



Concours des miels d'ici et d'ailleurs : une 24^{ème} édition haute en saveurs !

Une véritable symphonie sucrée s'est déroulée ce jour lors du concours des Miels d'ici et d'ailleurs, où une soixantaine de miels venus de Belgique, de France, d'Italie et de Suisse ont conquis les palais d'un jury d'experts, d'apiculteurs et de consommateurs. Lors de cette **24^{ème} édition** du prestigieux concours, quelque 42 **professionnels** et passionnés se sont réunis pour décerner les fameuses médailles d'or, d'argent et de bronze aux

meilleurs miels. Cet événement, organisé par le **Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI)** et l'asbl **PROMIEL**, avec le soutien de l'**Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W)**, a offert une vitrine unique pour célébrer le **miel**, ce trésor sucré que la nature nous offre.

La diversité des miels au rendez-vous

Cette année, un peu moins de **60 miels**, dont la grande majorité provenant de Wallonie, ont été dégustés. Mais ce n'est pas tout : la compétition continue à dépasser les frontières de la Belgique démontrant le savoir-faire wallon et la reconnaissance de notre concours.

Au total, nous comptons :

- 18 miels de la province de Liège, dont 9 des Cantons de l'Est ;
- 8 miels du Brabant wallon ;
- 8 miels de la province du Luxembourg ;
- 5 miels de Namur ;
- 4 miels de la Région bruxelloise ;
- 2 miels du Hainaut ;
- 6 miels de France ;
- 1 miel d'Italie ;
- et 1 miel de Suisse ;

Exigences du concours

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.

Un héritage sucré, un savoir-faire unique

Remontons le temps pour découvrir comment la **Wallonie** a su, au fil des siècles, bâtir une tradition apicole solide. Depuis la fin du **19ème siècle**, les **ruchers-écoles**, les **conférences apicoles** et les initiatives des fédérations locales ont formé des générations d'apiculteurs. Cette tradition se perpétue aujourd'hui grâce aux efforts continus du **CARI** (fondé en 1983) et de **PROMIEL** (créé en 1992), des acteurs de premier plan dans la promotion de la qualité et de l'origine des produits de la ruche.

Le Miel wallon : une douceur qui s'impose... sur la scène européenne



Si le miel wallon est désormais reconnu au-delà de nos frontières, c'est avant tout grâce à la maîtrise des apiculteurs de techniques innovantes, comme la **crystallisation dirigée**. Le résultat ? Un miel à la texture fine et onctueuse, idéal pour tartiner et savourer.

La richesse de la flore wallonne, dominée par des plantes comme le **colza**, le **pissenlit**, ou encore les **ronces**, donne à ce miel des qualités gustatives exceptionnelles. Autrefois, la cristallisation rapide des nectars pouvait poser des problèmes, mais les apiculteurs ont su transformer ce défi en atout, créant un miel à la texture parfaite et à la saveur inégalée.

Le **Miel wallon** est aujourd'hui un produit phare, non seulement en Belgique, mais également sur la scène européenne, se distinguant par une qualité rarement atteinte ailleurs. Il est d'ailleurs à la dernière étape de la procédure pour obtenir une reconnaissance européenne : le label indication géographique protégée (IGP). On en reparlera en février 2025 !

Un trésor de la ruche, à savourer sans modération

Ce concours ne célèbre pas seulement le miel en tant que produit, mais aussi **les hommes et les femmes** qui, avec passion, travaillent sans relâche pour nous offrir cette **douceur naturelle**. Grâce à leur savoir-faire, nous pouvons aujourd'hui déguster un miel d'exception, fruit d'un terroir riche et d'une expertise apicole. Une **véritable ode au goût**, un hommage à la nature et à ses merveilles, que chaque cuillère de miel nous rappelle avec délicatesse.

Les gagnants de l'édition 2024



10 Médailles de bronze



9 Médailles d'argent



8 Médailles d'or

- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège), miel d'acacia ET tilleul dominant **(Miel wallon)**
- Pascal FRANCOIS, Meix-devant-Virton, (Luxembourg), nectar et miellat
- Amaury RENARD, Anthisnes (Liège), nectar et miellat
- Johan ARNOULD, Bastogne (Luxembourg), colza et pissenlit
- Aurélien MARTIN, Etalle (Luxembourg), toutes fleurs
- Robert LEQUEUX, Sombreffe (Namur), toutes fleurs **(Miel wallon)**
- Edmond VAYSSE, Requista (France), thym dominant
- Benoit MERCENIER, Ottignies (Brabant wallon), toutes fleurs
- Pierre HEINEN, Ovifat (Liège), bruyères
- Johan ARNOULD, Bastogne (Luxembourg) toutes fleurs ET ronces dominantes
- André PIROTTE, Malmedy (Liège), toutes fleurs
- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège), toutes fleurs **(Miel wallon)**
- Xavier RENOTTE, Wezembeek-Oppem (Bruxelles), tilleul dominant
- Christophe CLOSE, Liège, tilleul dominant
- Albert DENECHAUD, Loire Authion (France), toutes fleurs ET châtaignier
- Lorenzo BRAGHIERI, Piacenza (Italie), châtaignier
- Xavier RENOTTE, Wezembeek-Oppem (Bruxelles), toutes fleurs ET nectar et miellat **(tous deux Miel wallon)**
- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège), nectar et miellat **(Miel wallon)**
- Thérèse VAN GALEN, Avensan (France), bourdaine dominante
- Jean-Robert DELIEGE, Latinne (Liège), toutes fleurs
- Nicolas BREYE, Rhisnes (Namur), toutes fleurs
- Maximilien DE NEVE DE RODEN, Gottechain (Brabant wallon), saule
- Georges JOST, Mürringen (Liège), Bruyères



Apaq-W

Avenue Comte de Smet de Nayer 14,

5000, Namur

v.poncelet@apaqw.be - 0472 84 56 82

CARI Centre apicole de recherche et d'information

Croix du Sud

1348 Ottignies - Louvain-la-Neuve

massaux@cari.be 010 47 34 48 - 0471 37 65 72

[Privacy](#)

[Imprint](#)

[Se désinscrire](#)