



Concours des miels d'ici et d'ailleurs : Une 25^{ème} édition haute en saveurs !



Une véritable symphonie sucrée s'est déroulée ce week-end lors du concours des Miels d'ici et d'ailleurs, où une soixantaine de miels venus de Belgique, de France, d'Italie et de Suisse ont conquis les palais d'un jury d'experts, d'apiculteurs et de consommateurs. Lors de cette **25^{ème} édition** du prestigieux concours, une cinquantaine de professionnels et passionnés se sont réunis pour décerner les fameuses médailles d'or, d'argent et de bronze aux meilleurs miels. Cet événement, organisé par le **Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI)** et l'asbl **PROMIEL**, avec le soutien de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une

Agriculture de Qualité (Apaq-W), a offert une vitrine unique pour célébrer le **miel**, ce trésor sucré que la nature nous offre.

La diversité des miels au rendez-vous

Cette année, un peu moins de **106 miels**, dont la grande majorité provenant de Wallonie, ont été dégustés. Mais ce n'est pas tout : la compétition continue à dépasser les frontières de la Belgique démontrant le savoir-faire wallon et la reconnaissance de notre concours.

Au total, nous comptons :

- 29 miels de la province de Liège ;
- 16 miels de la province du Luxembourg ;
- 4 miels du Brabant flamand ;
- 16 miels du Brabant wallon ;
- 15 miels de Namur ;
- 2 miels de la Région bruxelloise ;
- 12 miels du Hainaut ;
- 10 miels de France ;
- et 2 miels d'Italie ;

Exigences du concours

Le concours était ouvert aux miels récoltés dans les 13 mois précédant la date limite d'envoi des échantillons. Les miels devaient **être produits par des apiculteurs ou collectifs d'apiculteurs**, et présenter une **traçabilité totale**, en Union européenne ou hors Union européenne. Le nombre de miels présentés au concours était limité à 4 par apiculteur ou par collectif d'apiculteurs. Un seul miel par origine botanique était accepté, sauf pour les miels toutes fleurs pour lesquels un miel par période de production est autorisé.

Les miels participants au concours devaient en outre être représentatifs de la production et dans leur état de présentation commerciale, ainsi que répondre aux critères de qualité recherchés.

Un héritage sucré, un savoir-faire unique

Remontons le temps pour découvrir comment la **Wallonie** a su, au fil des siècles, bâtir une tradition apicole solide. Depuis la fin du **19ème siècle**, les **ruchers-écoles**, les **conférences apicoles** et les initiatives des fédérations locales ont formé des générations d'apiculteurs. Cette tradition se perpétue aujourd'hui grâce aux efforts continus du **CARI** (fondé en 1983) et de **PROMIEL** (créé en 1992), des acteurs de premier plan dans la promotion de la qualité et de l'origine des produits de la ruche.

Le Miel wallon IGP : une douceur qui s'impose... sur la scène européenne



© Jennifer Vanbranteghem

Si le Miel wallon IGP est désormais reconnu au-delà de nos frontières, c'est avant tout grâce à la maîtrise des apiculteurs de techniques innovantes, comme la **cristallisation dirigée**. Le résultat ? Un miel à la texture fine et onctueuse, idéal pour tartiner et savourer.

La richesse de la flore wallonne, dominée par des plantes comme le **colza**, le **pissenlit**, ou encore les **ronces**, donne à ce miel des qualités gustatives exceptionnelles. Autrefois, la cristallisation rapide des nectars pouvait poser des problèmes, mais les apiculteurs ont su transformer ce défi en atout, créant un miel à la texture parfaite et à la saveur inégalée.

Un trésor de la ruche, à savourer sans modération

Ce concours ne célèbre pas seulement le miel en tant que produit, mais aussi **les hommes et les femmes** qui, avec passion, travaillent sans relâche pour nous offrir cette **douceur naturelle**. Grâce à leur savoir-faire, nous pouvons aujourd'hui déguster

un miel d'exception, fruit d'un terroir riche et d'une expertise apicole. Une **véritable ode au goût**, un hommage à la nature et à ses merveilles, que chaque cuillère de miel nous rappelle avec délicatesse.

Pour célébrer la **25^e édition du concours**, un **jury composé de gastronomes et de restaurateurs reconnus** a décerné un **prix spécial "Coup de cœur"** parmi les miels primés.

Ce jury était composé de :

- **Michel Demuynck**, sommelier et chef de salle du restaurant *Pré de chez vous* (5004 Namur)
- **François Delahaut**, CEO des *Cafés Delahaut* (5020 Suarlée)
- **Jean Galler**, boulanger et viticulteur
- **Sébastien Villanueva**, chef du restaurant *Punto Pasta* (5030 Gembloux)
- **Mélissa Thirion**, sommelière et cheffe de salle du restaurant *Punto Pasta* (5030 Gembloux)

Les gagnants de l'édition 2025

14 médaillés de bronze



- David BORREMANS, Londerzeel (Brabant flamand), nectar et miellat
- Nicolas BREYE, Rhisnes (Namur), toutes fleurs
- Sorin DUMITRAS Rebecq (BW), nectar et miellat
- Julien DUWEZ, Mons (Hainaut), toutes fleurs (printemps et été)
- Ludovic HALLEUX, Remouchamps (Liège), toutes fleurs
- Fernand HERBOTS, Gembloux (Namur), toutes fleurs
- Georges JOST, Mürringen (Liège), toutes fleurs
- Robert LEQUEUX, Sombreffe (Namur), toutes fleurs (**Miel wallon IGP**)
- Stéphanie PIRON, Our (prov. du Lux), toutes fleurs
- Nicolas POLIDOROFF, Nivelles (BW), nectar et miellat
- Gérard SKA, Maissin, (prov. du Lux), toutes fleurs (**Miel wallon IGP**)
- Pierre THOORENS, Liège, toutes fleurs

- Albert DENECHAUD, Loire-Authion (France), châtaignier

18 médaillés d'argent



- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège), acacia et colza dominant
- Christophe BRACONNIER, Les Bulles (prov. du Lux), pissenlit
- Sophie CLEMMEN et Romney LIMAUGE, Marbais (BW), toutes fleurs (**Miel wallon IGP**)
- Cyrille DUVERNE, Etterbeek (Bruxelles), toutes fleurs
- Pierre HANOTIER, Lasne (BW), colza dominant
- Patricia JACQUEMIN, Nobressart (prov. du Lux), toutes fleurs ET pissenlit dominant
- Robert LEQUEUX, Sombreffe (Namur), toutes fleurs (**Miel wallon IGP**)
- Aurélien MARTIN, Etalle (prov. du Lux), aubépine dominante
- Vincent MENDO, Gesves (Namur), toutes fleurs
- Benoît MERCENIER, Ottignies (BW), acacia dominant
- Christophe CLOSE, Liège, toutes fleurs
- Xavier RENOTTE, Wezembeek-Oppem (Brabant flamand), toutes fleurs
- Edmond VAYSSE, Requista (France), toutes fleurs
- Lorenzo BRAGHERI, Piacenza (Italie), acacia ET châtaignier

8 médaillés d'or



- Johan ARNOULD, Bastogne (prov. du Lux), colza dominant
- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège), pissenlit dominant et tilleul dominant
- Christophe CLOSE, Liège, euodia dominant
- Norbert GAZON, Waimes (Liège), pissenlit dominant
- Pierre HANOTIER, Lasne (BW), toutes fleurs

- Georges JOST, Mürringen (Liège), pissenlit dominant et toutes fleurs

3 médaillés « Coup de cœur »

- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège), pissenlit dominant et tilleul dominant
- Christophe CLOSE, Liège, euodia dominant
- Pierre HANOTIER, Lasne (BW), toutes fleurs



© Ophélie Luciano

Apaq-W

Avenue Comte de Smet de Nayer 14,
5000, Namur
v.poncelet@apaqw.be - 0472 84 56 82

CARI Centre apicole de recherche et d'information

Croix du Sud
1348 Ottignies – Louvain-la-Neuve
massaux@cari.be - 010 47 34 48 -0471 37 65 72

[Privacy](#)

[Imprint](#)

[Se désinscrire](#)