

Clair de Lune*... le gros enfumage, ...!! Piqûre de rappel n°5

Illustration : Exposition, Laogai Reasearch Foundation, 1994, "Sénat des Etats-Unis"

Le 8 septembre 2020, Alternatives Pyrénées publiait l'article intitulé : "**Un certain jeudi 13 août 1942**", **Piqûre de rappel n°1****, qui relatait les propos de Monsieur Harry WU lors d'une série de conférences du 13 au 18 mars 1995 à Toulouse.

Harry WU, le plus important dissident chinois réfugié aux Etats-Unis, Président fondateur de la "**Laogai Reasearch Fondation**" décrivait, perclus d'émotions, l'innommable, la barbarie, l'horreur des traitements dégradants et des tortures subis durant les 19 années passées dans les sinistres camps de rééducation nommés "**Laogais**". Ce terme d'ailleurs strictement interdit en Chine est très certainement inconnu des salariés chinois de **l'Institut Confucius de Pau** !

Harry WU avait pu confier, en privé, que du miel chinois était "**fabriqué**" dans nombre de Camps de Travail de rééducation.

"**Fabriquer**" du miel ? Bizarre ! Le jeune apiculteur qui recevait ses confidences avait du mal à comprendre.

Dans son ouvrage : "**Laogai, le Goulag chinois**"***, Harry WU informe ainsi page 277 :

"Marchandises produites par les Camps de Travail dans la République Populaire de Chine à partir de mars 1990.

La liste qui suit, tirée des statistiques du département américain du commerce, concerne les marchandises importées de la République Populaire de Chine par les Etats-Unis, depuis 1990. Le numéro de code des camps est donné sous la forme CT.

...04 Produits laitiers ; œufs ; miels ; produits d'origine animale. Produits par la plupart des fermes CT" ...

En 1997, le Syndicat des Producteurs de Miel de France (SPMF) publiait le stupéfiant chapitre : "Falsification des miels" :

"10. Quelle est la technique chinoise pour "fabriquer" du miel adultéré ?

En Chine, on ne rentre pas dans les "usines à miel". C'est "top secret". Des bâtiments sont immenses, plusieurs milliers de m2 au sol, et très protégés : grillages, gardiens et hauts parleurs... ..La (ou les) " technique de fabrication " chinoise n'est pas réellement connue. L'hypothèse la plus probable est la suivante :

1. le miel est prélevé dans des ruches, non operculé, à 25 ou 30% d'humidité, c'est-à-dire bien avant le mûrissement. Rappelons que la réglementation européenne (peu contraignante sur ce point) autorise 21% d'humidité. Un miel de qualité titre moins de 18%.

2. Il est extrait et stocké dans des emballages ahurissants (hétéroclites, rouillés etc) en attendant le passage du collecteur.

3. Ce dernier l'achemine jusqu'à l'usine, le plus souvent en état de fermentation avancée. **Il s'agit là d'une certitude.** Sous le microscope, le miel chinois se reconnaît entre mille : **c'est un tapis de levures.**

4. A l'usine, cette fermentation est bloquée chimiquement, et on procède au mélange avec les sirops industriels adaptés. Si nécessaire, une déshumidification industrielle est effectuée, pour sortir un produit, si possible avec moins de 19% d'eau. Le plus probable, d'après les spécialistes, c'est que les résidus considérables de fer que l'on retrouve par la suite, sont la conséquence directe de l'étape de cette " fabrication".

5. Ensuite, le "miel" est soutiré des cuves et stocké dans ces fameux fûts à bonde non alimentaires pour être exporté. C'est la raison pour laquelle les laboratoires européens sont régulièrement surpris de l'extrême homogénéité du "miel" chinois, tout au moins en ce qui concerne certains paramètres particulièrement surveillés (à propos de l'adultération).

Ces déductions résultent de recoupements divers. Il n'y a eu, bien entendu, de Commission d'enquête indépendante qui ait été autorisée à faire des observations nécessaires sur place. Les points 2, 3 et 5 sont absolument prouvés. Les points 1 et 4 sont des évidences dont certains détails techniques restent à préciser.

11. Comment en est-on arrivé là ?

A partir des informations en notre possession, la possibilité d'adultération du miel, non détectable par les techniques de l'époque (recensés dans les annexes de la directive 74/409), remonte au milieu des années 70 et correspond à la commercialisation des sirops industriels de maïs à haute teneur en fructose (HFCS). C'était la première fois que l'industrie réussissait à produire de l'édulcorant si proche du miel."

C'est pour lutter contre ce genre de trafic, que White et Winters (deux sociétés américaines) ont mis au point et publié en 1978 la méthode de carbone 13 du miel. Cela a suffi, semble-t-il, à décourager les escrocs de l'époque, qui n'avaient à leur disposition qu'une technique grossière et artisanale (mélange simple et sans aucune transformation ni précaution des 2 produits). Quand la Chine, absente jusqu'alors du marché mondial, est arrivée, compte tenu des particularités de ce "miel", les soupçons ont été immédiats...

...A partir de ce moment là, l'administration américaine n'a pas hésité, à avoir, sur le miel, une politique interventionniste. Par exemple et pour mémoire, en 1994 le miel chinois a été frappé de 140% de taxes douanières à l'importation. En 1993, un mécanisme sensiblement différent, a bloqué totalement pendant quelque temps les importations en provenance de ce pays.

La politique chinoise en matière de miel n'est pas le fruit du hasard. Tous ceux qui ont approché la question sur le terrain et qui veulent bien en parler, affirment que l'on se trouve face à une **fraude organisée scientifiquement, planifiée et évolutive**. Il s'agit de se rendre maître du marché mondial, et ce ne sont pas les producteurs de chaque zone importatrice qui sont visés, mais les concurrents directs, c'est-à-dire les autres pays exportateurs. Le miel est un petit produit, certes, et la masse financière modeste, mais l'enjeu, planétaire, fonctionne selon la même mécanique que s'il s'agissait de pétrole, de café ou de cacao. Une fois que l'on est leader quasi monopolistique, on a les mains libres pour, en fonction des circonstances, se lancer dans des opérations spéculatives, à la hausse comme à la baisse, et ainsi, engranger d'autant plus de profit que la marchandise que l'on met sur la marché n'est qu'un pâle ersatz que l'on fabrique à des coûts artificiellement très bas. Devant une telle situation, et compte tenu de l'absence totale de réaction de la part des autorités de contrôle, les concurrents n'ont qu'une alternative: utiliser les mêmes méthodes, ou bien être éliminé.

C'est ce qui s'est passé.

