# Concours des miels d'ici et d'ailleurs : le palmarès 2026 est tombé !



*Suarlée, samedi 31 octobre 2026* - Ce samedi, les papilles ont eu droit à un vrai voyage ! Lors du concours des Miels d'ici et d'ailleurs, près de 120 miels venus de Belgique, de France et d'Allemagne et d'Algérie se sont présentés devant un jury plutôt gourmand : experts, apiculteurs et simples amateurs de bonnes choses.

Pour cette 26ème édition, quelque 50 passionnés et professionnels se sont retrouvés pour déguster, comparer, débattre et finalement désigner les heureux lauréats des médailles d'or, d'argent et de bronze. Un rendez-vous 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). Une belle vitrine pour mettre à l'honneur le miel, ce petit trésor doré que les abeilles nous offrent chaque jour.

**Un joli tour d'horizon des miels**

Cette année, 120 **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 :

- 26 miels de la province de Liège ;
- 19 miels de la province du Luxembourg ;
- 1 miel du Brabant flamand;
- 19 miels du Brabant wallon ;
- 19 miels de la province de Namur ;
- 5 miels de la Région bruxelloise ;
- 22 miels de la province du Hainaut ;
- 6 miels de France ;
- 1 miel d'Allemagne;
- 2 miels d'Algérie.

**Les règles du Concours**

Pour participer, les miels devaient avoir été récoltés dans les 13 mois précédant la date limite d'envoi des échantillons. Ils devaient être produits par des apiculteurs, seuls ou en collectif, avec une traçabilité complète, que ce soit au sein de l'Union européenne ou en dehors.
Chaque apiculteur (ou collectif) pouvait présenter jusqu'à 4 miels maximum, avec un seul miel par origine botanique. Seule exception : les miels toutes fleurs, pour lesquels un miel par période de production était accepté.
Enfin, les pots en compétition devaient être représentatifs de la production, présentés comme ils le seraient en vente, et répondre aux critères de qualité recherchés.

**Miel wallon IGP : un trésor du terroir désormais protégé en Europe depuis 2025**



© Jennifer Vanbranteghem

Fin, onctueux, facile à tartiner : le Miel wallon IGP doit son succès à des apiculteurs qui maîtrisent des techniques innovantes comme la cristallisation dirigée. Une douceur qui franchit les frontières !

Colza, pissenlit, ronces… La flore wallonne offre aux abeilles un véritable festin, et cela se goûte : le miel qui en résulte développe des saveurs d'une grande richesse. Autrefois, la cristallisation rapide de ces nectars posait problème. Les apiculteurs ont su en faire une force, et obtiennent aujourd'hui un miel à la texture parfaite et au goût unique.

Devenu un produit phare chez nous, le **Miel wallon IGP** rayonne désormais aussi à l'échelle européenne. Depuis février 2025, il porte le label Indication Géographique Protégée (IGP), qui vient récompenser une qualité difficile à égaler.

Pour célébrer la **26ème 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 présidé par **Eric Boschman, sommelier et gastronome,** était composé de:

- **Michel Demuynck**, sommelier et chef de salle du restaurant *Pré de chez vous* (5004 Namur)
- **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 2026**

**15 Médaillés de bronze**

- Alexandre BERNIER, Liège, colza, cristallisé monofloral
- Benjamin CHAPPELLE Hainaut, toutes fleurs (dominance colza), cristallisé

**18 Médaillés d'argent**

- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège), colza, cristallisé monofloral
- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège),

**20 Médaillés d'or**

- Gérard SKA, prov. du Luxembourg, pissenlit dominant (Miel wallon

**4 Médaillés "Coup de coeur"**

- Pierre THOORENS, Liège, toutes fleurs, cristallisé

- Benjamin CHAPPELLE Hainaut, toutes fleurs, liquide
- Pierre HANOTIER, Brabant wallon, toutes fleurs
- Pierre HANOTIER, Brabant wallon, toutes fleurs, cristallisé
- Ludovic. HALLEUX, Liège, nectar et miellat, cristallisé
- Rudolf KOCH, Hainaut, colza dominant, cristallisé
- Xavier RENOTTE, Wezem beek-Oppem (Brabant flamand), colza dominant, cristallisé
- Amar MAJID, Liège, toutes fleurs, liquide
- Christophe BRACONNIER, Hainaut, ronces dominantes, cristallisé
- Christophe CLOSE, Liège, toutes fleurs, liquide
- Salah Edd SAOUDI MABROUK, Algérie centaurées dominantes, liquide
- Philippe SEUGE, France, euodia et tilleul, liquide
- tilleul, dominant, cristallisé
- Ludovic. HALLEUX, Liège, toutes fleurs, cristallisé
- Pierre HANOTIER, Brabant wallon, colza dominant, cristallisé
- Georges JOST, Mürringen (Liège), pissenlit, cristallisé monofloral
- Georges JOST, Mürringen (Liège), toutes fleurs, cristallisé
- Pascal FRANCOIS, Luxembourg, toutes fleurs,cristallisé
- Robert LEQUEUX, Sombreffe (Namur), toutes fleurs **(Miel wallon IGP), cristallisé**
- Xavier RENOTTE, Wezem beek-Oppem (Brabant flamand), toutes fleurs, cristallisé
- Xavier RENOTTE, Wezem beek-Oppem (Brabant flamand), nectar et miellat, cristallisé
- Isabelle NOE, Hainaut, toutes fleurs, cristallisé
- Marie MAGIS, Liège, toutes fleurs, liquide
- IGP), cristallisé
- Robert LEQUEUX, Sombreffe (Namur), toutes fleurs, **(Miel wallon IGP),** cristallisé
- Robert LEQUEUX, Sombreffe (Namur), toutes fleurs **(Miel wallon IGP), cristallisé**
- Alexandre BERNIER, Bombaye (Liège), nectar et miellat (Miel wallon IGP), cristallisé
- Clément CHODOIRE , Bruxelles, tilleul dominant, liquide
- David BORREMANS, prov. brabant flamand, toutes fleurs, liquide
- Salah Edd SAOUDI MABROUK , Algérie
- David BORREMANS, prov. brabant flamand, toutes fleurs, liquide
- Benoît MERCENIER, Ottignies (BW), toutes fleurs, cristallisé
- Clément CHODOIRE, Bruxelles, tilleul dominant, liquide

- Pol-Henri EVRARD, Hainaut, nectar et miellat, liquide
- Xavier RENOTTE, Wezembeek-Oppem (Brabant flamand), toutes fleurs, liquide
- Julien DUWEZ, Hainaut toutes fleurs, cristallisé
- Mickael GIAMMELLO, Hainaut, toutes fleurs, liquide
- Nina GRONAU-REICHMANN, Allemagne,miellat, cristallisé
- Benoît MERCENIER, Ottignies, acacia dominant (Miel wallon IGP)
- Benoît MERCENIER, Ottignies, toutes fleurs, cristallisé (Miel wallon IGP)
- Albert DENECHAUD, France, colza dominant , cristallisé
- jujubier, liquide monofloral
- Elsa DONIOL-VALCROZE , Bruxelles toutes fleurs, liquide
- Christophe CLOSE, Liège, toutes fleurs, liquide
- Jean-Luc HASCOËT, France, bruyères et ronces, cristallisé
- Jean-Luc HASCOËT, France, sarrasin, cristallisé monoloral
- Fabrice LAMBOTTE, Bruxelles nectar et miellat, liquide
- Patricia JACQUEMIN, prov. du Luxembourg, Pissenlit dominant, cristallisé
- Pierrick MELCHIOR , prov. du Luxembourg, pissenlit dominant, cristallisé

- Pierre THOORENS, Liège, toutes fleurs, cristallisé
- Benoît MERCENIER, Ottignies (BW), toutes fleurs, cristallisé
- Norbert GAZON, Liège, toutes fleurs, cristallisé
- Michel FASTRE, colza dominant, cristallisé
- Xavier RENOTTE, Wezembeek-Oppem (Brabant flamand), colza et saule, cristallisé



**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