

Etude statistique 2014 du cours du miel au détail

Jean Lacube dans
« ses » Corbières.

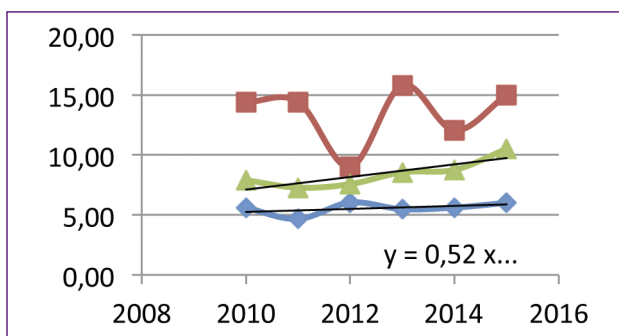


Une nouvelle saison commence. Les beaux jours sont là. Nous avons connu au cours de cet hiver des bouleversements du marché des miels, qu'ils soient en vrac ou au détail. L'engouement pour le miel français ne faiblit pas, mais ce sont ces miels, celui de nos belles régions, qui nous font défaut. Depuis bientôt 20 ans, on constate impuissant la diminution de la production française. Seul parachute : augmenter le nombre de colonies, mais à quel prix et jusqu'à quand ? De 35 000 tonnes de miel produit en France voilà bien longtemps, en 2014 la production a été seulement de 10 000 tonnes, voire moins. Les prix augmentent depuis et globalement depuis 4 ans.

POUR nous assurer de cette évolution, ainsi que nous le faisons annuellement, nous avons procédé à une enquête sur les cours du miel au détail en France métropolitaine. Tous les prix sont ceux des **pot de 500 g**. Merci à tous ceux qui ont participé à ce relevé fin 2014-début 2015 : Mmes et MM. Blanc, Candille, Emmeillat, Fradet, Goudouneix, Huck, Langlois, Ledée, Malou, Pagès Peyrachon-Saunier, Vallé. Notre équipe est en deuil. Nous venons de perdre un participant, un apiculteur dans l'âme, M. Campy, adhérent du Syndicat d'apiculture du Rhône. Nous adressons nos condoléances à son épouse Mme Campy.

Explications quant à l'interprétation de l'évolution des prix pour les miels français

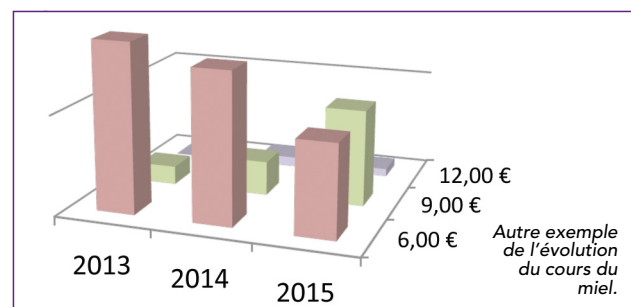
Les résultats seraient plus simples à présenter et plus compréhensibles avec seulement l'évolution **moyenne** d'année en année par type de miel. Comme ici la courbe verte qui est la représentation la plus fidèle. Cet exemple ci-dessous, pris au hasard, nous montre les évolutions entre maxi et mini autour de la moyenne qu'en fait nous ne pouvons pas présenter pour respecter la liberté des



Exemple non retenu de l'évolution du cours du miel.

prix demandée par la Répression des fraudes (DGCCRF). Si nous prenons cet exemple, on peut en déduire que ce miel, qui était à 7,00 € les 500 g en 2010, se situe actuellement à plus de 9,50 € en moyenne, soit une croissance de 0,50 €/an. On peut également noter un rétrécissement de l'étendue des prix en 2012, plus important que celui de 2014. La DGCCRF s'oppose à cette représentation dite de la moyenne.

Cette autre représentation par tranche de prix, moins directe, à laquelle nous sommes contraints, apporte en fait d'autres renseignements : pour chaque année (axe horizontal x), l'évolution des prix en % (axe vertical y) est repré-

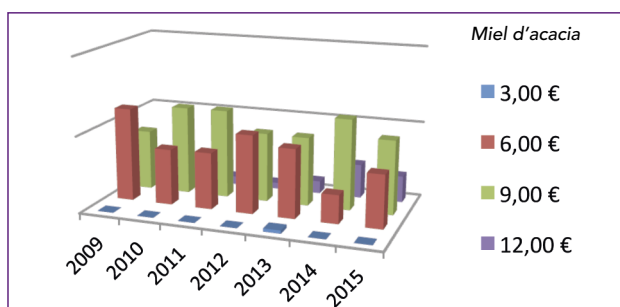


sentée par tranche de prix (axe en profondeur z) pouvant aller de < 3 € à 12 € pour un pot de 500 g avec un pas de 3 € : < 3 € puis de 3 à 6 €, 6 à 9 € et 9 à 12 €, parfois jusqu'à 15 € pour certains miels (sapin, lavande). Dans cet exemple partiel, le nombre d'étiquettes en pourcentage de la tranche 3-6 € (rouge) baisse d'année en année entre 2013 et 2015, alors que le pourcentage de la tranche de 6-9 € (verte) des pots de miel de 500 g progresse (suivant l'axe vertical y, ici gradué sommairement verticalement à 0 %, 50 % et 100 %). Le pourcentage d'étiquettes fortes de 9 à 12 € stagne avec un pourcentage faible. Voyons ce qu'il en est réellement des différents miels en fin 2014 suivant les prix relevés sur des pots de 500 g.



Acacia

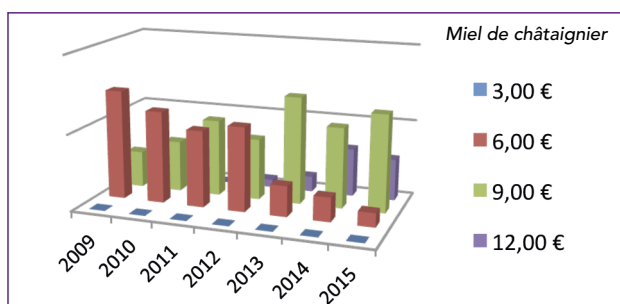
L'acacia, qui a fortement augmenté entre 2013 et 2014, tend à se stabiliser fin 2014. Sur 2 ans, la tendance reste à la hausse. Nous avons déjà observé une augmentation après 2012 de 1 €/ an. En 2013 (relevé fin 2013-début 2014), le nombre des étiquettes de la tranche 3-6 € (rouges) a brusquement chuté pour laisser place au nombre croissant des étiquettes de la tranche 6-9 €



(vertes). Une augmentation liée à sa rareté qui s'est stabilisée en 2014. Cependant, si on considère son évolution sur 5 ans, sa croissance se situe à 0,22 €/an, et la tranche des 9-12 € (violette) des pots de 500 g est impactée depuis 3 ans. L'acacia ou *Robinia pseudo acacia* est plus communément appelé robinier. On le doit au botaniste Jean Robin qui, sous Henri IV, le plante à Paris. Le plus vieux spécimen est au square Saint-Julien-le-Pauvre. C'est une espèce invasive que les pouvoirs publics auraient l'intention de supprimer. Alors nous ne nous étonnerons pas si la progression de son cours reprend de plus belle. Le miel d'acacia, qui contient en moyenne plus de 40 % de fructose et moins de 30 % de glucose, reste fluide pendant au moins un an. Parfois, des miels voisins au taux de glucose plus important (colza, trèfle, tournesol) qui viennent à se mélanger lui font perdre sa fluidité et sa grande douceur, par exemple si le tilleul ou le châtaignier viennent le côtoyer.

Châtaignier

La cote grandissante de ce miel par le consommateur se ressent sur son prix en forte augmentation jusqu'en début 2014, dont un pic en raison de la pénurie de 1,15 € en un an. Cette croissance s'est ralentie courant 2014. Les étiquettes fortes 9-12 € (violette) ont fortement augmenté depuis 2011 avec une légère inflexion cette année. Les étiquettes 6-9 € du pot de 500 g (vertes) restent majoritaires. Sur 5 ans, sa croissance proche de 0,40 €/an est



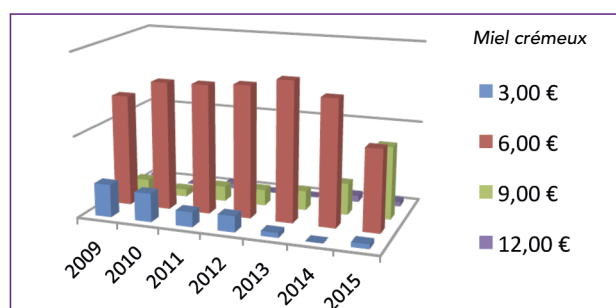
© Phovoir



liée probablement à la recherche d'une authenticité synonyme de puissance de goût. Cependant, cet emballage lui coûte un très léger ralentissement de croissance en 2014. Il pourrait ne pas perdurer si la maladie du châtaignier n'est pas prise à bras le corps par les pouvoirs publics. Elle est due à un cynips, un petit hyménoptère de la famille des cynipidés qui, sous l'effet des toxines qu'il émet, forme une excroissance galleuse à l'extrémité de la pousse. Au fait, pour le plaisir de notre belle langue, nous devons son accent circonflexe sur son « a » en langue française au « s » qui le suit dans la langue occitane : *castanhas* et l'expression *acampar las castanhas*.

Crémeux

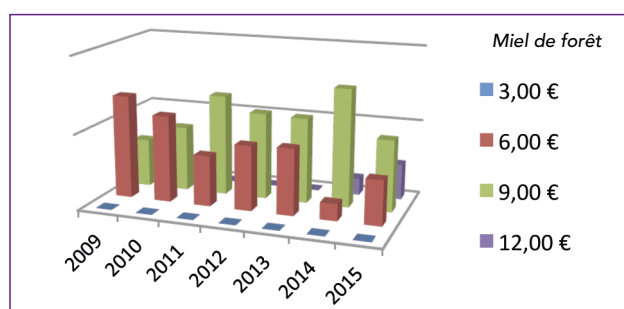
Un miel « crémeux » est ni solide ni liquide. C'est une indication de l'état physique du miel. Cette appellation devrait être indépendante de sa dénomination principale et donnée seulement à titre informatif. Cependant,



le consommateur normalement intéressé d'abord par les qualités gustatives peut l'être par la texture. Cet état physique est lié généralement à une douceur plus ou moins acidulée. Son classement est difficile, d'où une fluctuation des prix importante. Les prix > 6 € augmentent fortement. Depuis 2012, il ne cesse d'augmenter avec une moyenne à 0,22 €/an et une croissance accélérée ces deux dernières années à 0,58 €/an. En un an, un quart des étiquettes ont migré de la tranche 3-6 € à la tranche supérieure 6-9 €. Voilà un miel qui prend de l'importance sur le marché.

Forêt

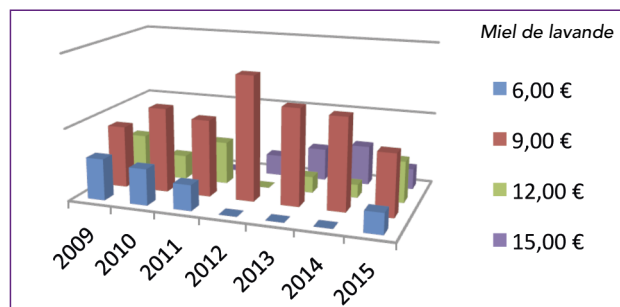
La croissance de ses prix est moyenne, relativement constante malgré quelques à-coups. Cette dernière année montre une légère inflexion et un étalement des prix impactant davantage les étiquettes extrêmes, soit à la fois 3-6 € (rouges) comme les 9-12 € (violettés) plus fortement impactées depuis 2 ans. A l'inverse, les étiquettes < 3 € n'ont jamais été impactées depuis les 6 dernières années au moins. Le miel de forêt est mal défini ou plutôt porte une définition imprécise, à la fois synonyme de miel commun et de miel de qualité. Ses propriétés gustatives sont recherchées surtout en présence du châtaignier. Son



goût varie avec sa composition à la fois des nectars des fleurs et aussi des miellats. En matière de définition, il était dit précédemment que le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des exsudats laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent... L'appellation de miel de forêt comprend à la fois les deux provenances, depuis les arbres et celle du couvert végétal comme les ronces, les bruyères, l'épilobe, le lierre... La couleur va varier en fonction de la proportion de miellat. À savoir que le même arbre peut offrir à la fois ou séparément du miellat et du nectar de ses fleurs.

Lavande

Le lavande a une croissance de prix relativement forte sur 5 ans, de 0,33 €/an, même s'il a régressé cette année. Attention cependant à l'analyse qu'on peut en faire : d'une part l'évolution des prix est brouillonne de par une étendue des étiquettes fortement variable, d'autre part les



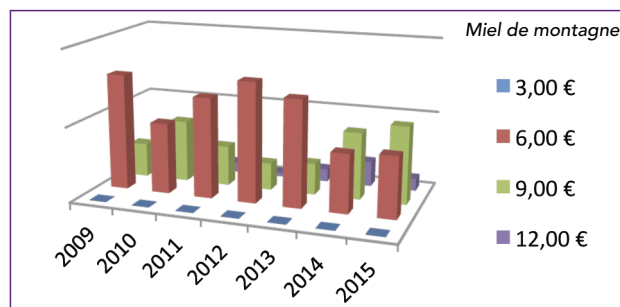
prix s'étaient jusqu'à 15 € au lieu de 12 € comme pour les autres miels. Cependant, il y a peu de relevés de prix. C'est un miel recherché et apprécié.

Souvent cultivée, la fin de miellée n'est pas liée à la fin de la floraison mais au fait que la plante cultivée est coupée avant la fin de sa floraison. Ce miel est à la Provence ce que le romarin est au Languedoc, dont Narbonne. Il est en fait récolté aussi sur les lavandins cultivés de la famille des labiées. C'est une espèce hybride entre la lavande vraie et l'aspic.

Lavandula angustifolia pousse quant à elle en altitude (700 m), presque exclusivement utilisée pour son miel. On connaît également la lavande dite maritime ou lavande stoecha, qui pousse dans le piémont des Pyrénées-Orientales et les Corbières. Le miel de lavande maritime se différencie par sa couleur plus foncée et sa texture plus fine.

Montagne

Voilà encore une définition imprécise qui explique des écarts de prix importants. L'appellation dite valorisante depuis 2005 de miel de montagne n'est plus soumise



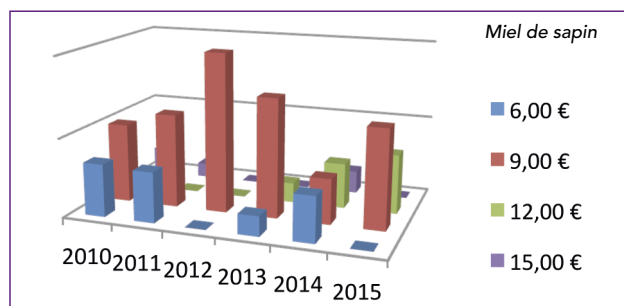
à l'ancien règlement technique national. A présent, si ce n'est le conseil d'en informer la DRAAF, il n'est plus nécessaire d'en faire la demande dans la mesure où les conditions précisées pour faire usage de cette appellation sont respectées suivant le règlement UE n° 1151/2012 et le règlement n° 665/2014 de 2014. Art 3 : les sucres de nourrissage peuvent provenir d'une zone hors montagne. Même chose pour l'extraction qui peut être faite hors zone de montagne.

Après quelques fluctuations et des valeurs hautes, le miel de montagne est revenu à sa valeur moyenne. Sa croissance est de 0,23 €/an. Le nombre de grosses étiquettes parfois anormales (9-12 €) baisse. Le nombre d'étiquettes 6-9 € (vertes) augmente. Sa croissance était depuis 4 ans de 0,26 €/an. Sur les deux dernières années, la croissance est de 0,40 €/an.



Sapin

C'est un miel plutôt sombre et moins humide que les miels issus des nectars. Le prix du sapin connaît de fortes variations et c'est un de ceux qui augmentent le plus cette année, avec un resserrement de l'étendue de ses prix. Cependant, il y a peu de relevés de prix. L'ensemble des étiquettes se situe à présent entre 6 et 12 €, voire 15 €



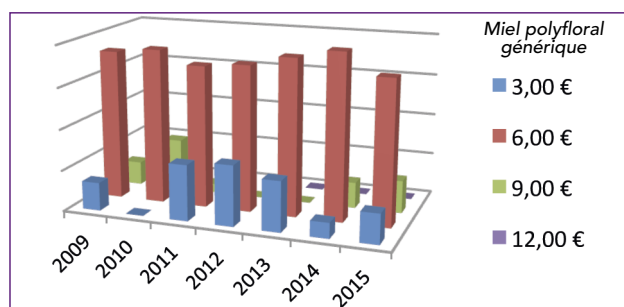
le pot de 500 g, comme la lavande. On peut observer pour ce miel un resserrement net de l'étendue de ses prix qui se cantonne en 2014 seulement à deux groupes d'étiquettes : 6-9 € et 9-12 €. Il est issu de l'exsudat alimentaire du puceron qui colonise le sapin pectine, l'épicéa et le sapin blanc. On distingue les pucerons noirs des pucerons verts. Les pucerons sont dénombrés par secouage des branches sur fond blanc afin de déterminer le jour de transhumance. Celui des Vosges est une appellation réglementée par un décret de 1996 modifié dernièrement le 31 août Ils doivent être récoltés et « maturés » dans le massif. On le récolte également dans le Jura, en Auvergne et dans les Pyrénées.

Toutes fleurs

L'appellation toutes fleurs ne peut pas être utilisée dans le commerce comme « miel mille fleurs » ou « miel crémeux », ou « miel liquide » ou « miel doré » : ces expressions ne sont pas admises en tant que dénominations de vente. Elles peuvent être utilisées seulement à titre de mentions informatives. Pour les miels **polyfloraux**, une indication florale ne peut figurer qu'en complément et si les différentes fleurs citées sont dans la même période de floraison et dans une même zone. Sinon c'est un **mélange** qui doit figurer clairement sur l'étiquette. On différencie deux groupes :

■ POLYFLORAL GÉNÉRIQUE

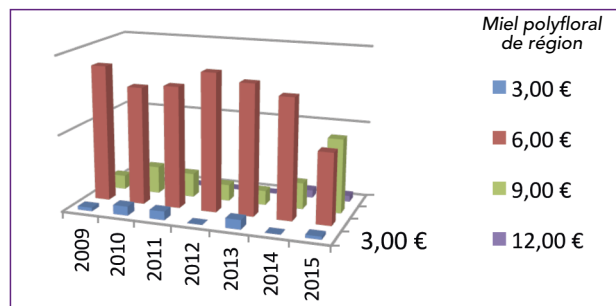
Le polyfloral générique est, contrairement au polyfloral de région, sans origine géographique française localisée. Les prix 2014 ont régressé par rapport à l'année précédente.



D'une façon générale, sa moyenne annuelle de prix est fortement fluctuante, soumise aux réalités du marché international.

■ POLYFLORAL DE RÉGION

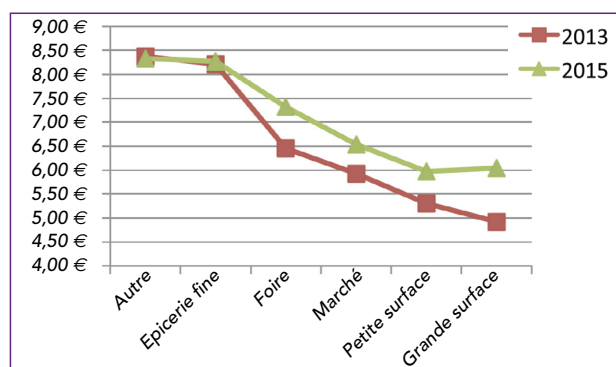
Le polyfloral de région a un bel avenir devant lui s'il reste bien différencié des autres polyfloraux. On retrouve là la recherche de l'authenticité. Si les prix moyens progressent déjà fortement, dont presque de 1 € la dernière année,



les maximum augmentent davantage et progressent à plus de 2 €/an. Ainsi trouve-t-on des étiquettes 6-9 € en augmentation avec des étiquettes au-delà. C'est semblait-il le miel qui a augmenté le plus cette année, avec un recentrage des étiquettes. Les 6-9 € voire au-delà augmentent fortement alors que la proportion des étiquettes de la tranche inférieure diminue.

Impact des points de vente

Si l'on examine le prix moyen des miels en fonction des types de points de vente, on observe en deux ans une forte différence d'évolution des prix pratiqués entre les épiceries fines et les grandes surfaces.



Evolution des cours du miel français en 500 g suivant les points de vente

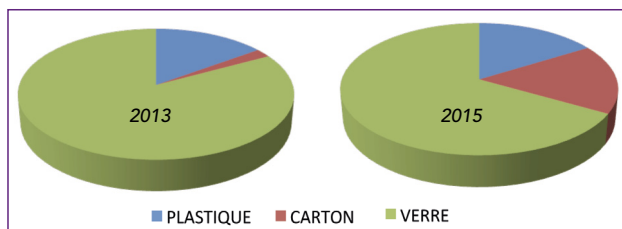
La progression annuelle sur 2 ans est inversement proportionnelle au niveau des prix en 2013. Les prix des miels haut de gamme pratiqués par les épiceries fines sont stables. A l'opposé, les prix pratiqués par les grandes surfaces ont fortement augmenté.

A présent, si l'on observe précisément pour chacun des types de points de vente, on note une plus faible progression de l'accroissement des prix pratiqués par la profession comme sur les foires et les marchés par rapport aux grandes surfaces.

Une explication serait l'anticipation de l'évolution des cours du miel par le secteur de la grande distribution ou un défaut d'anticipation pour les apiculteurs.

Constats sur les emballages

Comme lors des précédents relevés, on observe une part majoritaire du verre dans l'emballage. Fait nouveau en 2014, le carton se taille la deuxième part du marché. Le verre resterait le matériau préféré mais, à l'heure où le consommateur prend en partie en compte le coût environnemental, peut-être que le carton aurait un meilleur avenir, d'où sa croissance quant au nombre de pots de miel recensés.



Le carton, ce sont des arbres en moins, le plastique c'est le pétrole qui est impacté, alors que le verre est totalement recyclable. Est-ce aussi vrai qu'on veut bien le dire : la fabrication du conditionnement en carton émet au moins 40 % de CO₂ en moins que celle d'une bouteille en plastique PEHD d'une même contenance. Cela suffirait à expliquer l'engouement du consommateur respectueux de l'environnement pour le carton, mais ce n'est pas tout si l'on prend en compte l'énergie nécessaire pour fabriquer un même volume en verre. Rien que pour le CO₂, c'est quatre fois plus de consommation pour sa fabrication. Une surconsommation qui s'aggrave avec le transport. Mais voilà, le pot en verre garde sa belle image pour le moment. Qui dit produit noble comme le miel semble dire conditionnement en verre. Le verre reste une meilleure sécurité contre les déversements accidentels et surtout la meilleure des barrières aux bactéries ou aux polluants. Que dire des dérivés pétroliers composants de l'encre qui migreraient des emballages carton vers les contenus alimentaires, suivant une étude de *UFC-Que*

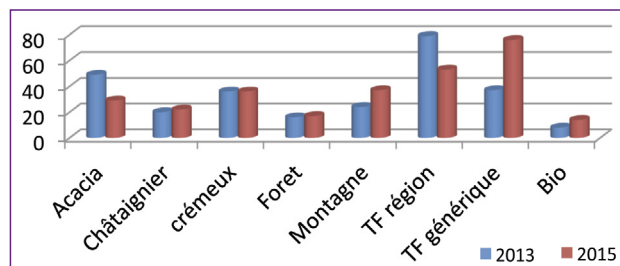


Choisir ? Entre le verre et son impact CO₂ sur l'environnement, le plastique et l'ancien problème du bisphénol « A », interdit depuis 2014, le carton et le risque de migration des huiles minérales vers les contenus alimentaires, comment faire son choix ? Peut-être le poids ou la sécurité contre le déversement.

Répartition des types de miel courants sur le marché français

Les pots d'acacia sont moins nombreux dans les rayons en janvier 2015 par rapport à janvier 2014. Le crémeux se taille une bonne place au palmarès de la présence dans les rayons. Meilleure que pour les châtaigniers et les forêts. Le miel bio reste faiblement représenté, le miel n'est-il pas un produit naturel ?

Fait surprenant, alors que l'étude du cours du miel polyfloral de nos régions montre un engouement indiscutable par un accroissement des prix sans précédent, fait contraire : on observe dans cette étude une chute de sa représentativité sur les deux dernières années. Parallèlement, le générique croît en grignotant ainsi le marché du polyfloral régional.



Cela n'échappera à personne que la baisse de production nationale favorise l'accroissement des miels d'importation, laissant entrer des miels sans nom qui ne peuvent trouver place sur nos rayons qu'avec une appellation particulièrement imprécise comme le miel polyfloral, pour ne pas dire miel de miel de mélange.

Alors n'oublions pas de mettre nos régions en valeur à travers nos miels aux côtés des autres nobles produits régionaux. Le miel reste un grand produit, sachons le porter bien haut.

Jean Lacube,
avec le concours d'**Henri Clément**