



Décrypter les différents labels du miel : 3. Le Label Rouge

« Jamais deux sans trois ». Voici donc le troisième épisode sur les labels du miel. Après avoir parcouru l'AOP et l'IGP, j'imagine que vous êtes maintenant bien rodés sur la procédure d'introduction d'un label. Tout de même, dans ce nouvel épisode, je ne pourrai pas m'empêcher de faire un bref rappel avant de vous raconter l'histoire du Label Rouge. Oui, oui, cette pastille rouge que vous voyez sur les poulets fermiers au rayon « boucherie ». Soyez rassurés, point de carcasse, de steak ou de saucisson ici. Je vous parle bien des miels Label Rouge !

Un bref rappel, comme d'habitude

Le Label Rouge est un label qui a marqué l'histoire de l'agriculture. Il voit le jour dans les années 60 pour répondre à la demande d'agriculteurs qui souhaitent trouver un moyen de valoriser une production traditionnelle de qualité¹.

Ainsi, le Label Rouge est créé et signifie que les conditions de production ou de transformation spécifiques d'un produit lui confèrent une qualité supérieure vis-à-vis de produits similaires non labellisés Label Rouge¹.

La procédure de création d'un Label Rouge suit la même démarche que celle des signes de qualité que nous avons vus précédemment, à une exception près : en tant que signe de qualité Français, il est validé et reconnu uniquement au niveau national français et ne passe pas par une homologation supplémentaire auprès de l'Union européenne comme l'IGP ou l'AOP (voir Fig. 1)¹.

Aujourd'hui, plus de 400 produits arborent l'étiquette Label Rouge, principalement des produits de viande mais aussi des œufs ou encore des fruits et légumes (ail, carotte, melon,...). Le logo et la mention « Garantie qualité supérieure » rend le Label Rouge facilement reconnaissable et attire l'œil des consommateurs³. Chaque produit Label Rouge affiche un numéro d'homologation qui renvoie le consommateur au cahier des charges associé³. Alors, que cachent les produits repris sous les références LA/13/94 et LA/24/89^a ?



Figure 1 : Procédure simplifiée de demande de Label Rouge

a. Labels Rouges « Miel de toutes fleurs » et « Miel de lavande et de lavandin » respectivement



Commençons par le commencement

En 1987, un regroupement d'apiculteurs des Alpes de Haute Provence exprime le souhait d'associer du miel de qualité au territoire provençal. Ces apiculteurs entament alors une longue réflexion qui les amène vers la création de labels de qualité².

« L'objectif initial du regroupement était vraiment orienté sur la protection de l'appellation « Provence » à travers la communication et la valorisation des miels de la région Provençale. C'est pourquoi les apiculteurs ont d'abord investigué l'IGP et ensuite le Label Rouge » - Noémie Nohara, ADAPI pour le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud.

Pendant plus de 10 ans, le regroupement d'apiculteurs travaille sur le développe-

À noter : Le syndicat aurait pu s'orienter vers la création d'une AOP. Mais celle-ci exige la résidence de l'apiculteur dans la région de production concernée par l'appellation protégée (voir Abeille&Cie 220, pg. 31). Or, beaucoup d'apiculteurs pratiquent la transhumance en Provence et un bon nombre d'entre eux réside en dehors de la région. Se diriger vers une AOP aurait constitué un frein au développement de la filière dans le Sud ! Le choix judicieux d'une IGP reflète donc la volonté du syndicat de ne pas pénaliser la filière et d'assurer son développement.

ment de l'IGP « Miel de Provence » et l'élaboration de son cahier des charges. En 2005, le travail paie : l'IGP est homologuée par l'Union européenne et le regroupement d'apiculteurs obtient entretemps le statut de **Syndicat des Miels de Provence et des Alpes du Sud** qui assurera le rôle d'ODG. C'est lui qui sera désormais l'Organisme de Défense et de Gestion de l'IGP « Miel de Provence » synthétisé dans le numéro précédent Abeille&Cie (n°221, pg. 39).

Mais, on ne devait pas parler du Label Rouge ?

Si, si. J'y viens ! Alors que l'IGP est créée en 2005, il faudra attendre 2009 pour voir apparaître un **arrêté national**^b relatif aux Labels Rouges « Miel de toutes fleurs » et « Miel de Lavande et de Lavandin ». Tous les deux sont étroitement associés à l'IGP Miel de Provence. En résumé, l'apiculteur doit d'abord certifier sa production sous le label IGP avant de pouvoir faire la demande pour obtenir l'un des deux Labels Rouges. Comme Roméo ne peut vivre sans Juliette, ces deux Labels Rouges ne peuvent exister sans l'IGP Miel de Provence...

Précisons néanmoins que les deux labels ont bien un objectif de qualité commun mais des exigences différentes. **L'IGP Miel de Provence** insiste davantage sur l'origine Provençale du miel mesurée entre autres par des analyses polliniques et organoleptiques. Le **Label Rouge** quant à lui impose des analyses physico-chimiques supplémentaires, qui sont réalisées en plus des analyses polliniques et organoleptiques afin de « garantir une qualité de fraîcheur »^c associée à l'origine Provençale du produit.

« Le cahier des charges du miel IGP fait vraiment référence à l'origine, il renvoie au terroir, à la flore provençale qu'on peut évaluer avec les analyses polliniques et organoleptiques. Le Label Rouge du miel quant à lui vise à assurer un niveau de qualité supérieur du produit qui se mesure avec les analyses polliniques, organoleptiques et aussi physico-chimiques. Niveau analyse, c'est la totale quoi ! » - Noémie Nohara

Ainsi, le choix de l'apiculteur pour l'un ou l'autre label dépend de son objectif de valorisation. Selon l'ADAPI, les apiculteurs du Sud peuvent choisir l'IGP lorsqu'ils veulent valoriser le terroir et mettre en lumière le terme « Miel de Provence ». D'autres apiculteurs peuvent s'orienter vers le Label Rouge pour répondre aux exigences de qualité de leur client, notamment dans l'industrie liée à la transformation du miel. Ainsi, certains fabricants de nougats et de pain d'épices recherchent du miel Label Rouge pour assurer leur production.

« En fait, les consommateurs connaissent plus ou moins le Label Rouge pour le poulet par exemple, mais pour le miel, ils ne savent pas trop à quoi cela correspond. Ce Label n'est pas vraiment un argument utilisé pour la vente directe mais il reste très important pour les apiculteurs qui vendent en circuits longs » - Noémie Nohara

Le cahier des charges Label Rouge

Les cahiers des charges (CDC) Labels Rouges « Miel de Lavande et Lavandin » et « Miel de Toutes fleurs » reprennent sensiblement les mêmes éléments généraux. Dans chaque CDC^c, on retrouve les mêmes précisions concernant l'aire de production (origine Provençale reprise par l'IGP Miel de Provence), les méthodes d'obtention du produit (production, extraction, stockage et conservation) ou encore les exigences de traçabilité (déclaration de ruches, quantité produite, identification des lots,...) et les conditions de distribution et d'étiquetage.

L'élément qui permet de distinguer le Miel de Lavande du Miel de Toutes fleurs repose essentiellement sur l'origine florale. On retrouvera donc dans chaque cahier des charges (1) des seuils imposés différents concernant les paramètres physico-chimiques, (2) des proportions variables de certains types de pollens identifiés lors de l'analyse pollinique et (3) des arômes et saveurs propres au miel détectés au cours de l'analyse organoleptique.

b. Arrêté du 30 juillet 2009 relatif aux labels rouges LA/13/94 Miel de toutes fleurs et LA/24/89 Miel de lavande et de lavandin. Source : https://www.inao.gouv.fr/eng/show_texte/1810

c. Cahier des charges CDC-LA2489-Miel-2022 et CDC-LA1394-Miel-2022



L'ADAPI, une association investie

Au-delà de ses missions de recherche et d'assistance technique, l'ADAPI assure la gestion et le contrôle des labels du miel de Provence (IGP et Label Rouge). Dans ce cadre, l'ADAPI est chargée d'actualiser les cahiers des charges IGP et Label Rouge. Certaines notions ou encore certains critères repris dans les plans de contrôles font actuellement l'objet d'un suivi rigoureux par l'association.

Depuis quelques années, il arrive que des valeurs analytiques soient en dehors des seuils imposés dans le cahier des charges. Comme le climat est de plus en plus instable, la production de miel évolue d'une année à l'autre, l'origine botanique des productions varie et leur caractérisation chimique aussi.

« Dans ce cas, nous investiguons les causes potentielles qui mènent à des valeurs physico-chimiques « hors seuils ». Nous devons prouver que ces phénomènes « naturels » n'affectent pas la qualité du miel afin de légitimer une éventuelle adaptation des seuils » -
Noémie Nohara

L'IGP Miel de Provence et les Labels Rouges sont donc des signes de qualité en perpétuel mouvement, entre tradition et adaptation !

Remerciement :

Nous remercions chaleureusement Noémie Nohara (ADAPI pour le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud) qui a permis la rédaction de cet article en apportant ses précisions au sujet du Label Rouge.

MOTS CLÉS :
label, miel, qualité, marché

« Les cahiers des charges des Labels Rouge sont assez sévères en termes d'analyses physico-chimiques comparé à celui de l'IGP seule, tant en nombre d'analyses qu'en termes de seuils imposés. Mais les critères rédigés pour les Labels Rouges visent à valoriser la qualité du miel, particulièrement recherchée par le circuit long » - Noémie Nohara

Le Tableau 1 reprend les différents paramètres du miel analysés en laboratoire selon le label. Rappelons à nouveau que, pour chaque paramètre analysé, la valeur « seuil » varie d'un label à l'autre (Miel de Lavande, Miel de Toutes fleurs, Miel de Provence) !

Comment obtenir le Label Rouge ?

L'apiculteur qui souhaite adhérer à la démarche du Label Rouge doit s'affilier auprès de l'ADAPI (Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale). Après l'introduction de sa demande et l'analyse de son dossier, l'association procède à un contrôle d'habilitation de l'apiculteur et de sa miellerie.

Tableau 1 – Synthèse des différents paramètres analysés selon le Label.

En vert, les paramètres mesurés pour tous les Labels ; en orange, les paramètres supplémentaires mesurés pour les Labels Rouges ; en violet, les paramètres supplémentaires mesurés spécifiquement pour le Label Rouge Miel de Lavande. Attention, pour chaque label, la valeur seuil des différents paramètres est spécifiée dans les CDC respectifs.

Label Rouge		IGP
Miel de Lavande et Lavandin	Miel de Toutes fleurs	Miel de Provence
Teneur en humidité	Teneur en humidité	Teneur en humidité
HMF	HMF	HMF
Spectre pollinique (profil en pollen)	Spectre pollinique (profil en pollens)	Spectre pollinique (profil en pollens)
Analyse organoleptique	Analyse organoleptique	Analyse organoleptique
Coloration	Coloration	
pH	pH	
Conductivité	Conductivité	
Fructose/Glucose		
Spectre en sucres Fructose, Glucose, Saccharose, Disaccharides et Erlose		

Ressources :

1. INAO, « Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine - Label Rouge » <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Label-Rouge>
2. Miels de Provence, « Les miels de Provence - L'authenticité garantie » <https://www.miels-de-provence.com/miels-garanties.php>
3. Ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, « Produit Label Rouge : à quoi vous attendre ? » <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/produit-label-rouge-quoi-vous-attendre#>