



Le Miel wallon

**Un produit d'une qualité
exceptionnelle**



Introduction

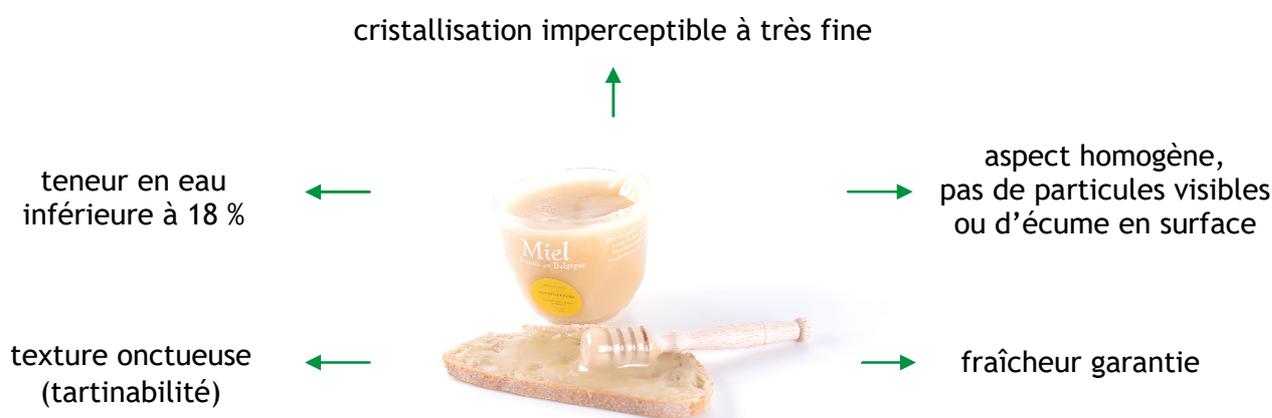
Le Miel wallon est un produit typique de la Wallonie qui possède un ancrage historique fort dans cette région.

Les apiculteurs wallons ont développé un savoir-faire spécifique en matière de cristallisation dirigée afin de s'adapter à la texture particulière des miels issus de la flore wallonne.

Ces derniers ont décidé de promouvoir ensemble la dénomination « Miel wallon ». Leurs motivations reposent sur leur volonté de faire reconnaître la maîtrise de leur savoir-faire et de garantir les caractéristiques de ce miel dont la qualité est remarquable.

Les caractéristiques du Miel wallon

Le Miel wallon présente les spécificités et qualités suivantes :



L'ancrage historique du Miel wallon



Le Miel wallon présente un ancrage fort en Wallonie tant par sa « carte d'identité » pollinique spécifique que par le savoir-faire développé par les apiculteurs wallons.

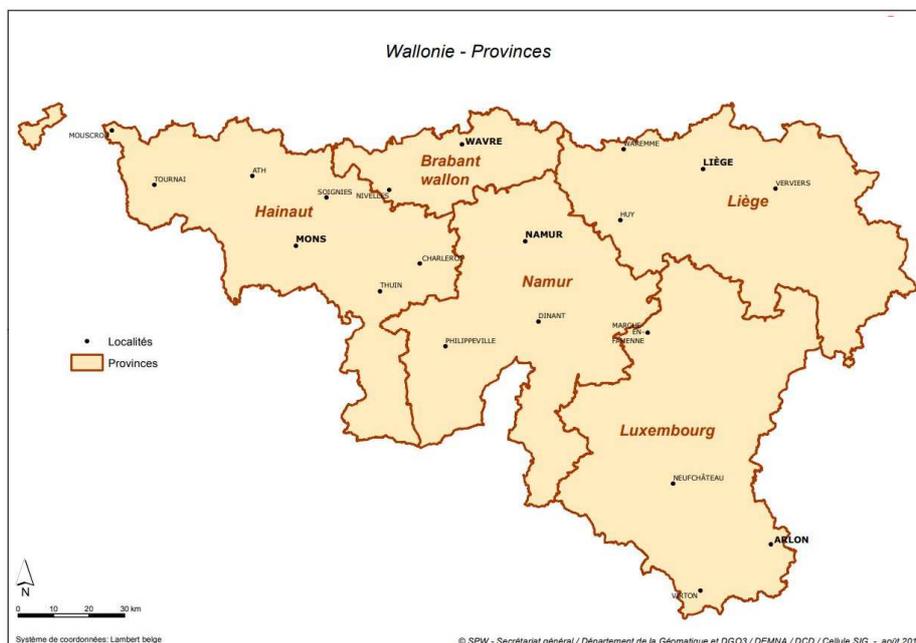
En Wallonie, le paysage agricole et le paysage naturel offrent une grande diversité florale qui attire les abeilles et favorise la production de miels toutes fleurs. Le contenu pollinique du Miel wallon est le reflet de la flore wallonne et varie selon les saisons. Au printemps, les pollens qui composent le miel sont ceux des arbres fruitiers (pommier, poirier, cerisier, prunier, etc.) et d'autres plantes (colza, saules, etc.). En été, ce sont plutôt des pollens provenant de la moutarde, des ronces, du trèfle, du tilleul, etc.

Dès la fin du 19^e siècle, de nombreuses sections et fédérations apicoles se créèrent en Wallonie afin de diffuser des connaissances sur les techniques apicoles, de promouvoir les produits de la ruche et de mettre en place des actions visant à garantir l'origine et la qualité du miel. Ces initiatives ont été renforcées par la création du Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI) en 1983 et de l'asbl PROMIEL en 1992.

Toutes les actions de réflexion et les progrès techniques menés depuis la fin du 19^e siècle en Wallonie, en particulier la collaboration entre les apiculteurs, le CARI et PROMIEL, ont conduit

au développement et à la maîtrise de la technique de la cristallisation dirigée. Ce savoir-faire typiquement wallon permet à l'apiculteur de contrôler la cristallisation du miel. La maîtrise de cette technique a un réel impact sur les spécificités du Miel wallon. Elle permet l'obtention d'un miel à cristallisation imperceptible à très fine, onctueux et homogène.

Aire géographique de production du Miel wallon



Le procédé de fabrication

Chaque apiculteur qui produit du Miel wallon s'engage à respecter le *Guide de bonnes pratiques apicoles* publié en 2009¹.

Après avoir collecté les cadres, l'apiculteur procède à leur désoperculation et à l'extraction du miel par centrifugation. Ensuite, le miel est filtré et laissé à décanter avant d'être écumé pour retirer les impuretés et les bulles d'air.

La cristallisation dirigée constitue une des étapes de fabrication les plus importantes. Elle consiste à agir sur un ou plusieurs des paramètres suivants : la température, le mouvement et l'ensemencement. Lorsque l'apiculteur intervient sur la température du miel, il s'agit de l'abaisser aux alentours de 14 °C pour accélérer la cristallisation et obtenir un grain le plus fin possible. Si l'apiculteur intervient sur le mouvement, le miel est mélangé à intervalles réguliers avec un malaxeur afin de favoriser la formation de cristaux et d'éviter l'apparition d'une texture trop ferme. La technique de l'ensemencement, prévue pour les miels à cristallisation lente, consiste à amener 10 à 15 % de miel - indigène - très finement cristallisé dans la masse non cristallisée afin d'amorcer la cristallisation. Pour assouplir un miel devenu trop ferme, le miel est réchauffé prudemment à une température comprise entre 30 et 35 °C puis malaxé et éventuellement ensemencé avec 10 % de miel fraîchement récolté pour lui redonner sa stabilité initiale.

Enfin, le miel est stocké en vrac puis conditionné en pots hermétiques. Une bande de scellement est apposée sur le couvercle, à l'exception des pots de 50 g ou moins.

¹ BRUNEAU É., Jacobs Fr., Reybroek W., LEQUEUX R., *Guide de bonnes pratiques apicoles*, s. l., 2009, https://www.cari.be/medias/autres_publications/gdbp-franc_br.pdf.

Procédé de fabrication du Miel wallon

1. RUCHER ET RECOLTE DU MIEL

Les ruchers sont limités à 50 colonies au maximum.

Le miel est récolté lorsque la miellée est terminée. L'apiculteur fait usage d'une brosse à abeille, de chasse-abeilles et/ou d'un souffleur. Les cadres collectés sont exempts de couvain.



3. FILTRATION, DECANTATION ET ECUMAGE

Ces trois étapes permettent d'obtenir un miel débarrassé des impuretés et des bulles d'air.



5. TRAVAIL D'UN MIEL TROP FERME

Dans le cas où le miel est devenu trop ferme, l'apiculteur peut effectuer un malaxage du miel légèrement chauffé à 30-35 °C ou ensemercer le miel avec 10 % de miel fraîchement récolté.

2. DESOPERCULATION ET EXTRACTION

L'apiculteur désopercule les cadres puis il procède à l'extraction du miel par centrifugation.



4. CRISTALLISATION DIRIGEE

L'apiculteur favorise une cristallisation imperceptible à très fine, homogène dans l'entièreté de la masse.

Pour mieux contrôler la cristallisation du miel, l'apiculteur passe par la cristallisation dirigée. Il agit sur un ou plusieurs de ces paramètres :

- la température ;
- le mouvement ;
- l'ensemencement.



6. CONDITIONNEMENT

Le miel est stocké en vrac avant d'être conditionné en pots de maximum 500 g. Les pots sont pourvus d'un système de fermeture hermétique et d'une bande de scellement apposée sur le couvercle (sauf dans le cas des pots de 50 g ou moins).



Pour en savoir plus

Robert Lequeux

Robert Lequeux est apiculteur depuis une quarantaine d'années. Depuis 2014, il se consacre entièrement à cette profession. Il pratique notamment la transhumance, la pollinisation et l'élevage de reines. En outre, il met sa miellerie à disposition des autres apiculteurs et partage son expérience avec de jeunes passionnés grâce au compagnonnage.

Miellerie Valléro
Rue Bertinchamps 24
5140 Sombreffe
071 88 97 67
info@vallero.be
www.vallero.be

Steve Podevyn

Steve Podevyn est un amoureux de la nature. En 2001, un de ses collègues l'initie à l'apiculture qui devient rapidement une passion. Ses ruchers se trouvent dans les environs de Soignies et l'un d'eux est situé à la Ferme pédagogique du Brocqueroy (Casteau). Depuis 2017, il occupe la fonction de Président de l'asbl Promiel.

Chaussée de Braine 84
7060 Soignies
0475 52 85 53
steve.podevyn@gmail.com

Les collaborateurs

CARI

010 47 34 16
info@cari.be
www.cari.be



PROMIEL asbl

Steve Podevyn (Président)
perle@promiel.be
www.promiel.be



AgriLabel

Natacha Aucuit et Bérénice Fassotte
natacha.aucuit@unamur.be
bfassotte@uliege.be
www.agrilabel.be

