



Paris, le 7 avril 2020

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### **D'où vient le miel que nous consommons ? En cette période de confinement, l'UNAF aide les consommateurs à bien choisir leur miel.**

Malgré des avancées positives et un projet de décret annoncé par le gouvernement français en juillet 2019, la France s'est vue demander de revoir son projet d'étiquetage de l'origine géographique du miel commercialisé dans l'Hexagone. Une mesure très attendue par les apiculteurs français dont la mise en œuvre pourrait tarder.

: campagne nationale, pétition, appel de parlementaires du Comité de Soutien des Elus à l'Abeille et à l'Apiculture soutiennent ce combat pour mettre fin à l'opacité des miels de mélange. Un récent sondage IFOP commandé par l'Union Nationale de l'apiculture Française et Agir pour l'Environnement révélait que **94% des Français étaient favorables à une transparence totale sur les pays d'origine des miels composant les pots de miel !**

**La réglementation européenne n'impose pas de préciser l'origine des miels issus de mélange.** En toute opacité, ces miels sont étiquetés « Origine UE/non UE ». Résultat, sur les étals de supermarchés, les pots en apparence bien français ont des origines souvent internationales... Une concurrence déloyale pour les apiculteurs français : la France importe 80% des miels qu'elle consomme en provenance de certains pays, comme la Chine, qui pratique les prix les plus bas et souvent épinglés pour des fraudes d'ajout de sucres.

Au début de l'été 2019, le gouvernement français a annoncé sa volonté de renforcer l'étiquetage sur l'origine des miels issus de mélange. **Le texte du gouvernement français prévoyait d'inclure sur l'étiquette la liste exhaustive des pays d'origine, par ordre d'importance. Les pays dont sont originaires plus de 20% des miels du mélange devaient également être mis en évidence en caractère gras ou souligné.**

Le renforcement de l'étiquetage ayant un effet sur le fonctionnement du marché intérieur européen, la mesure française a cependant dû passer par la validation de la Commission européenne. **Le projet français n'a cependant pas été approuvé par Bruxelles. Pour la Commission européenne, la « mise en évidence des pays représentant plus de 20 % de la quantité de miel va trop loin par rapport à ce que permet l'actuelle réglementation européenne ».** Dès lors, une nouvelle proposition indiquant seulement les pays d'origine par ordre décroissant a été validée par le Gouvernement et transmise à Bruxelles.

La France n'est pas le seul pays à avoir sollicité la validation européenne pour réformer l'étiquetage du miel. L'Espagne et le Portugal ont également fait des demandes en ce sens.



CONTACT PRESSE • Laurence Durand  
06 47 53 36 05 • 04 99 61 29 90  
Laurence.durand@unaf-apiculture.info

UNAF 5 Bis, Rue Faÿs 94160 Saint-Mandé • Tel. 01 41 79 74 40 • Fax : 01 41 79 74 41 • www.unaf-apiculture.info

## COMMUNIQUE DE PRESSE

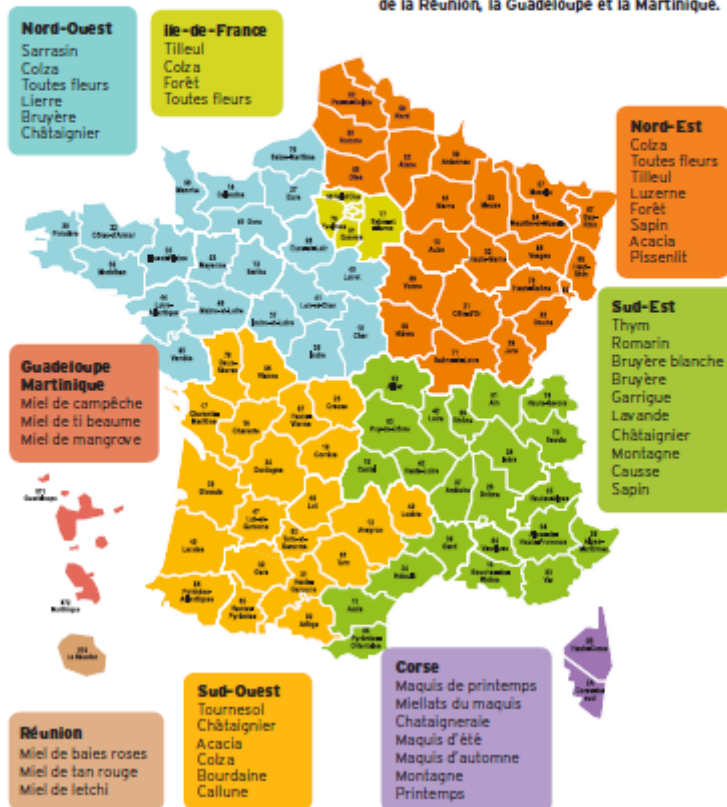
**Pour Gilles Lanio, Président de l'UNAF, « Nous espérons obtenir enfin cette étiquetage dans les plus brefs délais. C'est une demande légitime des apiculteurs comme des consommateurs. »**

### Les principaux miels de France

#### Une extraordinaire diversité des miels

Il n'existe pas deux miels parfaitement identiques. Chaque nectar de fleur butinée laisse dans le miel l'empreinte de sa personnalité. Saveurs, couleurs, textures reflètent l'identité et le caractère des terroirs où les abeilles butinent.

En France, on compte plus d'une cinquantaine de miels différents regroupés autour de 3 grandes catégories : les miels monofloraux (acacia, lavande, châtaignier...etc), les miels polyfloraux (miel de forêt, miel de montagne, miel de garrigue...) et les miels exotiques (miel de letchi, miel de mangrove) produits sur l'île de la Réunion, la Guadeloupe et la Martinique.



**L'Union Nationale de l'Apiculture Française a réalisé une vidéo intitulée :**

« **D'où vient le miel que nous consommons ?** ». Elle a pour objectif principal **d'informer le grand public sur l'opacité de l'étiquetage des miels issus de mélange** dans la réglementation actuelle. La vidéo vise à **apporter un éclairage sur les évolutions demandées au niveau européen pour une plus grande transparence** pour le consommateur ainsi que **des conseils pratiques** pour bien choisir son pot de miel. Dans



Paris, le 7 avril 2020

## COMMUNIQUE DE PRESSE

cette vidéo, vous retrouverez les interviews du Président d'UFC/QUE CHOISIR, **Alain Bazot**, d'**Henri Clément**, porte-parole de l'UNAF, de **Thierry Cocandeau**, apiculteur en Mayenne, de **Nadège Bouvier**, apicultrice en Loire Atlantique et de **Michel Bras**, cuisinier et président du jury du Concours des Miels de France 2020.

**Voici le lien pour télécharger la vidéo :** <https://we.tl/t-agdKgziFAD>

On peut consommer le miel de mille et une façons ! Au petit déjeuner, sur des tartines de pain, dans les yaourts, dans la tisane et en cuisine, un peu partout à la place du sucre, le matin ou le soir. Bref, à toute heure du jour et de la nuit, à tout âge de la vie et sans modération !

### **Le miel : bien-être et santé :**

La richesse énergétique du miel, apportée par les sucres (principalement glucose et fructose), et sa richesse en vitamines, minéraux et oligoéléments (magnésium, calcium, phosphore, fer, zinc...) font du miel un aliment particulièrement intéressant. Il remplacera avec succès le sucre blanc en apportant le glucose « carburant » essentiel au bon fonctionnement du cerveau et des muscles.

Par ailleurs, ses propriétés antimicrobiennes, anti-inflammatoires et antioxydantes sont largement reconnues pour lutter contre la toux. Enfin, le miel est un excellent agent anti-infectieux stimulant la cicatrisation des plaies et brûlures.

### **Bien conserver le miel :**

Liquides au moment de leur récolte, tous les miels se cristallisent, plus ou moins vite selon leur origine : c'est un processus naturel. Le miel ne se bonifie pas avec le temps. Pour qu'il se conserve bien, il doit être stocké à l'abri de la lumière, de l'humidité, et à température constante. Le miel ne doit jamais être placé au réfrigérateur.

Retrouver toutes les informations sur le miel en consultant le site de l'UNAF : [www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)



CONTACT PRESSE • Laurence Durand  
06 47 53 36 05 • 04 99 61 29 90  
Laurence.durand@unaf-apiculture.info

UNAF 5 Bis, Rue Faÿs 94160 Saint-Mandé • Tel. 01 41 79 74 40 • Fax : 01 41 79 74 41 • [www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)