



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Résultats du concours des miels d'ici et d'ailleurs : les médaillés d'or sont Liégeois, Luxembourgeois et Français !

Une septantaine de miels en provenance de France, de Suisse, du Rwanda, de Tunisie, de Madagascar et encore de notre chère Wallonie ont été dégustés ce vendredi 28 octobre par un jury de 35 professionnels apicoles et de consommateurs. La 24^{ème} édition du "Concours des miels d'ici et d'ailleurs" était organisée par le Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI) et Promiel à la Ferme du Biéreau à Louvain-la-Neuve, avec le soutien de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W). Une belle occasion de découvrir des apiculteurs talentueux et des produits locaux uniques !



Un peu d'histoire...

Dès la fin du 19e siècle, de nombreuses sections ainsi que des unions et des fédérations apicoles se créèrent en Wallonie afin de diffuser des connaissances sur les techniques apicoles, notamment à travers des centres de formation appelés « ruchers-écoles », des conférences et des revues. Ces initiatives ont été renforcées par la création de l'ASBL CARI en 1983 et de l'ASBL PROMIEL en 1992 dont les objectifs sont, entre autres, de **garantir l'origine et la qualité du miel et de promouvoir les produits de la ruche**. Toutes les actions de réflexion et les progrès techniques menés depuis la fin du 19e 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.

Le “Miel wallon”, résultat du savoir-faire apicole de notre Région

Grâce à l'application de techniques apicoles locales, nos apiculteurs wallons parviennent aujourd'hui à produire un **miel à cristallisation fine, doté d'une texture onctueuse à tartinable et présentant une grande qualité organoleptique**. Et ce **Miel wallon, produit naturel tiré de la ruche**, est parvenu à correspondre à la demande précise d'un grand nombre de consommateurs.

La qualité de ce miel est issue d'une **flore typique à la Wallonie** dominée par l'abondance de brassicacées (colza, moutarde), d'astéracées (pissenlit) et de rosacées (fruitiers, ronces). La cristallisation des nectars issus de cette flore est extrêmement rapide, ce qui conduisait par le passé à des miels trop fermes ou mal cristallisés. Mais nos apiculteurs ont su s'adapter à notre terroir et mettre au point des techniques de cristallisation dirigée, dans le respect du produit et de l'artisanat.

L'aboutissement de ce travail est le Miel wallon, produit d'exception dont la notoriété dépasse aujourd'hui les frontières de la Région. Ce niveau de qualité est rarement obtenu dans les autres pays européens.

Un concours pour mettre à l'honneur cet or doré !



Le concours miel a été inauguré à l'occasion de la fête 'Couleur Miel' en 1999, avec l'objectif de **valoriser le travail de nos apiculteurs et la technique du Miel wallon**. Aujourd'hui ouvert à l'international, il vise la **valorisation des miels à plus large échelle tout en conservant une catégorie exclusive pour le miel wallon**.

Cette année, **58 miels participent au concours en provenance de 36 apiculteurs différents, dont 26 wallons**. La dégustation organoleptique s'est organisée en 7 tables comprenant chacune un chef de table formé (souvent en provenance de l'équipe du CARI), deux apiculteurs et deux consommateurs amateurs de miel.

Carine Massaux, responsable du laboratoire du CARI, Agnès Fayet, responsable communication au CARI ainsi que quelques représentants de l'Asbl Promiel étaient présents pour faire la part belle au Miel wallon. Et pour la petite touche gourmande, ce sont Eric Boschman, Julien Lapraille, ambassadeurs pour l'Apac-W, et Xavier Renotte, hydromelier local bien connu pour son engagement pour la qualité des produits de la ruche, qui nous ont fait l'honneur de soutenir l'événement en préparant cocktail et bouchées, bien sûr sous le signe du ... miel !



A quelles conditions de participation ?

Le concours était ouvert aux miels récoltés dans les 13 mois précédant la date limite d'envoi des échantillons. Les miels devaient **être produits par des apiculteurs ou collectifs d'apiculteurs**, et présenter une **traçabilité totale**, en Union européenne ou hors Union européenne. Le nombre de miels présentés au concours était limité à 4 par apiculteur ou par collectif d'apiculteurs. Un seul miel par origine botanique était accepté, sauf pour les miels toutes fleurs pour lesquels un miel par période de production est autorisé.

Les miels participants au concours devaient en outre être représentatifs de la production et dans leur état de présentation commerciale, ainsi que répondre aux critères de qualité recherchés.

A la clé ?

Les apiculteurs lauréats ont reçu un diplôme valorisant leur savoir-faire et l'excellence de leurs produits. Les consommateurs ne s'y tromperont pas et pourront reconnaître leurs produits grâce à des étiquettes médaille.

Résultats 2022



8 Médailles de bronze

DE MAEYER Fernand - 1140 BRUXELLES : miellat
MERCENIER Benoit - 1340 OTTIGNIES : nectar et miellat
HANNEQUART Ferdinand - 1970 WEZEMBEEK-OPPEM : toutes fleurs
THOORENS Pierre - 4031 LIEGE : toutes fleurs
THIERY-JEHAES Arnaud - 4040 HERSTAL : euodia et robinier / toutes fleurs
LES BUTINEUSES SRL - 5575 BOURSEIGNE-VIEILLE : trèfle et ronces
JACQUEMIN Patricia - 6717 NOBRESSART : saule dominant



12 Médailles d'argent

RENNOTTE Xavier - 1970 WEZEMBEEK-OPPEM : toutes fleurs
DE SADELEER Eve - 1180 UCCLE : eucalyptus et miellat (miel rwandais)
BERNIER Alexandre - 4607 BOMBAYE : Miel wallon colza dominant
JOST Georges - 4760 MÜRRINGEN : trèfles et ronces
GAZON Norbert - 4950 WAIMES : toutes fleurs
GOIS Jean-Francis - 5060 SAMBREVILLE : toutes fleurs
LES BUTINEUSES SRL - 5575 BOURSEIGNE-VIEILLE : saule et pissenlits
VIGNE Alexandre - FRANCE : lavande
DORTS Thierry - FRANCE : miellat
DENECHAUD Albert - FRANCE : châtaignier
DUTHEIL Jean-Stéphane - FRANCE : tilleul et evodia
VAN GALEN Thérèse - FRANCE – Bourdaine



4 Médailles d'or

BERNIER Alexandre - 4607 BOMBAYE : acacia
FRANCOIS Pascal - 6769 - MEIX-DEVANT-VIRTON : toutes fleurs
DUTHEIL Jean-Stéphane - FRANCE : nectar et miellat
DENECHAUD Albert - FRANCE : miellat

