








MIEL WALLON IGP

SÉANCE D'INFORMATION - 09 AVRIL 2025 - LOUVAIN-LA-NEUVE

LES PARTNENAIRES DU PROJET



Programme

- 1. *La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel* ————— 
- 2. *Origine de la démarche Miel wallon IGP* ————— 
- 3. *Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité* ————— 
- 4. *Démarches à mener pour la certification* ————— 
- 5. *Aide à la certification disponible* ————— 
- 6. *Séance de questions-réponses*

1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

- **A. Campagne européenne AOP et IGP – EuroFoodArt 2**

- **« L'excellence européenne est un ART » (2024-2026)**

- **1. Relations publiques – Ambassadeurs (porte-parole de la campagne)**

- Rencontre producteurs (**interview, photoshooting et film producteur Miel wallon IGP**), promotion réseaux sociaux, présence **salon Horeca Expo à Gand** et **Anuga à Cologne en Allemagne** + animations sur le stand

- **Les ambassadeurs :**

- **Eileen Mossiat** de **Namur Food** (15,1k followers sur Instagram)
- **Logan Depuydt** (**chef et gérant de l'Artiste et bientôt Table de Terroir** (22,7k followers sur Instagram))



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

- A. Campagne européenne AOP et IGP – EuroFoodArt 2

- « L'excellence européenne est un ART » (2024-2026)

- **2. Relations publiques – Influenceurs/media**

- 5 collaborations avec des influenceurs locaux et/ou médias pour couverture médiatique du salon Horeca Expo

- **Rôle :**

- Activation de leurs réseaux sociaux **avant, pendant** et **après** le salon
- **Media & influenceurs : Vincent Panneels** – FR & NL (plateforme BtoB – 20/Cent retail – 91 000 visites mensuelles) et **4 influenceurs aux profils variés**



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

- A. Campagne européenne AOP et IGP – EuroFoodArt 2

« L'excellence européenne est un ART » (2024-2026)

- **3. Réseaux sociaux**

- **Concept** : enrichissement des comptes déjà existants : Facebook : AOP & IGP de Wallonie (3,3k followers) et Instagram : aopigpdewallonie (1,8k followers)
- **Rôle** : partage de contenus informatifs et attractifs : portrait de producteurs, images, vidéos (avec un boosting pour chaque produit + vidéo générique)
- **Réalisation et insertion d'une nouvelle vidéo sur le Miel wallon IGP en mai 2025**







1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

- A. Campagne européenne AOP et IGP – EuroFoodArt 2

« L'excellence européenne est un ART » (2024-2026)

- **4. Site internet**

- Mise à jour régulière du contenu du site web, **nouvelle section prévue pour le Miel wallon IGP**, nouvelle page dédiée aux vidéos des voyages ambassadeurs, recettes, mise en ligne d'articles liés à l'actualité de la campagne
- <https://EuroFoodArt.eu> : nombre de visites : 5k



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel



* L'association européenne des AOP a été créée en 2004 et a pour objectif de promouvoir les produits d'origine protégée (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) en France et dans les autres pays de l'Union européenne. Elle assure les intérêts qui font de chaque produit AOP et IGP un objet de fierté et de qualité exceptionnelle.

Après une première campagne lancée à l'occasion de 2017-2023, la Région Nouvelle-Aquitaine (pour une Agriculture de Qualité) collabore avec le BRB (Bureau Interprofessionnel du Fromage d'Alsace IGP) et France 3 pour le lancement de la campagne européenne de 2024 à 2025 pour l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP). Elle assure les intérêts qui font de chaque produit AOP et IGP un objet de fierté et de qualité exceptionnelle.

Les actions de 17 produits (5 produits de France et 12 de Belgique) seront promues à travers diverses actions de communication, notamment la promotion des salons agro-alimentaires, des dégustations en magasins, et une mise en lumière sur les réseaux sociaux. Nous nous efforçons de mettre en avant un savoir-faire européen reconnu, la notoriété des produits et expliquer l'intérêt des labels AOP et IGP au plus grand nombre. L'objectif de cette campagne est également d'inspirer d'autres producteurs et les inciter à lancer des procédures de certification, un objectif cher aux consommateurs de la campagne pour valoriser encore davantage les bons produits d'origine et la qualité des produits.



Produits d'Europe



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

- A. Campagne européenne AOP et IGP – EuroFoodArt 2

- « L'excellence européenne est un ART » (2024-2026)

- **5. Matériel promotionnel**

- **Concept** : Renforcer l'image de la campagne lors des salons et journées de dégustation: stands, **tabliers**, **brandés**, brochure digitale via QR Code, création de newsletter
- Nombre de contacts touchés : 30k



1

La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel



L'excellence Européenne est un **ART.**

Pâté gaumais

Vin Mousseux de Qualité de Wallonie
Crémant de Wallonie

Saucisson gaumais

Beurre d'Ardenne

Escavèche de Chimay

ENJOY IT'S FROM EUROPE

LABUS D'ALCOOL NUIT À LA SANTÉ.

Apag-W

Cofinancé par l'Union européenne

Image par l'Union européenne. Copyright: Le programme de promotion agricole de l'Union européenne. Tous droits réservés. Toute réimpression sans autorisation est formellement interdite. L'Union européenne n'est pas responsable de l'usage qui est fait de ces informations et des données qui y sont contenues.

De l'Art à la GASTRONOMIE

Nos produits européens d'exception méritent une création unique...

La campagne EUROFOODART signée « L'excellence Européenne est un ART. » célèbre les produits emblématiques sous signe de qualité AOP, IGP et IG Spiritueux, issus d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Des exploitations de la région Nouvelle-Aquitaine aux terres de Wallonie, chaque produit est le fruit d'un terroir unique et d'une passion partagée pour l'excellence. Un voyage gustatif unique entre les savoureuses viandes (Veau du Limousin IGP, Agneau du Limousin IGP, Porc du Limousin IGP, Agneau de lait des Pyrénées IGP) et un raffiné spiritueux (Armagnac AOC/IG) français et des délices Wallons (une sélection de produits tels que le Saucisson Gaumais IGP, Fromage de Herve AOP, Beurre d'Ardenne AOP...).

LES LABELS

Les LABELS AOP et IGP sont des sigles officiels, reconnus et protégés par l'Union européenne, qui certifient le respect par les producteurs de normes de qualité optimale ainsi qu'un attachement étroit avec la région d'origine.

De cette manière, le consommateur peut être assuré de la qualité contrôlée et de l'authenticité du produit, s'assurant - par la même occasion - de la protection du patrimoine gastronomique européen contre les contrefaçons.

Les labels de qualité européens sont aussi synonymes de transparence et de traçabilité, critères de plus en plus importants aux yeux du consommateur.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
L'IGP certifie un ancrage territorial du produit pour lequel au moins une des étapes de production, de transformation ou d'élaboration a lieu dans l'aire géographique d'origine.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
L'AOP garantit que l'ensemble des étapes de production, de transformation et d'élaboration du produit ont lieu dans une zone géographique strictement définie.

UNE SÉLECTION INIMITABLE

12 Spécialités de notre terroir

Privilégiez des produits locaux et de qualité ! - L'APAQ-W

Par 2 ORGANISATIONS

- L'APAQ-W, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
- L'AANA, L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine



Produits d'Europe



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

- **A. Campagne européenne AOP et IGP – EuroFoodArt 2**

« L'excellence européenne est un ART » (2024-2026)

- **6. Salon local**

- **Horeca Expo - Gand (16 au 19 novembre 2025)** : 2 stands sur le Chef's Place, dégustation, échange avec les producteurs, contacts privilégiés avec les visiteurs privilégiés, collaboration avec un chef sur la masterclass, renforcer l'image de la campagne lors des salons et journées de dégustation : stands, **tabliers brandés??**, brochure digitale via QR Code, création de newsletter
- Nombre de contacts directs touchés : 2,8k



1

La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel



Produits d'Europe



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

- **A. Campagne européenne AOP et IGP – EuroFoodArt 2**

- **« L'excellence européenne est un ART » (2024-2026)**

- **6. Salon commun (AANA/APAQ-W)**

- **Anuga - Cologne (4 au 8 octobre 2025)** : 1 stand de 24 m² : animation culinaire, dégustations, comptoirs pour exposants, visibilité dans le catalogue du salon, communication sur les réseaux sociaux. Brochure digitale via QR code.



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

- A. Campagne européenne AOP et IGP – EuroFoodArt 2

- « L'excellence européenne est un ART » (2024-2026)

- **7. Journées de dégustation (90 au second semestre 2025) en GMS**

- **Concept** : Journées de dégustation pour renforcer la visibilité des produits AOP et IGP :
 - **Création de matériel instore** : stand, tabliers, autres matériels de visibilité.
 - **Briefing et formation des animateurs** : connaissance des produits AOP et IGP, leur signification, leur fiche technique pour répondre aux questions des consommateurs
 - **Promotion online** : via les canaux des enseignes partenaires (site web, réseaux sociaux, newsletters)



1

La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel



Produits d'Europe



1 La démarche IGP : un moyen de valoriser mon miel

2 axes de communication :

• B. Promotion sectorielle du Miel wallon IGP

- **Communiqué de presse** : Sélection d'une dizaine de journalistes grand public (SudPresse, l'Avenir, le Soir, la DH, La Libre ...) et envoi CP + pot de miel
- **Foire de Libramont** : Présence de producteurs lors des ateliers culinaires, invitation d'un producteur de Miel wallon IGP
- **Concours « Miels d'ici et d'ailleurs »** : notre ambassadeur ne travaillera qu'avec du Miel wallon IGP (communication du produit, recettes, rolls ups)
- **Adaptation de la brochure miel avec ajout de la labellisation en IGP**



2 Origine de la démarche Miel wallon IGP

Contexte historique

- Quelques apiculteurs
 - Souci de la qualité :
 - Prévenir les falsifications
 - Rivaliser avec les miels importés de moindre qualité
- 18 novembre 1991 : Création de **l'ASBL PROMIEL**
 - Soutien du CARI & Apaq-W
- 30 ans

Fin des années 80
Début des années 90



2 Origine de la démarche Miel wallon IGP

Principe et processus

- Apporter une **garantie de qualité** au consommateur
 - Processus qualité :
 - Démarche de labellisation
 - “Perle du terroir” (marque déposée)
 - Cahier des charges
 - Certification Organisme Indépendant (PROMAG → TERRACERT)

Évolution de l'étiquetage



2 Origine de la démarche Miel wallon IGP

La demande d'enregistrement (2017)

- 29 mars 2017 : Un premier pas vers la reconnaissance
 - Premier dépôt de la demande d'enregistrement à l'Europe (sous l'égide de René Collin, ministre de l'Agriculture).
 - Retour positif du dossier 👍
 - ... mais manque de notoriété 😞
 - Développer la notoriété : les actions clés
 - Intégration de « Miel wallon » dans l'étiquetage.
 - Création du site internet : <https://www.mielwallon.be>
 - Création de la page Facebook.



2 Origine de la démarche Miel wallon IGP

Le cahier des charges : généralités

- Disponible sur <https://agriculture.wallonie.be> (demande d'enregistrement)
- Nom du produit : Miel wallon
- Description :
 - Homogène, sans marbrures ni mousse.
 - Cristallisation imperceptible à très fine.
 - Texture onctueuse.
 - Tartinabilité.
- Caractéristiques :
 - Physico-chimiques (humidité, HMF, IS, conductivité, pH...).
 - Organoleptiques.
 - Polliniques (lien avec la flore locale).



2 Origine de la démarche Miel wallon IGP


Le cahier des charges : exigences pratiques (1)

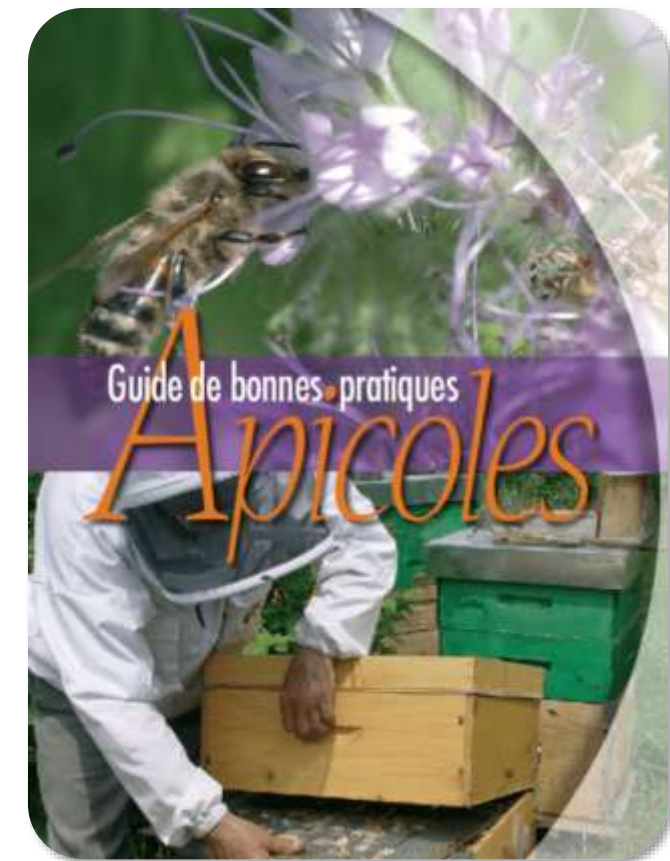
- Produit en Wallonie.
- **Pasteurisation interdite.**
- Récolte et travail du miel :
 - Filtration, décantation, écumage,
 - Cristallisation dirigée,ensemencement.
- Système de traçabilité (de la ruche au pot) :
 - Identification des ruches
 - Registre de production : fiches de lots et récoltes
 - Fiche de transhumance



2 Origine de la démarche Miel wallon IGP

Le cahier des charges : exigences pratiques (2)

- Autocontrôle (voir Guide de bonnes pratiques apicoles) :
 - Coordonnées
 - Suivi sanitaire (traitements effectués)
 - Nourrissement
 - Hygiène (infrastructure, matériel, transport et stockage)
- Structure de contrôle : organisme indépendant (SRL TerraCert).
- Respect de la réglementation européenne en matière d'étiquetage. 



3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

CARI : Centre Apicole de Recherche et d'Information

- Laboratoire accrédité par BELAC depuis 2009
- Moyenne de **1500 miels** analysés par an (≈ 10.000 analyses)
- Valorisation des miels en analysant leur qualité et leur origine
- Réalise déjà certaines analyses associées à différents labels de qualité :



Accrédité selon la norme
ISO17025
Certificat n°312-TEST



3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Origine florale et caractéristiques polliniques

Contenu pollinique = reflet de la flore wallonne

- Polyfloral (toutes fleurs)

- Miellat

- Monofloral

- Printemps : colza

saule

pissenlit

fruitiers de type *Malus*, *Pyrus* et *Prunus* (pommier, poirier, cerisier, prunier, etc.)

- Été : phacélie

ronces

tilleul

trèfle

troène



3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Contenu pollinique = reflet de la flore wallonne

- **Pollens dominants (> 45 %)**

angélique, cardamine, cerisier, châtaignier, colza, framboisier, merisier, moutarde, myosotis, phacélie, poirier, pommier, prunier, ronces, saule, trèfle, troène

- **Pollens d'accompagnement (entre 10 et 45 %)**

angélique, arbre à miel, aubépine, berce, bourdaine, cardamine, châtaignier, cerisier, colza, fèverole, framboisier, graminées, hêtre, lotier, luzerne, marronnier, mélilot, merisier, moutarde, myosotis, oseille, phacélie, pissenlit, poirier, pommier, prunier, ronces, sainfoin, saule, tilleul, tournesol, trèfle, troène, vesce

- **Pollens isolés (≤ 10 %)**

tout pollen non référencé dans cette liste ne peut se trouver qu'à l'état isolé

	%age de pollen de l'espèce monoflorale
Polyfloral	/
Colza	> 80
Fruitiers	> 40
Phacélie	> 60
Pissenlit	> 5
Ronces	> 45
Saule	> 20
Tilleul	> 5
Trèfle	> 45
Troène	> 10
Miellat	/

3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Paramètres physico-chimiques (qualité)

- Humidité ≤ 18 %
- Teneur en HMF (Hydroxyméthylfurfural) ≤ 20 mg/kg
- Indice de saccharase (IS) ≥ 10 (correspondant à 75 UE/kg de miel),
ou IS < 10 avec un rapport ID/IS $< 2,5$ pour les polyfloraux
ou IS < 10 avec un rapport ID/IS < 5 pour les monofloraux (tilleul, ronces...)

Paramètres physico-chimiques (origine florale)

- Conductivité
- pH initial
- Acidité libre
- Rapport fructose/glucose (F/G)

	Conductivité (mS/cm)	Fructose /Glucose
Polyfloral	$\leq 0,80$	0,85-1,50
Colza	$< 0,25$	$< 1,05$
Fruitiers	0,20-0,50	0,95-1,35
Phacélie	0,20-0,40	1,10-1,35
Pissenlit	0,35-0,70	0,80-1,20
Ronces	0,20-0,50	1,05-1,40
Saule	0,20-0,40	1,00-1,30
Tilleul	0,30-0,80	1,00-1,40
Trèfle	0,15-0,60	1,05-1,40
Troène	0,20-0,50	1,10-1,50
Miellat	$\geq 0,80$	1,10-1,60

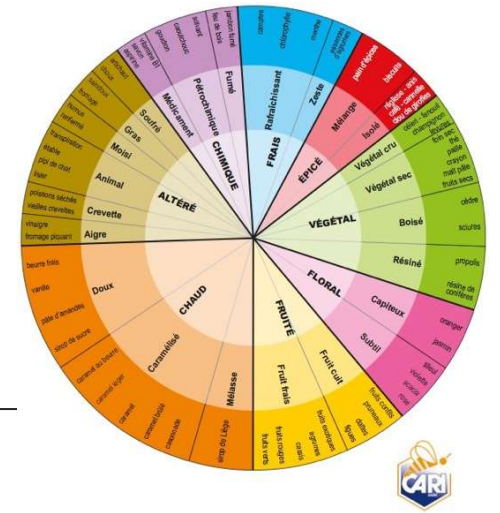
3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Caractéristiques organoleptiques (arômes et saveurs)

- Aspect visuel :
 - homogène
 - propre
 - pas d'impuretés ou de particules visibles, pas d'écume, pas ou peu de marbrures
- Absence de toute odeur et de tout goût exogènes
- Caractéristiques organoleptiques précisées dans le cahier des charges



3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité



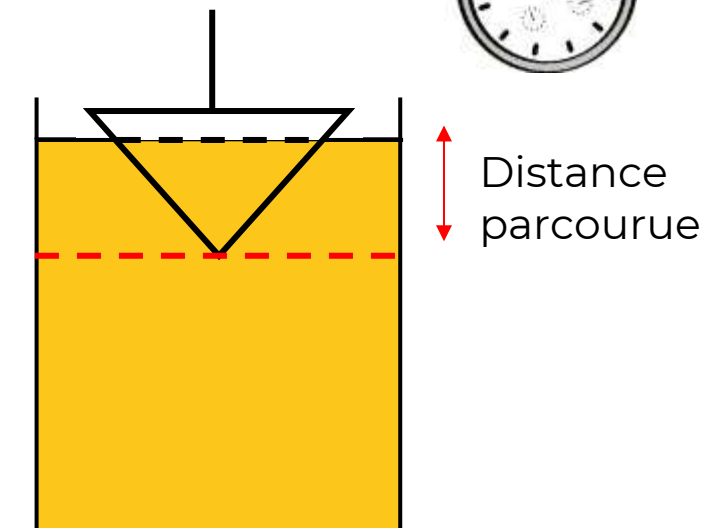
Caractéristiques organoleptiques (arômes et saveurs)

	Couleur	Odeur	Arômes	Perception
Polyfloral	Très claire (ivoire) à marron foncé	Faible à forte, de type variable	Faibles à forts, de type variable	
Colza	Très claire (ivoire)	Faible à moyenne, végétal et soufré	Faibles à moyens, chaud doux, végétal sec et légèrement soufré (chou)	
Fruitiers	Claire à paille	Faible à moyenne, fruité et végétal	Faibles à moyens, chaud caramélisé, végétal sec et légèrement fruité	
Phacélie	Claire	Faible à moyenne, fruité et légèrement boisé	Moyens, chaud caramélisé et fruité (fruits rouges)	
Pissenlit	Jaune	Moyenne à forte, boisé et animal	Moyens à forts, chaud caramélisé, boisé et animal	Astringence
Ronces	Claire à paille foncée	Faible à moyenne, fruité et légèrement boisé	Moyens, chaud caramélisé et fruité (fruits rouges)	
Saule	Très claire (ivoire)	Faible à moyenne, végétal et chimique	Faibles à moyens, chaud doux, végétal sec et légèrement médicamenteux (aspirine)	Astringence
Tilleul	Claire (parfois avec reflet légèrement verdâtre)	Moyenne à forte, végétal, médicament et mentholé	Moyens à forts, chaud caramélisé, végétal sec, médicamenteux et rafraîchissant (menthol)	
Trèfle	Claire à paille	Faible à moyenne, fruité et végétal	Faibles à moyens, chaud doux ou caramélisé, végétal sec, parfois fruité	
Troène	Claire à paille foncée	Moyenne à forte, fruité et légèrement boisé	Moyens à forts, chaud caramélisé, fruité (fruits rouges/cassis)	
Miellat	Ambre à marron foncé	Faible à forte, de type variable	Faibles à forts, de type variable	

3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Caractéristiques organoleptiques (cristallisation et consistance)

- Cristallisation complète et stable, cristaux imperceptibles à très fins
- Miel onctueux et tartinable, ne présentant aucune fluidité (= pas d'écoulement à 45°)



- Mesure accréditée réalisée au moyen d'un pénétromètre
- Seuil de tartinabilité défini lors d'un test consommateur

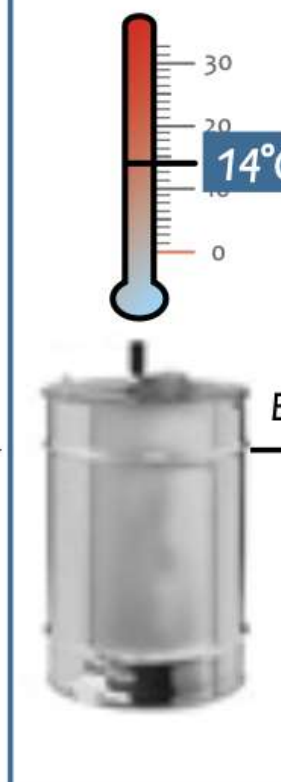
3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Cristallisation dirigée : étape importante pour obtenir un miel tartinable à cristallisation très fine

Filtration,
décantation,
écumage



Température



Cristallisation dirigée

Mouvement

✓ Petit mouvement ou simples vibrations à intervalles réguliers jusqu'à atteindre 40 % à 50 % des cristaux formés

✗ Rotations trop rapides, inclusions d'air

Ensemencement

+ 10 % à 15 % d'un miel à cristallisation imperceptible, de couleur claire et faiblement aromatique (ex. miel de colza)

Conditionnement

Miel stocké :

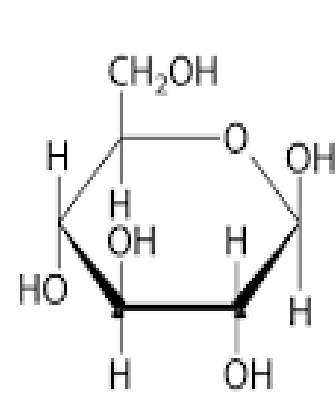
- en vrac identifiable via son numéro de lot
- conditionné dans des pots en verre ou en plastique de max. 500 g étanches

Dans un local sec : frais, température conseillée : < 25° C, idéal ± 15°C et à l'abri d'une insolation directe

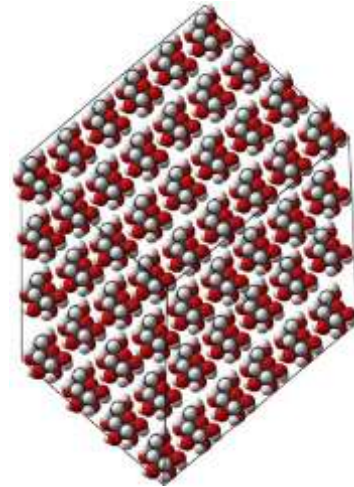
3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Cristallisation dirigée : paramètres à maîtriser (1)

- Miel = solution sursaturée en sucres (concentration en sucres > limite de solubilité)
- Glucose cristallise en premier = principal responsable de la structure cristalline du miel



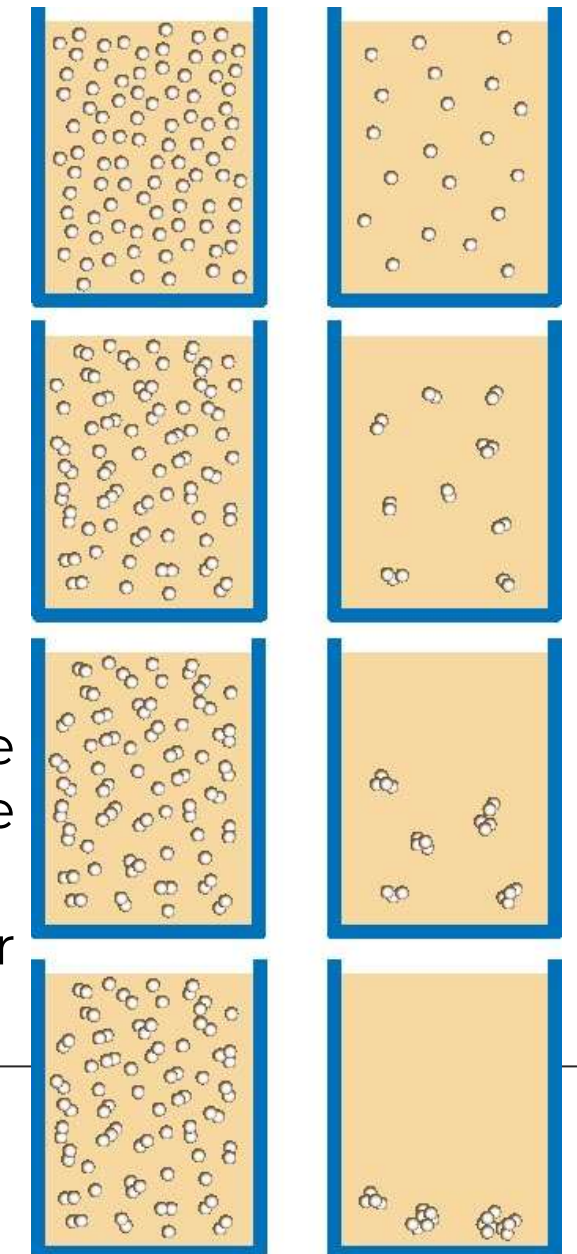
Glucose



Miel = réseau de cristaux entourés d'un sirop
+ le réseau cristallin est dense, + la consistance du miel est ferme

- (+) Plus les molécules de glucose sont nombreuses et bien réparties, plus elles auront de chance de se retrouver et de former un réseau solide de petits cristaux primaires remplissant tout l'espace → cristallisation fine et homogène
- (-) Si les molécules de glucose sont peu nombreuses : quelques rares cristaux primaires qui vont grossir progressivement → cristallisation granuleuse

Milieu
riche en G / pauvre en G



3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Cristallisation dirigée : paramètres à maîtriser (2)

La qualité finale des cristaux obtenus en fin de cristallisation (petite taille et répartition homogène) dépend des vitesses de germination et de grossissement de ces cristaux : plus la cristallisation est rapide, meilleur sera le résultat final

Paramètres ayant une influence sur la cristallisation :

- le **rapport Fructose/Glucose** : plus il y a du Glucose (rapport < 1), plus la cristallisation est rapide
- la **teneur en eau** : un excès d'eau dilue tandis qu'un manque d'eau augmente la viscosité, ce qui ralentit les mouvements des molécules de sucres et la cristallisation
- la présence **d'éléments figurés** (pollen, poussières...) facilite le démarrage de la cristallisation

3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Cristallisation dirigée : paramètres à maîtriser (3)

Paramètres ayant une influence sur la cristallisation (suite) :

- le **mouvement** (léger et à intervalles réguliers) favorise la formation de cristaux via la rencontre des molécules de glucose, homogénéise l'ensemble de la masse (la cristallisation débute préférentiellement près des parois)
- la **température** : optimum à 14°C
 - une température plus élevée diminue la viscosité mais augmente la vibration des molécules de sucres, limitant leur rencontre
 - une température plus faible augmente la viscosité, ce qui freine leur possibilité de rencontre pour former les cristaux
- l'**ensemencement** (max. 15 %, hormis pour les miels monofloraux : 2,5 %) :
introduction de petits cristaux de sucres (germes de cristallisation) dans une solution sursaturée (miel) pour déclencher le phénomène de cristallisation et de grossissement des germes, sans attendre la nucléation spontanée, qui va se passer naturellement à partir d'un certain taux de sursaturation



3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Pratiques à adapter en fonction du miel

Chaque miel présentera une cristallisation différente, dépendant de la saison, de l'origine botanique et du matériel de l'apiculteur.

Pour obtenir un miel tartinable avec une consistance stable qui se maintient dans le temps, il est important de connaître les principes de base de la cristallisation dirigée et du travail du miel, couplées à la transmission du savoir-faire entre apiculteurs.



3 Le cahier des charges : critères de qualité et tartinabilité

Formulaire pour la demande d'analyses Miel wallon IGP

B O N D E C O M M A N D E

Expédition de sous-produits animaux de catégorie 3 associés à l'apiculture à des fins de la recherche et du diagnostic.
Règlement (UE 142/2011)



À joindre obligatoirement à tout échantillon à analyser (min 150 gr.) et à renvoyer au :
CARI, place Croix du Sud 1, bte L7.04.01 (Bloc Boltzmann 1^{er} étage), 1348 LOUVAIN-LA-NEUVE (Belgique)

À COMPLÉTER EN CARACTÈRES D'IMPRIMERIE (*Rubrique à remplir impérativement)

Cadre 1

Nom + prénom* :
 Adresse* :
 C.P.* : Localité* : PAYS* :
 Tél.* : E-mail* : TVA*:n° :
 Je suis* : NON Membre - Membre INFO 2025 - Membre ANALYSE 2025
 Date : Signature :

■ DEMANDE D'ANALYSES

Cadre 2

- BANCS :**
 APPELLATION QR Code pour vos étiquettes**
 ORIGINE
 QUALITÉ
 APAQ-W + demande de bandelettes APAQ-W (délai 4 jours ouvrés, analyse + envoi : 8 € HTVA, pour le miel issu de wallonie et de Bruxelles)
 Miel wallon IGP : APPELLATION + DURETÉ (tarif du banc d'appellation + 6 € HTVA pour la dureté)
 Autres analyses isolées (hors BANC) :
 Analyse des polyphénols pour obtention éventuelle des 5 étoiles (tarifs CARI/CARIPASS : 12,5 € HTVA)
 Participera au concours miels 2025 Règlement du concours : <https://www.cari.be/CONCOURS-MIELS-Reglement.html>
- Votre référence :
 Quantité envoyée* :g.
 Délai d'analyses en URGENCE (10 jours ouvrés, + 30 € HTVA)

À fournir au laboratoire :



150 g

500 g



Appellation



Tartinabilité

4 Démarches à mener pour la certification

TerraCert – Organisme de certification indépendant



- Organisme de certification indépendant agréé par Arrêté ministériel wallon et accrédité par BELAC (Organisme belge d'accréditation), selon la norme européenne ISO/IEC 17065, pour la certification de produits sous IGP-AOP-QD.
 - **IGP** :
 - Jambon d'Ardenne IGP
 - Saucisson, Collier, Pipe d'Ardenne IGP
 - Pâté Gaumais IGP
 - Plate de Florenville IGP
 - Escavèche de Chimay IGP
 - Saucisson gaumais IGP
 - Miel wallon IGP (en cours d'agrément et d'accréditation)



4 Démarches à mener pour la certification

TerraCert – Organisme de certification indépendant

- **AOP**
 - Beurre d'Ardenne AOP
 - Fromage de Herve AOP
 - **QD - Qualité différenciée**
 - Porc plein air
 - Porc fermier
 - Foie gras mi-cuit de la ferme de la Sauvenière (sans accréditation)
- TerraCert certifie également des cahiers des charges « privés » tels que le « Miel Perle du Terroir ».



4 Démarches à mener pour la certification

TerraCert – Organisme de certification indépendant

- TerraCert a été créée en avril 2022 afin de reprendre les activités de PROMAG relatives aux IGP-AOP-QD.
- PROMAG existait depuis 1977 – Première certification pour le Jambon d'Ardenne.

★ **Pratiquement 50 ans d'expérience dans la certification de produits de qualité.** ★

4 Démarches à mener pour la certification

Objectifs de la certification

- Contrôler la conformité de produits à un référentiel (cahier des charges) de manière à permettre à chaque opérateur certifié, de pouvoir **garantir, à ses clients, une qualité irréprochable** de ceux-ci.
- Délivrance d'un **certificat** qui atteste la conformité du produit – preuve pour le client.

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 1. Vérification de la conformité du miel au CC Miel wallon

- L'apiculteur s'assure que son miel répond au CC Miel wallon. L'objectif est de vérifier si son exploitation, sa méthode de travail et ses produits répondent aux exigences qui y sont reprises.
 - Lecture du cahier des charges (disponible sur sites internet « Miel wallon » et « PROMIEL » ainsi que sur demande à TerraCert).

Miel wallon		
Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 13 - Mai 2024	Page 12/2

- Auto-évaluation grâce au rapport de contrôle (disponible sur sites internet « Miel wallon » et « PROMIEL » ainsi que sur demande à TerraCert).

4

Démarches à mener pour la certification

Démarches – 1. Vérification de la conformité du miel au CC Miel wallon

RAPPORT DE CONTRÔLE « MIEL WALLON »

TYPE DE CONTRÔLE : Contrôle PROMIEL Autocontrôle opérateur

TYPE OPERATEUR : Apiculteur Apiculteur-Extracteur Apiculteur-Conditionneur

NOM OPERATEUR :

NOM CONTÔLEUR :

DATE :

N° art CC	Descriptions du critère à respecter Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges	NC A/ B	C/NC	N° NC
Tenue des documents – Etiquetage				
15§1	Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application : 1° la dénomination « Miel wallon » n'est pas traduite ; 2° l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ; 3° une référence à l'OCI peut être présente sur le conditionnement sous la forme « Certifié par ... » ; 4° le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm pour le conditionnement en pots de moins de 250 g de miel ; 5° la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 1° le type de miel, conformément à l'annexe 1 : a) « miel toutes fleurs » ou « toutes fleurs » ; b) « miel de colza » ou « colza » ; c) « miel de fruitiers » ou « fruitiers » ; d) « miel de phacélie » ou « phacélie » ; e) « miel de pissenlit » ou « pissenlit » ; f) « miel de ronces » ou « ronces » ; g) « miel de saule » ou « saule » ; h) « miel de tilleul » ou « tilleul » ; i) « miel de trèfle » ou « trèfle » ; j) « miel de troène » ou « troène » ; k) « miel de miellat » ou « miellat » ;	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 2° la date de durabilité minimale (DDM) garantissant la conformité du miel aux critères organoleptiques et physico-chimiques du cahier technique des charges et les conditions de conservation. La DDM est fixée par le laboratoire visé à l'article 17, § 1er, sur base des propriétés physico-chimiques du miel. La DDM est, dans tous les cas, de maximum 2 ans à dater de la récolte du miel, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à 4 ans.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 3° le numéro d'identification relatif au lot analysé.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

Description générale du produit				
Art 2 §1 et 2	Miel produit par l'abeille mellifère à partir de nectars floraux ou extrafloraux ou de miellat. Il peut être : 1° polyfloral (toutes fleurs) ; 2° monofloral : a) miel de colza ; b) miel de fruitiers ; c) miel de phacélie ; d) miel de pissenlit ; e) miel de ronces ; f) miel de saule ; g) miel de tilleul ; h) miel de trèfle ; i) miel de troène ; 3° de miellat.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 2§3	Miel homogène, à cristallisation imperceptible à très fine et de texture onctueuse.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 2§4	Miel tartinable et ne présentant aucune fluidité.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 3§1	Issu de ruchers de production situés en Wallonie. La conduite des ruches, leur hivernage et la récolte du miel ont lieu en Wallonie.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 3§2	Les autres opérations (extraction, travail du miel et conditionnement) sont réalisées sur le territoire de l'Union européenne.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 4	L'apiculteur ainsi que l'apiculteur-extracteur et l'apiculteur-conditionneur le cas échéant respectent les bonnes pratiques apicoles détaillées dans le guide d'autocontrôle G-030 approuvé par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA).	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Travaux au rucher				
Art 5§1	Le nombre de ruchers dans un environnement donné et le nombre de ruches dans un rucher sont fonction des conditions environnementales et de la période de l'année. Un rucher ne peut cependant jamais compter plus de 50 colonies de production.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 5§2	Lors des visites, seul l'enfumage à base de végétaux secs non résineux est autorisé.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 5§3	En présence de hausses, tout nourrissage est <u>interdit</u> .	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 6§1	Le miel est récolté en faisant usage d'une brosse à abeilles propre et réservée à cet effet, de chasse-abeilles et / ou d'un souffleur (sans gaz d'échappement dans le flux d'air). Dans tous les cas, l'usage de répulsifs chimiques est interdit.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 6§2	Les cadres récoltés sont exempts de couvain et ne laissent pas d'arômes exogènes.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 6§3	L'extraction de miel de corps de ruche est interdite.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 6§4	L'apiculteur mesure l'humidité du miel dans les cadres avant le retrait des hausses. Si l'humidité du miel est supérieure à 18 %, il peut décider de retirer les hausses pourvu qu'une déshumidification soit effectuée avant extraction (article 7).	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 6§5	Des supports propres sont utilisés pour le transport des hausses. Les piles de hausses sont fermées pour éviter les pillages, les poussières, etc.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Extraction du miel - Apiculteur extracteur				
Art 7§1	Avant la <u>désoperculation</u> et l'extraction, l'apiculteur-extracteur s'assure que la teneur en eau du miel dans les cadres est inférieure ou égale à 18 %. Dans le cas contraire, une déshumidification est nécessaire. Elle se réalise en séchant les hausses soit par le passage d'un courant d'air chauffé (à maximum 50 °C), soit par le passage d'un air déshumidifié (Voir encadré 1 du Cahier des charges).	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 7§2	La déshumidification du miel après extraction est interdite.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 8§1	Avant ou lors des étapes de <u>désoperculation</u> ou extraction, tout miel suspect (présentant des signes de fermentation, une odeur anormale, etc.) est écarté.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 2. Demande de certification

- L'apiculteur prend contact avec TerraCert via l'adresse mail donate.huet@terracert.be et communique :
 - Son souhait d'être certifié pour la production de Miel wallon
 - Son numéro de TVA
 - S'il est membre de PROMIEL – 2 possibilités
 - Contrôle par PROMIEL tous les ans - Audit initial par TerraCert - Audit de suivi par TerraCert tous les 3 ans
 - Audit initial par TerraCert - Audit de renouvellement par TerraCert tous les ans
 - S'il n'est pas membre de PROMIEL – 1 possibilité
 - Audit initial par TerraCert - Audit de renouvellement par TerraCert tous les ans

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 3. Préparation de l'audit initial

- Sur base de la demande de certification, TerraCert :
 - Prépare les documents d'audit (convention de certification – règlement général de certification – règlement de certification PROMIEL – rapport de contrôle – documents liés à l'exploitation) et les transmet à l'apiculteur.

Documents liés à l'exploitation à transmettre à PROMIEL uniquement pour les membres PROMIEL, contrôlés par PROMIEL.

Tableau 1. Documents à compléter et à transmettre par l'apiculteur

Documents	Fréquence d'enregistrement	Communication extérieure (copie à)
Fiche d'hivernage et de transhumance	1/an	PROMIEL ASBL (pour le 31 mars)
Liste de matériel de miellerie	Au fur et à mesure des achats	PROMIEL ASBL
Fiche de récolte	À chaque récolte	PROMIEL ASBL et tout opérateur acheteur de miel CARI ASBL lors de l'envoi d'un lot pour analyse
Fiche de lot - Demande d'analyse	Lors de la constitution d'un lot	PROMIEL ASBL, tout opérateur acheteur de miel et CARI ASBL lors d'une demande d'analyse
Résultats d'analyses (CARI ASBL)	À la réception de résultats d'analyse suite à une demande de l'apiculteur	PROMIEL ASBL
Registre des ventes et achats	Au fur et à mesure des achats et ventes de miel	PROMIEL ASBL
Registre des étiquettes	Au fur et à mesure que les étiquettes sont utilisées	PROMIEL ASBL
Fiche de traitement thérapeutique	Au fur et à mesure des traitements	PROMIEL ASBL
Rapport de contrôle apiculteur (autocontrôle)	À chaque constitution d'un lot	PROMIEL ASBL
Rapport de contrôle PROMIEL ASBL	1/an	/
Registre des réclamations	Au fur et à mesure des réclamations	PROMIEL ASBL

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 3. Préparation de l'audit initial

- Informe l'auditeur qui sera chargé de l'audit.
- L'auditeur prend contact avec l'apiculteur afin de convenir d'une date d'audit.

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 4. Autocontrôle par l'apiculteur

- **Pour qui** : tous les apiculteurs qui souhaitent être certifiés pour le Miel wallon
- **Quand** : pour chaque lot de miel dès qu'il est constitué
- **Comment** : en complétant le rapport de contrôle
- **Quoi** : rapport de contrôle à conserver
 - L'apiculteur responsable de la première commercialisation d'un lot de produit fini est tenu de vérifier la conformité du miel aux spécifications physico-chimiques, organoleptiques et polliniques visées aux articles 18 à 20 du CC. À cette fin, il en prélève un échantillon qu'il transmet pour analyses à un laboratoire de son choix accrédité selon la norme ISO 17025 (par ex. CARI).
 - Les lots de miel qui répondent aux critères du CC « Miel wallon » mais pour lesquels le résultat d'analyse de la dureté au pénétromètre est inférieur à 97 dixièmes de mm, pour une température de 25 ± 3 °C, ne sont pas considérés comme « Miel wallon » mais peuvent être étiquetés comme « Miel Perle du Terroir », pour autant que l'apiculteur soit membre de PROMIEL ASBL.

4

Démarches à mener pour la certification

RAPPORT DE CONTRÔLE « MIEL WALLON »

TYPE DE CONTRÔLE : Contrôle PROMIEL Autocontrôle opérateur

TYPE OPERATEUR : Apiculteur Apiculteur-Extracteur Apiculteur-Conditionneur

NOM OPERATEUR :

NOM CONTÔLEUR :

DATE :

N° art CC	Descriptions du critère à respecter <small>Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges</small>	NC A2/ B	C/NC	N° NC
Tenue des documents – Etiquetage				
15§1	Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application : 1° la dénomination « Miel wallon » n'est pas traduite ; 2° l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ; 3° une référence à l'OCI peut être présente sur le conditionnement sous la forme « Certifié par ... » ; 4° le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm pour le conditionnement en pots de moins de 250 g de miel ; 5° la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 1° le type de miel, conformément à l'annexe 1 : a) « miel toutes fleurs » ou « toutes fleurs » ; b) « miel de colza » ou « colza » ; c) « miel de fruitiers » ou « fruitiers » ; d) « miel de phacélie » ou « phacélie » ; e) « miel de pissenlit » ou « pissenlit » ; f) « miel de ronces » ou « ronces » ; g) « miel de saule » ou « saule » ; h) « miel de tilleul » ou « tilleul » ; i) « miel de trèfle » ou « trèfle » ; j) « miel de troène » ou « troène » ; k) « miel de miellat » ou « miellat » ;	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 2° la date de durabilité minimale (DDM) garantissant la conformité du miel aux critères organoleptiques et physico chimiques du cahier technique des charges et les conditions de conservation. La DDM est fixée par le laboratoire visé à l'article 17, § 1er, sur base des propriétés physico-chimiques du miel. La DDM est, dans tous les cas, de maximum 2 ans à dater de la récolte du miel, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à 4 ans.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 3° le numéro d'identification relatif au lot analysé.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS / PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES

Pas de non-conformités, aucun plan d'actions correctives requis.

Un plan d'actions correctives est complété ci-dessous.

Un plan d'actions correctives n'a pas été complété dans un délai maximum de 30 jours calendrier à dater de la date d'audit mentionnée ci-dessus. Le plan d'actions correctives doit être envoyé à PROMIEL dans le même délai. Ce plan doit reprendre les mesures qui seront mises en œuvre pour corriger les non-conformités de type A2 (non-conformité majeure) et B (non-conformité mineure) ainsi que la preuve de résolution dans le cas de non-conformité A2.

N° NC	Description / Mesure corrective proposée
1	Description : Mesure corrective proposée :
2	Description : Mesure corrective proposée :
3	Description : Mesure corrective proposée :

CONCLUSION PROMIEL

PROMIEL remet un avis favorable pour le maintien de l'opérateur sur la liste figurant sur le certificat PROMIEL.

PROMIEL remet un avis négatif pour lequel l'opérateur sera retiré de la liste figurant sur le certificat PROMIEL :

DATE :

NOM DU RESPONSABLE PROMIEL :

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 5. Premier contrôle par PROMIEL

- **Pour qui** : les apiculteurs membres de PROMIEL qui souhaitent être contrôlés par PROMIEL
- **Quand** : pendant la saison d'extraction du miel – après réalisation de l'autocontrôle
- **Comment** : audit par un membre de PROMIEL sur base du rapport de contrôle
- **Quoi** : rapport de contrôle transmis à l'apiculteur + éventuel plan d'actions correctives à compléter
 - Pas de non-conformités → avis positif de PROMIEL
 - Présence de non-conformité A2 (majeure) et/ou B (mineure) → Remettre un plan d'actions correctives et preuve de résolution pour les NC A2 dans les 3 mois → si plan d'actions approuvé → avis positif de PROMIEL
 - Si pas de plan d'actions remis dans les délais ou plan d'actions incomplet → avis négatif de PROMIEL

4

Démarches à mener pour la certification

RAPPORT DE CONTRÔLE « MIEL WALLON »

TYPE DE CONTRÔLE : Contrôle PROMIEL Autocontrôle opérateur

TYPE OPERATEUR : Apiculteur Apiculteur-Extracteur Apiculteur-Conditionneur

NOM OPERATEUR :

NOM CONTÔLEUR :

DATE :

N° art CC	Descriptions du critère à respecter Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges	NC A2/ B	C/NC	N° NC
Tenue des documents – Etiquetage				
15§1	Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application : 1° la dénomination « Miel wallon » n'est pas traduite ; 2° l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ; 3° une référence à l'OCI peut être présente sur le conditionnement sous la forme « Certifié par ... » ; 4° le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm pour le conditionnement en pots de moins de 250 g de miel ; 5° la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 1° le type de miel, conformément à l'annexe 1 : a) « miel toutes fleurs » ou « toutes fleurs » ; b) « miel de colza » ou « colza » ; c) « miel de fruitiers » ou « fruitiers » ; d) « miel de phacélie » ou « phacélie » ; e) « miel de pissenlit » ou « pissenlit » ; f) « miel de ronces » ou « ronces » ; g) « miel de saule » ou « saule » ; h) « miel de tilleul » ou « tilleul » ; i) « miel de trèfle » ou « trèfle » ; j) « miel de troène » ou « troène » ; k) « miel de miellat » ou « miellat » ;	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 2° la date de durabilité minimale (DDM) garantissant la conformité du miel aux critères organoleptiques et physico chimiques du cahier technique des charges et les conditions de conservation. La DDM est fixée par le laboratoire visé à l'article 17, § 1er, sur base des propriétés physico-chimiques du miel. La DDM est, dans tous les cas, de maximum 2 ans à dater de la récolte du miel, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à 4 ans.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 3° le numéro d'identification relatif au lot analysé.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS / PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES

Pas de non-conformités, aucun plan d'actions correctives requis.

Un plan d'actions correctives est complété ci-dessous.

Un plan d'actions correctives doit être complété dans un délai maximum de 30 jours calendrier à dater de la date d'audit mentionnée ci-dessus et renvoyé à PROMIEL dans le même délai. Ce plan doit reprendre les mesures qui seront mises en œuvre pour corriger les non-conformités de type A2 (non-conformité majeure) et B (non-conformité mineure) ainsi que la preuve de résolution dans le cas de non-conformité A2.

N° NC	Description / Mesure corrective proposée
1	Description : Mesure corrective proposée :
2	Description : Mesure corrective proposée :
3	Description : Mesure corrective proposée :

CONCLUSION PROMIEL

PROMIEL remet un avis favorable pour le maintien de l'opérateur sur la liste figurant sur le certificat PROMIEL.

PROMIEL remet un avis négatif pour les raisons suivantes, l'opérateur sera retiré de la liste figurant sur le certificat PROMIEL :

DATE :

NOM DU RESPONSABLE PROMIEL :

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 6. Audit initial des apiculteurs par TerraCert

- **Pour qui** : tous les apiculteurs qui souhaitent une certification « Miel wallon »
- **Quand** : pendant la saison d'extraction du miel – après réalisation de l'autocontrôle et du contrôle PROMIEL le cas échéant
- **Comment** : audit par un auditeur sur base d'une check-list d'audit propre à TerraCert
- **Quoi** : rapport d'audit transmis à l'apiculteur + éventuel plan d'actions correctives à compléter
 - Pas de non-conformités → avis positif de l'auditeur
 - Présence de non-conformité A2 (majeure) et/ou B (mineure) → Remettre un plan d'actions correctives et preuve de résolution pour les NC A2 dans les 3 mois → si plan d'actions approuvé → avis positif de l'auditeur
 - Si pas de plan d'actions remis dans les délais ou plan d'actions incomplet → avis négatif de l'auditeur

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 7. Audit initial de PROMIEL par TerraCert

- **Pour qui** : PROMIEL
- **Quand** : après réalisation des audits initiaux des apiculteurs contrôlés par PROMIEL
- **Comment** : audit par un auditeur sur base d'une check-list d'audit propre à TerraCert
- **Quoi** : rapport d'audit transmis à PROMIEL + éventuel plan d'actions correctives à compléter
 - Pas de non-conformités → avis positif de l'auditeur
 - Présence de non-conformité A2 (majeure) et/ou B (mineure) → Remettre un plan d'actions correctives et preuve de résolution pour les NC A2 dans les 3 mois → si plan d'actions approuvé → avis positif de l'auditeur
 - Si pas de plan d'actions remis dans les délais ou plan d'actions incomplet → avis négatif de l'auditeur

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – 8. Certification

- La réalisation des audits aboutit, en cas d'avis positif de l'auditeur et d'approbation du dossier par le responsable certification TerraCert, à la délivrance d'un certificat.
- 2 types de certificat :
 - **Certificat PROMIEL** délivré tous les ans à PROMIEL. Il reprend la liste des apiculteurs membres de PROMIEL, contrôlés chaque année par PROMIEL et tous les 3 ans par TerraCert.
 - **Certificat apiculteur** délivré tous les ans à tous les apiculteurs qui sont contrôlés chaque année par TerraCert, qu'ils soient membres de PROMIEL ou pas.

4

Démarches à mener pour la certification

CERTIFICAT CERTIFICAT CERTIFICAT

CERTIFICAT

MIEL WALLON

Indication géographique protégée (IGP) 

Décerné à : **NOM**
Adresse
(TVA : – NUE :)

Statut : **APICULTEUR/APICULTEUR EXTRACTEUR/APICULTEUR-CONDITIONNEUR**

N° de certificat : **MWA-xxx**

Date de délivrance : **xx/xx/xxxx**

Ce certificat est valable du xx/xx/xxxx au xx/xx/xxxx

Ce certificat constitue la preuve que l'entreprise répond aux exigences des références normatives suivantes pour la production de « MIEL WALLON » sous Indication géographique protégée ainsi qu'au Règlement général de certification (TDD-A-01) de TerraCert :

- Cahier des charges - Miel wallon version 8 - Mai 2024 (cahier technique des charges version 13 - mai 2024)
- AGW du 14/07/2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.
- AM portant application de l'AGW du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.
- Règlement d'exécution (UE) n° 2025/287 de la Commission du 5 février 2025 (publié au Journal officiel du 12/02/2025).
- Règlement (UE) n° 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 (publié au Journal officiel du 23.04.2024).
- Règlement (UE) n° 2025/26 de la Commission du 30 octobre 2024 (publié au Journal officiel du 15.01.2025).
- Règlement (UE) n° 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 (publié au Journal officiel du 15.01.2025).

Pour TerraCert,

Donate HUET | Responsable certification



TerraCert
GARANT DU SAVOIR-FAIRE

TerraCert
Organisme de certification
Rue de la Science 8 | 6900 Marche-en-Famenne (Belgique)
t +32 (0)84 84.03.20 | info@terra-cert.be | www.terra-cert.be

CER-MWA-F-11-F-01 | 26-03-2025
Symbole BELAC en attente accréditation



BELAC
709-PROD

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – Résumé

- **PREMIÈRE ANNÉE - Membre PROMIEL contrôlé par PROMIEL**
- **PREMIÈRE ANNÉE - Non-membre PROMIEL + membre PROMIEL non contrôlé par PROMIEL**

- **ANNÉES SUIVANTES - Membre PROMIEL contrôlé par PROMIEL**
- **ANNÉES SUIVANTES - Non-membre PROMIEL + membre PROMIEL non contrôlé par PROMIEL**

Remarque :

Pour les audits initiaux (première année), le plan d'actions correctives doit être remis dans les 3 mois à dater de l'audit.

Pour les audits de renouvellement ou de suivi (années suivantes), le plan d'actions correctives doit être remis dans le mois à dater de l'audit.

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – Résumé – PREMIÈRE ANNÉE Membre PROMIEL contrôlé par PROMIEL

APICULTEUR	TERRACERT	PROMIEL
1. Vérification de la conformité du miel au CC Miel wallon		
2. Demande de certification à TerraCert (communication de l'information à PROMIEL)		
	3. Préparation de l'audit	
4. Autocontrôle par l'apiculteur pour chaque lot		
		5. Contrôle par PROMIEL de l'apiculteur
	6. Audit initial par TerraCert de l'apiculteur	
	7. Audit initial par TerraCert de PROMIEL	
	8. Certificat délivré à PROMIEL	

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – Résumé – PREMIÈRE ANNÉE Non-membre PROMIEL + membre PROMIEL non contrôlé par PROMIEL

APICULTEUR	TERRACERT	PROMIEL
1. Vérification de la conformité du miel au CC Miel wallon		
2. Demande de certification à TerraCert		
	3. Préparation de l'audit	
4. Autocontrôle par l'apiculteur pour chaque lot		
	5. Audit initial par TerraCert de l'apiculteur	
	6. Certificat délivré à l'apiculteur	

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – Résumé - ANNÉES SUIVANTES Membre PROMIEL contrôlé par PROMIEL

APICULTEUR	TERRACERT	PROMIEL
1. Autocontrôle par l'apiculteur → pour chaque lot		
		2. Contrôle par PROMIEL de l'apiculteur → tous les ans
	3. Audit de renouvellement par TerraCert de PROMIEL → tous les ans	
	4. Renouvellement certificat PROMIEL → tous les ans	
	5. Audit de suivi par TerraCert de l'apiculteur → tous les 3 ans	

4 Démarches à mener pour la certification

Démarches – Résumé - ANNÉES SUIVANTES Non-membre PROMIEL + membre PROMIEL non contrôlé par PROMIEL

APICULTEUR	TERRACERT	PROMIEL
1. Autocontrôle par l'apiculteur → pour chaque lot		
	2. Audit de renouvellement par TerraCert de l'apiculteur → tous les ans	
	3. Renouvellement certificat apiculteur → tous les ans	

4 Démarches à mener pour la certification

Coût de la certification

Apiculteur avec **audit annuel** de TerraCert : **689 € HTVA/an**

Apiculteur avec **audit tous les 3 ans** de TerraCert : **475 € HTVA/an**

Prix indexé chaque année suivant l'indice des prix à la consommation.

★ **Le coût de certification peut être intégralement remboursé sur base de l'aide à la certification.** ★

5

Aide à la certification disponible





Séance questions-réponses

Pour toutes informations supplémentaires, contactez-nous !



Président

steve.podevyn@gmail.com



*Promotion secteur petit
et gros élevage*

a.vandeputte@apaqw.be

*Promotion labels
AOP/IGP/STG*

g.salemi@apaqw.be



Chargées de mission

natacha.aucuit@unamur.be

emilie.lefebure@uliege.be



Responsable qualité

donate.huet@terracert.be



Attaché en charge des AOP/IGP/STG *Responsable Laboratoire*

jeanmarc.cheval@spw.wallonie.be

*Responsable
Information & Communication*

alberico@cari.be

