

Authenticité et qualité des miels : les anomalies restent nombreuses

06/10/2023

Le miel français est très consommé et réputé. Les contrôles dans le secteur sont donc réguliers pour vérifier son authenticité, son caractère naturel et ainsi protéger les consommateurs mais aussi les producteurs. En 2021, 40% des établissements contrôlés présentaient des anomalies.



©Canva

Le miel est un produit naturel très prisé et qui peut donner lieu à de nombreuses fraudes qui trompent le consommateur et nuisent aux producteurs qui respectent la réglementation et à l'image du produit : falsification, utilisation de mentions valorisantes interdites, francisation ... La DGCCRF enquête régulièrement dans le secteur et a poursuivi ses contrôles en 2021. L'objectif était de contrôler la loyauté des transactions, de garantir la conformité des produits et la véracité de l'information fournie aux consommateurs, en particulier en termes de composition et d'origine.

Des contrôles sur tout le territoire

Les enquêteurs de la DGCCRF ont procédé au contrôle de près de 300 établissements : producteurs, importateurs, grossistes, centrales d'achat, mais aussi des distributeurs en ligne, sur les marchés et les foires, commerces de détail spécialisés, etc. 176 miels ont en outre été analysés en laboratoire.

Il ressort des investigations que plus de 4 produits analysés sur 10 présentaient des anomalies, tandis qu'autant des établissements contrôlés étaient en anomalie.

Composition, allégation, importation non autorisée... : des abus épinglés

Les principales anomalies relevées lors de cette enquête portaient sur :

- **L'utilisation trompeuse de dénominations et mentions valorisantes** : les contrôles menés ont montré que de nombreuses dénominations et mentions valorisantes problématiques étaient utilisées par les professionnels telles que : « *miel d'écureuil* », « *miel de curcuma* », « *miel de safran* », « *miel aux truffes* », « *miel aux noisettes* », « *miel amande* », « *miel noisette* », « *miel O'Noisette* » « *Miel o'Choco* » etc. Ces dénominations valorisantes sont interdites car elles peuvent induire le consommateur en erreur sur la nature réelle du produit. De même les mentions « *miel 100% naturel* », « *miel pur* », distinguent abusivement un produit par rapport à d'autres, alors que le « *miel* », élaboré par les abeilles, est par définition pur.

L'enquête a également révélé des cas de pratiques commerciales trompeuses en présentant des miels comme médaillés alors qu'ils ne l'étaient pas.

- **La mise en avant d'allégations nutritionnelles** (« Source de... », « Riche en... ») sans pouvoir les justifier scientifiquement.
- **La reprise d'allégations de santé** alors qu'à ce jour, aucune allégation n'a été autorisée concernant les bénéfices santé du miel et des produits de la ruche et ne peut apparaître sur les communications commerciales ou sur l'étiquetage.

Par exemple, une coopérative artisanale vendait des pots de miel avec les allégations suivantes :

Pour un miel de châtaignier : « *Miel foncé à l'arôme et au goût extrêmement puissants. Il dispose de propriétés qui font de lui un excellent remontant et un tonifiant pour les veines* » ;

Pour un miel de lavande « *Miel clair qui se cristallise assez rapidement et devient alors blanchâtre. Très aromatique, il exerce aussi un effet positif sur les troubles cardiaques et respiratoires* » ;

D'autres allégations non-conformes ont été relevées comme : « *bon pour la circulation du sang* », « *recommandé pour les troubles cardiaques* », « *recommandé pour la circulation sanguine et les maux de gorge* », « *recommandé pour la constipation passagère* », « *antiseptique* », etc.

- **La vente par de faux-producteurs et la francisation** : tandis que la vente directe par des producteurs ou dans des circuits courts est devenue un argument commercial, certains apiculteurs commercialisent, en plus de leur production, du miel de négoce sans le distinguer. Les investigations ont également permis d'identifier la vente de miels de négoce présentés comme issus d'une production locale, ou comportant la mention « artisanal ». Un cas de francisation de miel de négoce a également été détecté chez un conditionneur. La fraude peut aussi concerner les produits dérivés comme la propolis (gomme résineuse issue des bourgeons), la gelée royale, des cosmétiques au miel, etc.
- **La mise sur le marché de miels étrangers non autorisés** : conformément à la réglementation de l'Union européenne, il est obligatoire pour les pays tiers qui souhaitent commercialiser du miel vers les pays de l'UE d'être inscrits sur une liste dédiée. Les enquêteurs de la DGCCRF ont constaté chez certains professionnels, la

vente de miel en provenance du Yémen, du Maroc, d'Égypte, d'Algérie et du Kirghizistan, pays non inscrits sur la liste. Les professionnels concernés ont dû retirer les produits de la vente.

- **Des anomalies sur le taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF) :**

l'hydroxyméthylfurfural est un composé qui se forme par décomposition du fructose du miel sous l'effet de la chaleur, du temps ou de mauvaises conditions de stockage. Une teneur élevée en HMF peut modifier le goût du miel. Un seuil bas en HMF témoigne que la qualité du miel est préservée. La réglementation fixe un seuil au-delà duquel le miel est considéré comme non-conforme. De nombreux échantillons de miel analysés en laboratoire présentaient une teneur en HMF supérieure à la limite réglementaire fixée à 40 mg/kg.

- **La falsification des miels :** les analyses de plusieurs miels ont révélé l'adjonction de sucre. Le miel est alors considéré comme falsifié.

D'autres anomalies ont été relevées concernant :

- **Les non respect des obligations concernant les documents obligatoires et les autocontrôles :** de nombreux apiculteurs ne détenaient pas les documents obligatoires ou manquaient de rigueur sur leur tenue, notamment sur le registre d'élevage et la déclaration de transport des abeilles à l'extérieur du département.

Les obligations en matière d'autocontrôles n'étaient également pas respectées par tous les professionnels. Les autocontrôles permettent de garantir la traçabilité et la qualité des produits ainsi que leur sécurité sanitaire.

De plus, la majorité des apiculteurs ne maîtrisent pas la réglementation relative à l'obligation de traçabilité des matériaux au contact alimentaire.

- **Des oublis concernant les informations obligatoires dans le cadre de la vente à distance** pour une partie des professionnels commercialisant leurs produits en ligne : modalités de livraison, droit de rétractation, recours à un médiateur de la consommation, information concernant la liste d'opposition au démarchage téléphonique, etc.

Les professionnels rappelés à l'ordre

Les infractions et manquements relevés à l'issue des contrôles ont donné lieu à :

- 83 avertissements, adressés aux professionnels afin de leur rappeler la réglementation, dans les cas par exemple de dépassement de la teneur en hydroxyméthylfurfural ou d'utilisation des mentions telles que « pur » ou « naturel » ;
- 16 injonctions pour exiger des professionnels qu'ils se mettent en conformité par rapport à la réglementation, lorsque les anomalies étaient susceptibles de constituer une infraction ou un manquement plus graves comme l'utilisation de mentions valorisantes ou d'origine ne pouvant être justifiées, l'emploi d'allégation de santé.
- Un procès-verbal administratif a été dressé à l'encontre d'un autre professionnel concernant un problème d'étiquetage : absence de la date de durabilité minimum (DDM) et du numéro de lot sur plusieurs pots de miels.

- Un procès verbal pénal a été établi à l'encontre d'un professionnel « faux producteur », qui reconditionnait du miel de négoce qu'il vendait comme issu de sa propre production ;

Compte tenu du taux d'anomalie élevé et de manquements, souvent délibérés, à la réglementation, la DGCCRF va poursuivre ses contrôles dans le secteur afin de protéger les consommateurs contre les tromperies mais aussi éviter que les fraudeurs ne tirent un avantage concurrentiel par rapport aux professionnels respectant la réglementation et ne finissent par nuire à la filière.

Cible

+ de 300 établissements contrôlés
176 analyses effectuées

Résultats

83 avertissements
16 injonctions
2 procès-verbaux