

# Le miel. Enquête sur le nouvel or jaune, François Roche, Béatrice Mathieu

10 octobre 2017



Que disent les préjugés dominants ? Que les abeilles sont ancestrales, gentilles, sociables, infatigables travailleuses et amies des Hommes. Que l'apiculture est authentique, en symbiose avec la nature, artisanale, locale, et d'autant plus estimable qu'elle pause dorénavant ses ruches en centre-ville. Que le miel est doux, pur, sain, plein de vertus thérapeutiques, surtout s'il sort d'un joli pot acheté sous le soleil d'un petit marché lors des dernières vacances d'été.

Cette vision idyllique, décrite par les auteurs (tous deux journalistes) en début d'ouvrage, s'écroule au fil de leur enquête. Aujourd'hui, la ruche est mondialisée, installée au cœur d'un village planétaire. Le produit « terroir » est devenu une « commodité » agricole qui s'échange sur les marchés internationaux dans des barils en métal de 300 kg. La Chine est devenue le premier producteur (500 000 t, doublement en quinze ans), ce qui lui permet de casser les prix. Suivent l'Union européenne (260 000 t), la Turquie, l'Argentine, l'Ukraine, la Russie, l'Inde, le Mexique, les États-Unis et l'Éthiopie. Le port de Hambourg est un des centres névralgiques de ce négoce. En France, en 2014, le miel est à 73 % distribué par des circuits longs, à commencer par les grandes surfaces (56 %), et sur les 40 000 t consommées, un quart seulement est produit chez nous. Plus étonnant encore, sur les 9 550 t écoulées en vente directe, près de la moitié est constituée de miels importés...

Mais les chiffres réservent d'autres surprises. Ainsi, les exportations de miel asiatique (Chine, Vietnam, Thaïlande, Inde) ont augmenté de 200 % entre 2007 et 2015, avec seulement 13 % de ruches supplémentaires ! À l'échelle mondiale, des contradictions similaires apparaissent, avec 1,9 million de tonnes produites en 2015, à savoir une progression de 60 % en quinze ans, pour un nombre de ruches croissant bien plus lentement.

Comment expliquer ces décalages ? À l'évidence, tous les miels ne sont pas du miel, qu'ils soient édulcorés par incorporation de sucre ou d'eau, chauffés à des températures excessives pour rester liquides, ou élaborés par synthèse de glucose et

de fructose avec ajouts de colorants, additifs et pollens. Les auteurs insistent sur la multiplication des circuits commerciaux opaques, sur les nombreuses tromperies sur l'origine et la nature des produits, d'autant plus aisées que la traçabilité est, en la matière, difficile. En 2013, une enquête de la DGCCRF sur 138 miels « premier prix » a montré que 69 seulement étaient conformes à la réglementation. Mais il serait faux de croire que la globalisation des échanges est seule responsable : elle n'a fait qu'étendre et perfectionner des fraudes vieilles comme le monde.

Bruno Héroult, Centre d'études et de prospective

Lien : [Éditions François Bourin](#)