

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 96 (1999)
Heft: 7

Artikel: La falsification du miel [4]
Autor: Cavazzoni, Lucio / Marshall, Ged
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067880>

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: 26.04.2026

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

Information

La falsification du miel (suite et fin du N° 5/1999)

Annexe 4

Indications d'origine géographique

Les mentions relatives à l'origine géographique dans la directive actuelle

Le miel est à n'en pas douter un produit étroitement lié au territoire de production, dans la mesure où ses caractéristiques de composition et ses caractéristiques organoleptiques sont principalement fonction du type de fleur butinée. Outre la variété de végétaux, d'autres facteurs liés au territoire conditionnent les caractéristiques du produit: le type de sol, le développement d'activités humaines et leurs possibles retombées négatives sur le produit (pollution) et sur la constance des productions (diffusion variable selon les années des plantes agricoles présentant un intérêt apicole, variations des ressources spontanées), les techniques de production (des espèces d'abeille aux types de ruche en passant par les systèmes de traitement et de transport).

Si l'origine géographique ne permet pas d'établir un classement qualitatif absolu et immuable, elle est sans doute à la base de différences relativement constantes et identifiables aussi bien au niveau organoleptique qu'au niveau de la composition; aussi les produits sont-ils différents selon les provenances géographiques. Aux différences objectives et vérifiables à travers les analyses, il convient d'ajouter les différences en termes d'image qui font qu'un consommateur préfère un produit à un autre sans pour autant en connaître les caractéristiques.

Ceci est admis par la directive sur le miel, laquelle prévoit deux types d'appellation géographique, l'une volontaire, l'autre susceptible d'être rendue obligatoire par les Etats membres. L'appellation volontaire établit que le miel peut être commercialisé avec mention de la provenance géographique, à savoir un nom régional, territorial ou topographique, à condition qu'il s'agisse de sa provenance exclusive. L'appellation obligatoire, dans les pays où elle existe, devrait permettre de distinguer les miels produits hors de l'Union européenne.

Pourquoi la directive ne permet-elle pas une protection efficace?

Cela dit, les mentions obligatoires prévues dans la plupart des pays qui ont adopté cette solution sont si ambiguës (par exemple «mélange de miels de diverses origines» en France) que le consommateur n'est pas correctement renseigné sur l'origine du produit qu'il est en train d'acheter. En l'absence de toute indication ou d'une indication claire et transparente quant à l'origine géographique, le consommateur, ne connaissant pas la situation du marché international du miel, est généralement porté à imaginer que le produit a une origine locale. En plus la directive ne fournit aucune précision quant aux systèmes à adopter pour le contrôle des appellations géographiques volontaires ou obligatoires.

Les moyens de contrôle des appellations d'origine géographique

Comparativement aux autres produits agroalimentaires liés à la zone de production (vins, fromages, charcuteries, huiles), le miel jouit de l'énorme avantage que constitue le «certificat d'origine incorporé». En effet, le miel contient toujours, en quantité variable, des grains de pollen qui proviennent des plantes sur lesquelles le nectar a été butiné, de celles butinées pour le pollen et du milieu de production. L'observation au microscope des grains de pollen permet d'identifier les plantes dont ils proviennent, de remonter à un type de végétation et par conséquent à la zone de production.



La méliissopalynologie (étude du pollen dans le miel) est une branche de la palynologie (étude du pollent et des spores): la première étude au microscope du miel remonte à 1895 et c'est au cours des deux premières décennies de ce siècle qu'ont été jetées les bases de cette technique. La méthode de caractérisation géographique est relativement simple: il suffit de prélever un échantillon suffisamment important et représentatif (sur plusieurs années si possible) du produit dont doit être établie l'origine; l'étude permet de constituer les modèles auxquels seront ensuite comparés les produits dont l'origine n'est pas établie. La méthode peut toutefois se révéler difficile à mettre en œuvre: l'extrême degré de spécialisation et la constante mise à jour des connaissances que doivent posséder les personnes effectuant ce type d'analyse, les difficultés de standardisation et le faible degré de reproductibilité, font que ce type de contrôle ne peut avoir lieu que dans très peu de laboratoires de l'Union européenne. Mais la limite principale que connaît cette technique réside dans le fait que le spectre pollinique d'origine d'un miel peut être facilement modifié durant la production, à des fins de fraude en l'occurrence, par mélange à des miels de provenance différente ou encore en éliminant le pollen présent dans le miel par un procédé de filtrage industriel. C'est pourquoi sont actuellement à l'étude des systèmes d'analyse chimique et des appareillages qui devraient permettre de remplacer les analyses polliniques. Ces nouveaux outils se fondent sur le fait qu'il est possible de reconnaître, dans les dérivés végétaux, l'empreinte du milieu dans lequel les plantes se sont développées, surtout pour ce qui touche aux éléments rares ou à la composition isotopique. Ces méthodes sont déjà appliquées à d'autres produits agro-alimentaires (vin) et pourront, dans un futur proche, trouver toute leur utilité dans le secteur apicole.

Les preuves d'une situation alarmante

Dans les pays de l'Union où il est actuellement obligatoire de préciser qu'un miel ne provient pas de la Communauté, la fraude sur ce type d'indication est relativement fréquente, ainsi qu'a pu le mettre en évidence une étude de la Direction nationale d'enquêtes - Répression des fraudes française et une des Services italiens de répression des fraudes; dans cette dernière, pour 12% des 120 échantillons, l'indication de l'origine géographique ne correspondait pas à la véritable origine. Les fraudes relatives à l'origine géographique permettent de donner un avantage supplémentaire – c'est-à-dire l'origine nationale ou en tout cas non chinoise (autrement dit l'absence d'indication de l'origine) – au produit qui va se placer dans un segment bien précis du marché, souvent le plus bas. En revanche, qui vend du miel d'importation en misant sur sa propre image ou sur la qualité du produit n'a aucun besoin de mentir quant à l'origine de ce dernier.

Conclusions

S'il est vrai que le lieu de production est important afin de pouvoir définir les caractéristiques du produit et que l'omission de cette indication peut induire en erreur l'acheteur quant à l'origine du produit lui-même, la logique voudrait que le consommateur soit défendu par l'obligation, au niveau communautaire, de mentionner le lieu de production du miel ou tout au moins de mentionner, quand c'est le cas, qu'il s'agit de miel produit hors de la Communauté. Cette défense du consommateur doit être rendue plus efficace au moyen de l'officialisation des méthodes de contrôle de l'origine géographique.

