes sections apicoles (fédérées depuis 1936 en Union des Fédérations provinciales d'Apiculture de Wallonie) ont vu le jour dans toute la Wallonie. Le nombre de membres s'est multiplié (accroissement de 40 % entre 1895 et 1946). Grâce au dévouement de personnalités « apicoles » wallonnes (D. Halleux, S. Thibaut, V. Pirnay, etc., auteurs de traités et manuels apicoles), ces associations répondent adéquatement à leur mission. En effet, elles soutiennent les « mouchiers » en publiant des périodiques spécialisés, en dispensant des cours et conférences, en organisant des concours, en ouvrant des ruchers-écoles, etc. Elles achètent également du matériel et rassemblent des livres qu'elles mettent ensuite à disposition de leurs membres. Les apiculteurs wallons ont donc la possibilité de se perfectionner, haussant par là même la qualité des produits qu'ils récoltent. Les sections et fédérations organisent aussi des concours et expositions à travers toute la Wallonie. Plus récemment, les informations développées et diffusées par le CARI (situé à Louvain-la-Neuve, ville universitaire wallonne) ont permis aux apiculteurs wallons de s'adapter aux techniques les plus respectueuses en terme de qualité du miel, leur permettant ainsi de mettre sur le marché national et international un miel de qualité irréprochable.

L'apiculture wallonne se distingue en effet sur la scène nationale et internationale. Les deux premiers congrès nationaux d'apiculture se sont tenus à Namur (1896) et à Charleroi (1898), deux villes wallonnes. Durant ceux-ci, on constate que la recherche scientifique et l'enseignement de l'apiculture ont été au centre des débats. A l'initiative de F. de Lalieux de la Rocq, en 1897, Bruxelles a été le siège du premier Congrès international d'Apiculture, « Apimondia ». Durant celui-ci, les membres ont discuté notamment de la question de la production d'un miel pur, ce dont se montrent soucieux les apiculteurs wallons.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 3 - Mars 2017	Page 5/6

Après la Seconde Guerre mondiale, d'importantes avancées technologiques ont été réalisées, notamment en Wallonie et la recherche est constamment stimulée par des mémoires de fin d'études et des projets issus d'une collaboration entre les chercheurs et le CARI. Dès la création de ce centre, en 1983, des expertises physico-chimiques, organoleptiques et polliniques de miels wallons y furent réalisées dans l'optique d'une recherche de qualité. L'importance de la cristallisation dirigée fut directement soulignée. Par conséquent, des conseils furent donnés aux apiculteurs leur permettant alors de maîtriser la technique et de perfectionner le savoir-faire typiquement wallon.

Réputation ancienne

En raison de la qualité de ses produits, l'apiculture wallonne (et ses apiculteurs) s'est à de nombreuses reprises fait récompenser, par exemple lors de l'Exposition universelle de Paris en 1900, au cours de laquelle on soulignait que les miels belges [principalement wallons] étaient excellents et où quatre Wallons ont reçu un prix (dont le « Grand Prix »). La Belgique s'est également distinguée lors de l'Exposition internationale d'Apiculture à Namur en 1938 (réputation en matière d'enseignement et de qualité des miels wallons) ainsi que lors de l'Exposition de Bois-le-Duc en 1902 (obtention du 1^{er} prix pour le plus beau lot de miel extrait couleur claire). De même, la Médaille spéciale agricole a été décernée par le Roi, en 1934, à un apiculteur d'Ath. On pourrait multiplier les exemples de ce type.

A côté du dynamisme scientifique et associatif du pays et de la Wallonie, une législation spécifique se met peu à peu en place avec plusieurs arrêtés royaux réglementant la vente de miel, en 1896, en 1939, en 1975 et en 2004.

Très rapidement et afin de garantir un produit de qualité, les fédérations ont prévu un dispositif de promotion et protection des miels du terroir (bocaux, étiquettes, notices, etc.). Les premiers signes de qualité, « Miel pur d'abeilles du Pays » ou « Miel garanti pur d'abeilles » ou encore « Miel indigène », sont des garanties de pureté et d'origine. Menés depuis la fin des années 1980/début des années 1990, une démarche de labellisation et un cahier des charges pour les Miels wallons furent entrepris par l'association de producteurs PROMIEL afin de les démarquer des autres miels. Cette différenciation se définit par une texture tartinable, une cristallisation fine et une origine florale variée, gage de la qualité et du savoir-faire wallon ; il s'agit du Label de Qualité wallon « Miel onctueux de terroir » devenu par la suite « Perle du terroir », en certification privée. Ces miels sont appréciés par le consommateur. Le constat de qualité a traversé le siècle puisqu'actuellement, « la plupart des dégustateurs [...] préfèrent les miels crémeux, qui fondent sous la langue, dégagent leurs arômes en s'écrasant tendrement sur le palais. Les miels artisanaux deviendront ces produits de qualité pour autant qu'ils soient parfaitement cristallisés ».

L'appellation « Miel wallon » est lancée en 1997, lors de la campagne de promotion menée par l'ORPAH (Organisme régional pour la Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture, devenu en 2004 l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité [APAQ-W]) en faveur des miels issus du terroir wallon. Le souhait était que le consommateur puisse identifier clairement ces produits de qualité. Pour ce faire, un slogan, « Mille fleurs, mille couleurs, mille saveurs » et une étiquette « Miel wallon » ont été adoptés. Pour bénéficiaire de cette campagne, l'apiculteur doit récolter son miel en Wallonie et la teneur en eau de ce dernier doit être inférieure à 18 %. A partir de l'année suivante, en 1998, grâce aux fiches de demande d'analyses figurant dans la revue *Abeilles & Cie*, les apiculteurs wallons ont eu la possibilité de faire analyser leurs miels et par la suite, de commander ces étiquettes « Miel Wallon ».

De plus, depuis 2006, le laboratoire du CARI est accrédité par BELAC (organisme belge d'accréditation). Par conséquent, il garantit la qualité des miels et des analyses.

Miel wallon Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL) a.s.b.l.	Version 3 - Mars 2017	Page 6/6

Réputation actuelle

Dans toute la Wallonie, on célèbre, depuis 1993, la « Fête de l'Apiculture wallonne : Couleur Miel », et depuis 2009, la « Semaine du Miel ». Ce dernier événement bénéficiait du soutien financier de la Commission européenne, à hauteur de 65 000 euros sur une durée de trois ans, pour aider à la mise en valeur du *Miel wallon* et favoriser, avec le Grand-Duché de Luxembourg, la mise en œuvre d'un programme de promotion du miel régional sur le marché intérieur. Il existe également deux musées du miel et des abeilles en Wallonie (à Lobbes en province du Hainaut et à Tilff en province de Liège).

Le guide touristique *Petit Futé Wallonie. L'Ardenne et bien plus* [2007] considère le *Miel wallon* comme une gourmandise de cette région (la version néerlandophone de 2009 en fait le même constat).

En cuisine, l'onctuosité du *Miel wallon* permet la dégustation sur une tartine, tradition culinaire belge et wallonne. Certains chefs de restaurant n'hésitent pas à l'utiliser, par exemple Xavier Bernes du *Restaurant protocolaire du Conseil de l'Union européenne* (Bruxelles) qui a proposé le plat « *Pomme Anna 'Exempla' et pyramide de Piétrain, Gaufre de pomme 'Victoria' au Herve doux et Miel wallon, cake de 'Milva' aux fines herbes, jus corsé* », recevant ainsi le premier prix au concours Horecatel 2011.

Les principales caractéristiques et la qualité du *Miel wallon* sont reconnues et mises en avant par plusieurs auteurs qui soulignent son onctuosité et sa tartinabilité, le fait qu'il doit « obligatoirement présenter une teneur en eau inférieure à 18 %, ceci afin d'éviter le risque d'une mauvaise cristallisation ou d'une fermentation spontanée » mais aussi qu'il est identifiable grâce à « un couvercle et une bandelette de papier décernée depuis 1997 » (Ch. Van Gelderen [1999] et Em. Decrucq [2014]).

Le lien de réputation basé sur la reconnaissance du *Miel wallon* est donc étayé par les éléments suivants :

- un lien naturel lié aux facteurs climatiques et au paysage floral de la Wallonie ;
- un lien technique correspondant au savoir-faire wallon, axé sur la maîtrise de la cristallisation, résultat de recherches scientifiques et empiriques, d'une dynamique – notamment de formation continue – au sein des associations apicoles, ainsi que du développement d'un matériel adapté et professionnel en vue d'obtenir un produit d'une grande qualité, pur, naturel et tartinable. Depuis les années 1980, les analyses et les actions menées par le CARL et son laboratoire, ainsi que la participation de nombreux producteurs regroupés au sein de l'association PROMIEL depuis 1992, contribuent à la qualité du *Miel wallon* ;
- un lien de réputation basé sur la qualité du *Miel wallon* et du savoir-faire des apiculteurs de Wallonie depuis le 19^e siècle dont la reconnaissance de longue date dépasse les frontières.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73