Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 81 (1984)
Heft: 12

Artikel: L'analyse sensorielle des miels
Autor: Gonnet, Michel / Vache, Gabriel
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067670

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Documentation scientifique étrangère

L'ANALYSE SENSORIELLE DES MIELS

Michel Gonnet, *INRA, Station expérimentale d'apiculture, 84 140 Montfavet*

Gabriel Vache, *Centre de formation et de promotion agricole, 83406 Hyères*

(Suite)

On a adopté pour les miels la fiche de notation utilisée pour les vins et mise au point par l'INAO (Office national des appellations d'origine) et qui fonctionne parfaitement *(tableau 2)*. L'information reçue à la dégustation est traitée à deux niveaux: tout d'abord **on juge les défauts du produit, on apprécie sa qualité ensuite.** L'interprétation de cette fiche doit avoir fait, au préalable, l'objet d'une fixation conventionnelle de critères de classement, d'acceptabilité ou de refus. Il s'agit d'un répertoire des principaux défauts possibles pour un miel, et cela dans les domaines visuel, olfactif, gustatif et tactile; ainsi qu'un répertoire des qualités essentielles. Ce travail a déjà été réalisé et publié dans la revue «Apiacta»[1] où le lecteur pourra se reporter.

À VENDRE

Cadres de ruches suisses Burki, à monter. Marchandise de premier choix. Prix avantageux. Rabais de quantité.

L. Berney - Articles en bois
Crêt-Meylan 25, Le Brassus.
Tél. (021) 85 43 82

FICHE DE NOTATION DES MIELS

Tableau 2

Date de la dégustation: .....

Lieu de la dégustation: .....

N° de la commission: .....

Nom du dégustateur: .....

ÉCHELLE DE NOTATION ORDINALE

1. Très supérieur
2. Supérieur
3. Convenable
4. Limite
5. Médiocre
6. Inférieur
7. Très inférieur

ECHELLE D'INTENSITÉ DES DEFAUTS :

X = faible ; XX = assez fort ; XXX = fort.

(Entourer le nombre de croix correspondant au niveau d'intensité constaté).

N° échantillons	*DEFAUTS*				*Qualités Défauts particuliers*	*Note ordinale*
	visuels	*olfactifs*	*gustatifs*	*tactiles*		
	XXX	XXX	XXX	XXX		
	XXX	XXX	XXX	XXX		
	XXX	XXX	XXX	XXX		
	XXX	XXX	XXX	XXX		
	XXX	XXX	XXX	XXX		
	XXX	XXX	XXX	XXX		
	XXX	XXX	XXX	XXX		
	XXX	XXX	XXX	XXX		

En **conclusion,** il est souligné que c'est la première fois que l'on s'intéresse de manière aussi complète et ordonnée à l'appréciation objective des miels par la dégustation. C'est aussi la première fois que l'on parle d'analyse sensorielle pour le produit de l'abeille. Ce travail, incomplet, reste évidemment à parfaire et à compléter dans plusieurs domaines scientifiques quasiment inexplorés pour le miel, par exemple :

— la recherche des constituants aromatiques, leur nature, leur provenance, leur constitution chimique ;
— puis la recherche et la maîtrise d'un vocabulaire précis qui permettra une analyse véritablement descriptive.

La voie est ouverte. Nous souhaitons que ces travaux puissent se poursuivre.

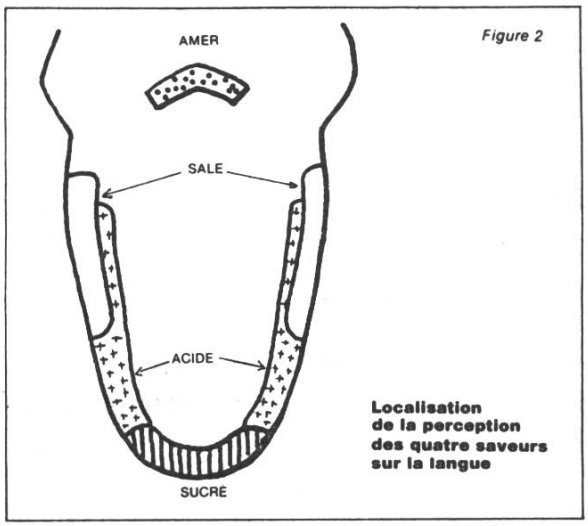

Figure 2

Localisation de la perception des quatre saveurs sur la langue

[1] Gonnet M. et Vache G. — Technique de dégustation des miels et recherche d'un système de notation et de classification objectif pour apprécier leur qualité par l'analyse sensorielle. «Apiacta» (4), 1979.

N.D.L.R. — Le travail présenté ici est le résumé d'une conférence faite par M. Gonnet lors du 3e Congrès national de l'apiculture française qui s'est déroulé du 4 au 7 septembre 1980, à Bordeaux-Lac. Doit paraître prochainement, aux Editions Apimondia, sous la plume de M. Gonnet et G. Vache, un travail complet traitant ce sujet beaucoup plus en détail.

Mots croisés

Solution des mots croisés N° 8

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	T	■	E	X	T	R	A	I	R	A
2	R	A	P	I	N	E	■	R	U	■
3	A	P	A	■	■	V	I	E	Z	E
4	C	O	M	P	T	E	■	N	■	L
5	A	L	P	H	A	N	D	E	R	Y
6	S	O	R	T	■	D	E	■	E	T
7	■	G	A	I	■	I	■	L	V	O
8	E	I	■	S	A	Q	U	I	E	Z
9	V	E	H	I	C	U	L	E	R	A
10	E	S	T	E	R	A	S	E	S	■

Tressons une couronne de laurier or à Eddie Mabillard, Grimisuat, qui est le seul à avoir répondu juste. 27 réponses.

Mots croisés N° 9

de Miellac

HORIZONTALEMENT

1. Déplacer des ruches.
2. Bouts d'oreilles.
3. Bouté. — En outre.
4. Réduirez à rien.
5. Tête de nénuphar. — Début de roman.
6. Doubleras d'une nappe textile.
7. Cher au musulman. — Sel anglais.
8. Note. — Poisson d'eau douce.
9. Qualifie des forces d'extraction de miel (renversé).
10. Patron apicole.

VERTICALEMENT

1. Grand édenté sud-américain.
2. Dispendieuse.
3. Attiral compliqué. — Symbole.
4. Conjonction. — Peser la hausse vide.
5. Début de scandale. — Possessif renversé. — Tête de loup.
6. Grand, en aviron. — Enjoué.
7. Suprêmes. — Queue de souris.
8. Reine brouillée. — Abrupt.
9. Jeune bohémienne de V. Hugo.
10. Plante sous-marine.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										■
3				■	■					■
4										
5				■		■		■		
6										
7						■				
8			■		■		■			
9	■	■								
10									■	

Passe-temps
pour toute
la famille

Bougies en cire d'abeille à faire soi-même

La flamme des bougies en cire d'abeille crée à elle seule une atmosphère de fête. Les confectionner soi-même est un agréable passe-temps aussi bien chez soi qu'à l'école ou en société.

Le doux parfum de la

cire gaufrée spéciale

de notre fabrication, appréciée de chacun.

Bienen-Meier
Les Fils de R. Meier S.A. **Cire gaufrée**
5444 Künten **Tél. (056) 96 13 33**

Nom: _____

Prénom: _____

Rue et N°: _____

NPA, localité: _____

Boîtes d'assortiment:

— de 6 feuilles gaufrées, 16 x 41 cm, avec mèches et mode d'emploi	Fr. 14.—
— de 8 feuilles gaufrées, 26 x 41 cm, avec mèches et mode d'emploi	Fr. 25.—
— de 10 feuilles gaufrées, 26 x 33 cm, avec mèches et mode d'emploi	Fr. 25.—

Feuilles de cire gaufrée seules
sans mèches

le kg		Fr. 19.50
dès 4 kg	le kg	Fr. 19.30
dès 10 kg	le kg	Fr. 18.90
dès 20 kg	le kg	Fr. 18.70

Feuilles gaufrées pour bougies de Noël

avec mèches (1 kg suffit pour 100 bougies)	le kg	Fr. 26.—

Petites abeilles de cire

la pièce	Fr. —.60

Bougeoirs ronds

∅ 6,5 cm	Fr. 1.60
∅ 8,5 cm	Fr. 2.20

Bougeoirs carrés

10,5 cm	Fr. 3.30
12,5 cm	Fr. 3.90
14,5 cm	Fr. 5.10

Mèches Nos 1 à 14,
par mètre Fr. —.55
(Choix du numéro de mèche: ajouter 2 au diamètre de la bougie en centimètres.)

COMMANDE

____ Boîtes d'assortiment 16 x 41 cm
____ Boîtes d'assortiment 26 x 41 cm
____ Boîtes d'assortiment 26 x 33 cm
____ kg feuilles gaufrées 16 x 41 cm
____ kg feuilles gaufrées 26 x 41 cm
____ kg feuilles gaufrées 26 x 33 cm
____ kg feuilles gaufrées pour bougies de Noël
____ Mèches (indiquer le N°)
____ Bougeoirs ronds ∅____
____ Bougeoirs ronds ∅____
____ Bougeoirs carrés ____
____ Bougeoirs carrés ____
____ Petites abeilles de cire