

Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles  
et de leur commercialisation en circuits courts

Version 2017



**COMMERCIALISATION DE  
MIEL**

**AVERTISSEMENT**

Cette fiche est issue du Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court. La publication complète est disponible en ligne sur le site de DiversiFerm ([lien<sup>1</sup>](#)).

La définition et l'explication des acronymes utilisés dans ce document sont données en page 5 de la version intégrale du vade-mecum.

**FABRIQUER ET COMMERCIALISER DES PRODUITS ARTISANAUX : DIVERSIFERM PEUT VOUS CONSEILLER ET VOUS ACCOMPAGNER****MISSIONS GÉNÉRALES DE DIVERSIFERM**

DiversiFerm a pour vocation de proposer son appui aux personnes souhaitant valoriser les produits issus de l'agriculture de Wallonie.

DiversiFerm s'adresse aux :

- ♦ agriculteurs transformateurs à la ferme ;
- ♦ artisans dont les activités relèvent de la production primaire (apiculture, héliciculture, pisciculture, ...) ;
- ♦ artisans transformateurs de produits agricoles wallons ;
- ♦ petits abattoirs de volailles, lapins, gibiers et abattoirs d'ongulés de faible capacité ;
- ♦ producteurs s'inscrivant dans une démarche AOP, IGP, STG ;
- ♦ groupements d'achats alimentaires ;
- ♦ restaurants à la ferme.

Selon une formule de guichet unique, DiversiFerm se propose de répondre en un seul endroit à toute question, de quelque nature que ce soit, émise suite à un projet d'activité de transformation, son démarrage ou la pérennité/le développement d'une activité existante.

A cet effet, DiversiFerm réunit plusieurs partenaires dont les compétences, complémentaires, permettent d'aborder tous les domaines touchés par la transformation et/ou la commercialisation en circuit court. L'équipe propose un encadrement pluridisciplinaire portant sur trois niveaux : hygiénique, technologique et économique/administratif.

Pour toute information complémentaire :



[www.diversiferm.be](http://www.diversiferm.be)

081/ 62 23 17

[infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)

---

<sup>1</sup> [http://diversiferm.be/wp-content/uploads/2015/10/VadeMecum\\_r%C3%A9vision2017.pdf](http://diversiferm.be/wp-content/uploads/2015/10/VadeMecum_r%C3%A9vision2017.pdf)

Le **miel** est défini comme étant une 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 excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Cette denrée alimentaire peut être fluide, épaisse ou cristallisée.

Depuis le 15 mars 2006, toute personne détenant des abeilles doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA.

Toute ruche ou rucher installé(e) sur un terrain non attenant au domicile de l'apiculteur doit être identifiable (nom et adresse du propriétaire).

Afin de prévenir l'apparition ou la propagation de maladies à déclaration obligatoire, l'apiculteur est tenu de notifier ces maladies à l'AFSCA.

L'étiquetage du miel est strictement réglementé (appellation, poids, raison sociale de l'entreprise, etc.) et doit notamment répondre aux exigences générales d'étiquetage. Aucune liste des ingrédients n'est nécessaire.

La date de péremption est de maximum 2 ans, en fonction de la teneur en humidité. Cette teneur est optimale à 18 % pour éviter les phénomènes de fermentation. En aucun cas l'humidité du miel ne peut dépasser 20 %.

L'emballage du miel n'est pas soumis à des exigences particulières si ce n'est que les conditionnements recevant le miel doivent être à usage alimentaire.

Pour rappel :

- tout exploitant doit répondre aux obligations d'autocontrôle fondés sur la méthode HACCP et de traçabilité pour la production de miel et tenir à jour des registres ;
- pour produire du miel à la ferme, il faut disposer d'un atelier conforme aux normes générales d'hygiène des denrées alimentaires.

On peut résumer les formalités comme suit :

Cas de figure	AFSCA	Cotisation
Possession de 1 à 24 ruches	Enregistrement	Non
Possession de plus de 24 ruches	Enregistrement	Oui
Atelier pour conditionner le miel (extraction, mise en pot)	Autorisation 1.2 - Etablissement pour la production, la transformation et la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Oui
Fabrication de propolis, gelée royale, mélange de différents miels en vue de la revente	Autorisation 1.2 - Fabricant miel industriel	Oui

## PERMIS D'URBANISME

L'implantation d'une ou plusieurs ruches par propriété en zone agricole ou dans les espaces de cours et jardins sont exonérées du permis d'urbanisme et ne requièrent pas l'intervention obligatoire d'un architecte. Sans préjudice de l'application des dispositions visées au Code rural. Le code rural signale que l'emplacement réservé pour les ruches doit se situer à plus de 20 m d'un chemin public (10 m s'il existe un écran de plus de 2 m de hauteur).

## PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Bien qu'il n'y ait pas de conditions d'exploitation spécifiques à la production de miel et à sa transformation. Plusieurs activités de transformations apparentées (biscuits, confiseries, pâtisserie, boissons fermentées,...) requièrent un permis d'environnement au-dessus de 100 kg/jour de produits transformés.

Le site internet du CARI [www.cari.be](http://www.cari.be) reprend toutes les informations pratiques concernant l'apiculture en Wallonie.

Guide d'autocontrôle :

[G-030](#) « Guide de bonnes pratiques apicoles »<sup>2</sup>

---

### RÉFÉRENCES LÉGALES :

---

Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité

Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif au miel

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA

Arrêté royal du 07 mars 2007 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des abeilles

Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 07 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

---

---

<sup>2</sup> [http://www.cari.be/medias/autres\\_publications/gdbpa\\_registre.pdf](http://www.cari.be/medias/autres_publications/gdbpa_registre.pdf)

D/2016/11802/60

Editeur responsable : Brieuc QUEVY, 15 avenue Prince de Liège-5100 Jambes

N° vert : 1718 – [www.wallonie.be](http://www.wallonie.be)