

10% du miel en France est frauduleux



<http://www.lefigaro.fr/flash-eco/2013/05/18/97002-20130518FILWWW00294-10-du-miel-en-france-est-frauduleux.php>

Mis à jour le 18/05/2013 à 11:30

Faux étiquetage, trafic sur l'origine, ajouts de sirop de sucre: environ 10% du miel contrôlé et commercialisé en France est frauduleux, selon le Centre d'études techniques apicoles de Moselle (Cetam), seul laboratoire français indépendant de contrôle du miel. "La grande majorité des miels concernés sont les produits très bon marché vendus en grandes surfaces. Jusqu'à 10% des échantillons qui nous sont envoyés chaque année pour analyses sont douteux", déclare Paul Schweitzer, directeur du Cetam et spécialiste des pollens.

À l'origine de la fraude, du miel importé de Chine, mais aussi d'Europe de l'Est, ré-étiqueté entre autres "origine France", à son entrée sur le territoire. "Les miels qui ont subi des adultérations et de qualité douteuse viennent essentiellement d'Asie, de Chine en particulier. Le phénomène concerne aussi les miels d'acacia de Hongrie, Bulgarie, Roumanie ou encore de Pologne", précise le porte-parole de l'Union nationale de l'apiculture française (Unaf), Henri Clément. Avec 300.000 tonnes produites par an, la Chine est aujourd'hui le premier producteur de miel au monde.

Selon l'Unaf, la hausse des importations de miel, encouragée par une baisse forcée de la production hexagonale, en grande partie due à l'utilisation d'insecticides entraînant la mort de plus de 300.000 colonies d'abeilles par an, favorise la fraude. "En 15 ans, la production de miel en France a été divisée par deux, notamment à cause des pesticides, tandis que les importations, elles, ont été multipliées par trois", souligne Henri Clément. En 1995, la France produisait 33.000 tonnes de miel par an contre 16.000 en 2012, et elle importait 7.000 tonnes contre 26.000 tonnes l'année dernière.

"L'Allemagne est 'la plaque tournante' du miel. Certains produits chinois arrivent par le port de Hambourg, qui centralise le négoce du miel, et en repartent étiquetés français ou espagnols !", regrette Henri Clément. Pour les spécialistes, la supercherie est détectable

grâce aux traces de pollens présents dans le miel.

"Ce pot par exemple est étiqueté 'origine UE', or on y trouve des traces de pollen de théier: ce produit a donc très certainement été produit en Asie", affirme Paul Schweitzer, après analyse pollinique au microscope.