

Note sur la mention de qualité facultative « produit de montagne » pour le miel au niveau européen

Cécile Ferrus, ITSAP-Institut de l'abeille

Préambule :

Cet argumentaire destiné aux administrations françaises (DGPAAT notamment), vise à ce que l'utilisation de la mention de qualité facultative « produit de montagne » introduite par le règlement (UE) n° 1151/2012¹ du 21 novembre 2012, **soit possible pour le miel produit en zone de montagne que le miel soit extrait en zone de montagne ou en zone de plaine.**

Rappel sur le contexte :

- **La miellée montagne : une miellée importante**

La miellée de montagne est une miellée importante pour les apiculteurs. En effet, une ruche doit pouvoir disposer pendant toute la saison de ressources alimentaires, faute de quoi la reine ralentira fortement sa ponte (par instinct de sauvegarde), ce qui compromettra gravement la récolte suivante par manque de butineuses. Aussi, il est donc nécessaire pour chaque apiculteur, durant toute la saison, de transhumer ses ruches de telle façon qu'elles soient en permanence populeuses et en situation de récolte. Pour les apiculteurs français habitant en zone de plaine, la récolte de miel de montagne se situe de début juin à début juillet, elle s'intercale parfaitement entre la miellée d'acacia et celle de sapin (en montagne) ou de tournesol (en plaine). L'implantation des ruches en montagne conditionne donc l'importance des récoltes suivantes de miel de sapin, de tournesol ou de bruyère, elle est donc techniquement nécessaire à la bonne marche d'une exploitation apicole implantée en zone de montagne ou de plaine voisine.

- **Règlement technique national montagne relatif au miel :**

En France, l'utilisation de la mention valorisante « montagne » est régie par les articles L641-14 à L641-18 et par les articles R.641-32 à R.641-44 du code rural et de la pêche maritime.

En France, le règlement technique national (RTN) montagne relatif au miel (voir document en annexe) a été validé en 2005². D'après ce texte, la dénomination "montagne" est une mention valorisante dont peut bénéficier le miel, sous réserve de l'obtention d'une autorisation administrative préalable. Il présente la dénomination et la description du produit, la zone de production et la zone de conditionnement. A ce titre, il précise qu'à titre dérogatoire le conditionnement du miel (l'extraction du miel et/ou sa mise en emballage) est possible hors zone de montagne.

- **Nouveau règlement européen :**

Le Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires est paru au Journal Officiel de l'Union européenne du 14 décembre 2012. Il introduit une **mention de qualité facultative « produit de montagne »**. Le miel étant dans l'annexe I du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, il est concerné par ce règlement.

¹ Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires est paru au Journal Officiel de l'Union européenne du 14 décembre 2012.

² Arrêté interministériel du 9 décembre 2005 portant approbation du règlement technique national montagne relatif au miel et paru au Journal Officiel de la République Française le 20 décembre 2005

Ce règlement précise que « cette mention ne peut être utilisée que pour décrire des produits destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité [sur le fonctionnement de l'Union européenne] à l'égard desquels :

a) à la fois, les **matières premières** et les aliments pour animaux d'élevage proviennent essentiellement de **zones de montagne**

b) en ce qui concerne les produits transformés, la transformation a également lieu dans des zones de montagne ».

Ce règlement est applicable depuis le 3 janvier 2013.

Actuellement, les modalités exactes d'application de cette mention pour le miel ne sont pas connues, ni les conséquences de la création de cette mention au niveau européen sur le RTN montagne relatif au miel, existant depuis 2005 en France.

Les discussions en cours au niveau européen

Actuellement, une analyse juridique est en cours à la DGPAAT concernant les conséquences de ce nouveau texte notamment par rapport aux RTN existants en France (viande, lait et miel).

Au niveau de la Commission Européenne, les discussions sont en cours pour définir les modalités d'application de cette mention et les éventuelles dérogations, notamment au travers de la rédaction d'actes délégués.

Le miel de montagne doit pouvoir être extrait en dehors de la zone de montagne

- **Le miel est un produit agricole primaire, à l'état de produit fini dans la ruche**

Le miel est un **produit agricole primaire** : il est fabriqué par les abeilles à partir de substances (nectar ou miellat) prélevé sur les végétaux, comme cela est défini dans la Directive Miel³ : « *Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche* » (Annexe I. point 1 de la Directive). Aussi, cela signifie que le miel est à **l'état de produit fini dans la ruche** et qu'il **n'est pas un produit transformé par l'apiculteur**.

Par ailleurs, le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004⁴ définit la transformation comme « toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés » (article 2).

L'extraction du miel n'est pas une étape de transformation et elle n'entraîne pas une « modification importante du produit initial ». Elle permet simplement le passage du miel des alvéoles du rayon de la ruche au contenant de stockage (fût, seau...). Quel que soit sa localisation géographique, elle ne peut donc avoir aucune influence sur la qualité finale du miel. Elle n'est enfin que la première étape du processus de conditionnement. Comme le précise le règlement technique montagne français relatif au miel, le **conditionnement du miel peut se définir par ces 2 étapes indissociables** :

- **l'extraction du miel** se trouvant dans les cadres
- puis **sa mise en emballage** (pot, sceau ou fût).

³ DIRECTIVE 2001/110/CE DU CONSEIL du 20 décembre 2001 relative au miel

⁴ Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Sur cette base, ce texte donne donc la possibilité aux apiculteurs d'utiliser la dénomination Miel de montagne que les étapes d'extraction et de mise en emballage (conditionnement) se fassent ou non en zone de montagne. Dans tous les cas, l'origine géographique du miel produit en zone de montagne doit être prouvée et la traçabilité assurée.

- **Une spécificité apicole : la transhumance**

Les apiculteurs produisant du miel de montagne **n'ont pas tous une miellerie en zone de montagne.**

En effet, la production apicole professionnelle nécessite en général de **transhumer** les ruches plusieurs fois par an dans différentes zones de production (plaine, maquis, garrigue, culture, montagne, etc.) pour un certain temps afin de produire une gamme de miel. Entre chacune de ces transhumances, les cadres (remplis de miel) des ruches sont récoltés sur place puis ramenés à la miellerie (qui peut donc être en dehors de la zone) pour réaliser l'extraction du miel.

Peu de mielleries sont situées en zone de montagne, zone qui dans de nombreux cas peut présenter des difficultés d'accès ou être trop éloignée des lieux d'hivernage des colonies.

De plus, **l'investissement financier** que représente une miellerie fait qu'il n'est pas envisageable pour les apiculteurs de disposer d'une miellerie en plaine et d'une miellerie en zone de montagne.

Aussi, les apiculteurs produisant du miel en zone de montagne mais dont la miellerie est en zone de plaine doivent cependant garder la possibilité de commercialiser leurs miels produit en zone de montagne avec la mention « produit de montagne », comme cela est prévu en France depuis 2005.

Si les étapes d'extraction et de mise en emballage ne sont pas autorisées en dehors de la zone de montagne, très peu d'apiculteurs pourront utiliser cette mention de qualité facultative « produit de montagne » et l'intérêt d'une telle mention pour les apiculteurs sera très limité.

- **La flore spécifique de montagne et une traçabilité permettent de garantir l'origine des miels de montagne**

Lorsque les ruches sont déplacées en zone de montagne, les abeilles butinent la flore de ces massifs montagneux. Cette flore est spécifique à la zone, ce qui permet de différencier les miels de plaine et les miels de montagne. Par exemple, une **analyse pollinique** des miels accompagnée d'une **traçabilité des ruchers** par l'apiculteur pourraient permettre d'attester avec fiabilité de la provenance d'un miel d'une zone de montagne.

- **Une valorisation des « miels de montagne » français indispensable**

Dans le contexte du marché mondial du miel, de plus en plus de miels importés sont consommés en France. Les importations françaises sont en effet passées de 17 000 tonnes (en 2004) à 25 400 tonnes (en 2010) afin de satisfaire une consommation qui s'est stabilisée ces dernières années autour de 40 000 tonnes (Audit Protéis +, 2012).

Aussi, la valorisation des miels par la mention « produit de montagne » constitue un atout supplémentaire pour les apiculteurs français voire européens.

Bibliographie

Règlement technique national Montagne relatif au miel, 2005

Directive « Miel » : DIRECTIVE 2001/110/CE DU CONSEIL du 20 décembre 2001 relative au miel

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires est paru au Journal Officiel de l'Union européenne du 14 décembre 2012.

Audit économique de la filière apicole, Cabinet Protéis +, 2012

Annexe : le règlement technique national montagne relatif au miel

Règlement Technique National Montagne relatif au miel

Article-1 Dénomination et description du produit

Les présentes dispositions s'appliquent sans exception pour tous les miels commercialisés avec le terme « montagne » selon les dispositions de l'article R 644-1 du code rural.
Les dispositions de ce règlement technique national s'appliquent conformément aux dispositions générales précisées aux articles R 644-2 et suivant du code rural.



Le miel est un produit brut. Une fois stocké dans les alvéoles, il est à l'état de produit fini. S'en suit l'opération de récolte (enlèvement dans la ruche des cadres remplis de miel), puis le conditionnement du miel.

Article-2 Zone de Production

On entend par zone de production le lieu où sont posées les ruches.

→ La localisation des ruches doit se situer en zone de montagne telle que définie à l'article L.644-3 du code rural quel que soit par ailleurs le lieu d'implantation du siège de l'exploitation.

→ L'exploitation des ruches doit avoir lieu en zone de montagne telle que définie à l'article L.644-3 du code rural.

La transhumance des ruches est autorisée dans les deux sens sous réserve que la traçabilité soit assurée. Lors de la transhumance des ruches, celles-ci doivent être vidées de leur miel (les hausses nécessaires à la transhumance devront être vides de miel) afin d'éliminer toute production antérieure. Par ailleurs la transhumance des ruches doit être effectuée conformément aux normes sanitaires en vigueur et après avoir satisfait aux obligations réglementaires en la matière (déclaration annuelle d'intention auprès des services vétérinaires, carte de transhumance, déclaration corrective).

Le miel issu du butinage de la flore de zone de montagne doit être prélevé sur le rucher de production (enlèvement des hausses de miel de montagne, les hausses nécessaires à la transhumance devront être vides de miel) avant le retour en plaine.

Les miels récoltés étant issus de la flore spontanée propre aux zones de montagne, ils ne pourront pas être marqués de façon prépondérante par des caractéristiques liées aux tournesols, aux colzas, seuls des pollens isolés propres à ces cultures pourront être mis en évidence.

Article-3 Zone de conditionnement

Le conditionnement se décompose en deux étapes : l'extraction du miel se trouvant dans les cadres, puis sa mise en emballage (pot, seau ou fût).



⇒ L'extraction du miel (passage du miel des alvéoles de la ruche aux conteneurs de stockage) est la première étape de conditionnement du produit. Elle doit être effectuée selon l'un des procédés définis par le décret n°2003-587 du 30 juin 2003.

⇒ La mise en emballage (pot, seau ou fût) constitue la seconde étape de conditionnement du produit.

Ces deux étapes de conditionnement doivent être effectuées en zone de montagne. Toutefois, une dérogation peut être admise pour ces étapes sous réserve que l'origine du miel produit en zone de montagne puisse être prouvée et que la traçabilité soit assurée.

Aussi, chaque lot de miel bénéficiant de la dérogation (récolté en zone de montagne et conditionné hors zone de montagne (extraction et/ou emballage)) devra avoir fait l'objet avant toute mise sur le marché d'une analyse pollinique attestant de sa provenance d'une zone de montagne.

Afin de permettre la traçabilité de tout lot de miel récolté en zone de montagne et conditionné soit en zone de montagne, soit hors zone de montagne :

- chaque lot de miel récolté en zone de montagne se verra attribuer un numéro de lot et des références permettant son identification en « miel de montagne » .
- une comptabilité matière entrées/sorties, relative à l'ensemble de la production et précisant la part de l'origine montagne, devra être mise en place par les producteurs et les conditionneurs.