Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 96 (1999)
Heft: 6

Artikel: La falsification du miel [3]
Autor: Cavazzoni, Lucio / Marshall, Ged
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067877

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

La falsification du miel (suite du No 5/1999)

Annexe 3

Miels monofloraux

Qu'est-ce qu'un miel monofloral selon la directive actuelle?

Les différences d'un miel à l'autre ont essentiellement pour origine les innombrables variétés de nectar, lequel constitue la matière première des abeilles. Sur les marchés les plus évolués, la diversité de produits est un facteur essentiel pour promouvoir la consommation de miel. Proposer une gamme étendue de produits n'est pas seulement une nécessité imposée par la diversité des productions européennes, c'est aussi un système permettant d'augmenter sa clientèle, de stimuler la consommation, de satisfaire les besoins d'un public qui consomme le miel avec plaisir et qui apprécie la possibilité de pouvoir choisir le produit qui lui convient. D'où la nécessité de proposer au consommateur des produits sous des appellations à la fois valorisantes et transparentes pour les consommateurs, et en même temps contrôlables par qui est chargé de la défense de ces derniers.

La directive européenne sur le miel prévoit la possibilité de classer les miels selon l'origine florale ou végétale. Cela dit, le texte de la directive est loin d'être exhaustif et laisse une grande marge d'interprétation. Il y est dit en effet que l'on peut mentionner l'origine dans le cas où le produit provient de façon prépondérante de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques.

La directive laisse une trop large marge d'interprétation

Ainsi, selon l'interprétation que l'Italie et la France ont donnée à la directive, la loi nationale de réception aurait dû être suivie d'un décret d'application fixant les limites de composition (c'est-à-dire les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques). Limites qui auraient permis aux organes de défense des consommateurs de vérifier les appellations utilisées dans le commerce, en tout cas pour les miels les plus vendus. Il ne semble pas que cette interprétation soit partagée par les autres membres de l'Union et le problème du contrôle des appellations botaniques reste entier. Les services de l'Union européenne eux-mêmes indiquaient il y a peu, dans une communication adressée au gouvernement italien[4], que dans la directive communautaire, «l'absence de réglementation pour ce qui touche aux propriétés physico-chimiques et organoleptiques du miel monofloral était voulue par le législateur communautaire, par conséquent les Etats membres ne peuvent établir de critères limitatifs en la matière.»

Autre problème: selon l'interprétation la plus courante, la possibilité d'utiliser des appellations botaniques est réservée aux miels monofloraux, c'est-à-dire provenant essentiellement d'une seule espèce. Pour quelle raison ne peut-on

pas recourir à cette possibilité dans le cas des miels provenant de plusieurs espèces (châtaignier et tilleul par exemple), voire dans le cas d'associations végétales particulières (miel de prairie alpine, de garrigue méditerranéenne, de forêt)?

Les moyens de contrôle des appellations d'origine botanique

Malheureusement, il n'existe à l'heure actuelle aucun système d'analyse permettant d'établir avec précision l'origine d'un miel. Le système idéal consisterait à identifier, pour chaque provenance botanique, un ou plusieurs «marqueurs», autrement dit des substances spécifiques des nectars de chaque espèce en question, dont les quantités seraient constantes et non altérables par les processus d'élaboration du miel par les abeilles, par l'extraction et la conservation. Bien qu'il fournisse de précieuses indications quant à l'identification de l'origine du miel, le système classique consistant à considérer comme marqueurs de l'origine botanique les pollens présents dans le miel (analyses mélissopalynologiques) est insuffisamment précis et pose de nombreux problèmes d'utilisation (haut degré de spécialisation technique nécessaire, faible degré de reproductibilité, interprétation complexe et non automatique des résultats). Au plan chimique, certains marqueurs ont déjà été identifiés, surtout pour ce qui touche aux substances aromatiques ainsi qu'à un certain nombre de composants secondaires (flavonoïdes). Ces méthodes d'analyse n'ont cependant pas encore été intégrées aux protocoles de contrôle, elles nécessitent en effet des appareillages spéciaux et très coûteux, sans compter que les données disponibles ne permettent pas encore de les généraliser. Toutefois, on peut raisonnablement espérer qu'elles seront utilisables dans un futur proche; il sera alors possible de mesurer avec précision le degré de pureté de n'importe quel miel «monofloral». Pour autant, rien ne dit que de telles méthodes d'analyse résoudront à elles seules le problème puisqu'elles permettront, certes, de sélectionner des miels ayant un même degré de pureté, mais différents selon la nature des nectars d'accompagnement. Aussi, si l'on accepte de l'envisager du point de vue du consommateur et de la seule manière qui aujourd'hui permet de l'affronter, la solution du problème ne consiste pas tant à définir un pourcentage minimum d'origine, mais plutôt à préciser des limites de composition et de caractéristiques; de telle sorte que le consommateur qui achète, par exemple, un pot de miel d'acacia, achète effectivement un miel provenant essentiellement de fleurs d'acacia, mais surtout que ce miel ait une couleur, un aspect, une odeur et une saveur constants d'un achat à l'autre.

Actuellement, les miels monofloraux européens bien connus et caractérisés sont au nombre d'une trentaine; d'autres faisant l'objet d'études menées par des centres de recherche et d'expérimentation spécialisés en apiculture. Au niveau européen, s'est constitué un groupe de travail, coordonné et soutenu par Apimondia, l'organisation internationale des apiculteurs qui, après avoir œuvré en faveur de l'harmonisation des méthodes d'analyse chimique du miel[5], travaille actuellement à la définition des miels monofloraux.

Le risque de ce type de fraude aujourd'hui

Dans le domaine des appellations d'origine botanique règne la plus grande confusion: les raisons en sont d'une part les difficultés que pose le très haut degré de spécialisation requis pour procéder correctement aux contrôles d'origine botanique du miel, et d'autre part le manque de documents officiels qui permettraient de dissiper les doutes quant à l'interprétation de la directive et de

définir les critères d'appellation botanique. L'absence de toute norme fixant les procédures d'application rend impossible la protection des appellations botaniques. Une meilleure définition des miels monofloraux pourrait obliger à effectuer quelques contrôles supplémentaires au stade de la production, mais permettrait également de lutter plus efficacement contre la concurrence déloyale de ceux qui inventent des appellations à leur seul avantage. La situation actuelle favorise les abus et tend à niveler la qualité vers le bas quant à la «réalité» des appellations botaniques; ceci dans la mesure où une telle situation, qui voit de nouvelles appellations naître du jour au lendemain, n'incite pas à se soucier de la non-conformité des normes de qualité.

Les preuves d'une situation alarmante

Le manque de clarté, et par conséquent l'absence de contrôles, favorisent une profusion d'appellations fantaisistes, motivées davantage par l'attrait qu'elles sont susceptibles d'exercer sur le consommateur que par le souci de vérité, de transparence et de vérifiabilité. Une enquête menée en Italie par les services de répression des fraudes en 1996 a permis d'établir que sur un total de 120 échantillons, prélevés sur l'ensemble du territoire national, 13% des produits présentaient des irrégularités quant à leur appellation botanique. Le type d'irrégularités constatées laisse penser que le problème est nettement sous-estimé: qui fraude dans ce secteur n'est probablement pas conscient qu'il trompe le consommateur sur la nature réelle du produit, mais au contraire pense peut-être utiliser une arme licite dans le cadre de la libre commercialisation.

Conclusions

C'est pourquoi est d'autant plus nécessaire une clarification des normes. La nouvelle directive (ou règlement) du Conseil devrait définir ou donner les moyens à la commission, à travers les procédures appropriées, d'arrêter un document officiel qui contienne les critères de définition des miels monofloraux et les limites de composition, qui soit de référence pour tous, opérateurs et consommateurs.

[4] Avis motivé de la commission adressé à la République italienne, conformément à l'article 169 du traité CE concernant la dénomination du miel du 10.4.1996.

[5] Bogadanov S., Martin P., Lullmann C., 1997 - *Harmonised methods of the European Honey Commission.* Apidologie, Extra issue, 1-59.

(A suivre)

Pour cause de changement de type de ruche, à vendre du

matériel du type Dadant-Blatt ordinaire 12 cadres

10 hausses, rayons 25 mm bâtis sur fil en W.	Par hausse	Fr. 60.–
10 grilles à reine cadre en bois et barreaux ronds	Par pièce	Fr. 10.–
10 coussins nourrisseurs Lienher avec bassin alu, le bois et la jute construits à neuf	Par pièce	Fr. 15.–
10 coussins de chaleur construits à neuf	Par pièce	Fr. 6.–
8 seaux 25 kg en fer-blanc	Par pièce	Fr. 8.–
10 demi-cadres pour corps DB montés	Le lot	Fr. 10.–
1 guide en bois dur combiné pour clouer les cadres	La pièce	Fr. 30.–
1 pompe à eau à main N° 1. Lyss.		Fr. 30.–

Tous les articles sont offerts à un prix convenable, de ce fait des rabais ne sont pas prévus.

Jean-Pierre Calame, Evole 58, 2000 Neuchâtel, tél. (032) 730 51 27