Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 128 (2007)
Heft: 7

Artikel: Durée de conservation minimale, maintenant aussi pour le miel
Autor: Gallmann, Peter
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1068005

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

Durée de conservation minimale, maintenant aussi pour le miel

P. Gallmann, Centre de recherches apicoles, Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berne

Avec la modification du 15 novembre 2006, la lettre g de l'article 13 de l'Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires a été supprimée. Cette modification implique qu'il faut désormais aussi indiquer une date de durée de conservation minimale pour le miel. On pourra cependant continuer à déclarer son miel selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007 grâce à une disposition transitoire.

Autrement dit, au plus tard à partir de 2008, mais de préférence déjà à partir de la récolte de cette année, le miel doit être muni d'une date minimale de conservation. Qu'est-ce que cela signifie concrètement? Le miel se conserve très longtemps, si longtemps que même le miel retrouvé dans les offrandes funéraires dans l'ancienne Egypte serait – paraît-il – consommable. Mais alors, comment les apiculteurs-trices peuvent-ils-elles déterminer une date de conservation pour leur récolte de 2007?

Bien que peu satisfaisante, la réponse correcte est la suivante: ***On ne sait pas! Il faut se fier à la responsabilité de chacun.***

Ci-après, quelques trucs et aides pour déterminer une date correcte de conservation minimale et les nouvelles règles d'étiquetage du miel:

De quelle façon la date doit-elle être indiquée?

Etant donné que le miel est un produit qui se conserve longtemps, il suffit d'indiquer une année. Sa conservation doit ensuite être garantie jusqu'à la fin de l'année indiquée. La déclaration correcte est par exemple «à consommer avant fin 2008».

Quelle est la durée de conservation à indiquer?

Les apiculteurs-trices sont libres de décider combien de temps ils-elles garantissent la qualité de leurs produits. Au cours de cette période, ils-elles sont responsables de leurs produits et, le cas échéant, soumis à l'obligation de réparer le dommage subi. Pour fixer une date limite, il y a cependant des aides et des indices; ceux-ci reposent d'une part sur l'expérience propre et d'autre part sur des études effectuées sur l'altération du miel lors de l'entreposage *(voir par exemple le tableau page suivante).*

On peut voir sur ce tableau que la température d'entreposage entraîne des modifications importantes dans le miel. A 10 °C, l'activité enzymatique se maintient et la valeur HMF – volontiers prise comme indicateur du temps d'entreposage et de l'influence de la chaleur – reste stable durant de nombreuses années.

Tableau 1: ***Modifications de certaines caractéristiques lors de l'entreposage à différentes températures*** (Selon White et col. 2000)

Température d'entreposage °C	Temps nécessaire à la formation de 40 mg de HMF**/kg	Durée de demi-vie de l'amylase*	Durée de demi-vie de la saccharase*
10	10-20 ans	35 ans	26 ans
20	2 - 4 ans	4 ans	2 ans
30	0,5 - 1 an	200 jours	83 jours
40	1 - 2 mois	31 jours	9,6 jours
50	5 - 10 jours	5,4 jours	1,3 jour
60	1 - 2 jours	1 jour	4,7 heures
70	6 - 20 heures	5,3 heures	47 minutes

* Durée de demi-vie: durée pour la réduction de moitié de l'activité enzymatique.

** HMF = Hydroxymethylfurfural utilisé comme indicateur pour estimer le chauffage ou la durée de conservation.

La lumière joue aussi un rôle lors de l'entreposage. La photo montre 3 miels de colza du même lot de production entreposés sous diverses conditions de lumière: a) lumière du jour et température ambiante, b) dans l'obscurité à température ambiante c) dans l'obscurité et réfrigéré. Après une année déjà, les modifications dues à l'action de la lumière, mais aussi à l'influence combinée de la température et de la lumière, sont visibles.

A l'inverse de la plupart des denrées alimentaires, le miel peut être conservé pendant de nombreuses années sans pertes de qualité à condition d'être entreposé correctement. Les récoltes de miel étant fortement fluctuantes, il est judicieux de conserver du miel lors des bonnes années afin de palier les éventuelles pénuries. Le miel doit donc être conservé à une température basse (10-18°C), dans un lieu obscur avec une faible humidité de l'air (inférieur à 60 %) et neutre en odeur.

A B C

Influence de la lumière et de la température sur la qualité du miel.

Points critiques dont il faut tenir compte!

Il faut tenir compte de certains points critiques. Quelques miels monofloraux ou de mélange ont tendance à se scinder en deux phases (solide et liquide) et devraient donc être consommés avant de présenter des défauts optiques. Certaines sortes de miel, en particulier le miel de colza, peuvent,

en dépit d'une récolte correcte et d'une teneur en eau relativement basse, fermenter spontanément. Les processus de fermentation déclenchés par des levures commencent dans des zones ou, lors de la cristallisation, la teneur en eau dépasse localement une concentration critique. Cela peut arriver dans les miels avec une teneur en eau de 18%. Le miel en fermentation ou fermenté est avarié.

Autocontrôle

En tenant compte de ces faits et de l'évaluation de son propre produit, on peut indiquer une date correcte (année). Il est assurément très utile de contrôler la date de conservation indiquée en conservant un échantillon de réserve dans l'armoire à provision. Dans le cas d'une réclamation, on peut recourir à celui-ci.

Aide supplémentaire

Les sociétés d'apiculture peuvent donner des recommandations. Pour les apiculteurs-trices suisses qui travaillent selon le règlement du miel, la commission du miel a fixé comme date de conservation minimale une durée de trois ans à partir de la récolte. Par exemple, on indiquera pour le miel de 2007: à consommer avant fin 2010. A l'intérieur de cette marge de trois ans et demi, les apiculteurs-trices apposant un sigle de qualité doivent aussi assumer leur responsabilité propre et absolument fixer un délai de conservation plus court pour un lot de miel critique.

Etiquetage

Avec l'introduction de l'obligation de dater, les prescriptions d'étiquetage ont été élargies d'un sixième point.

Indication obligatoire (ODAIOUs art. 26, ordonnance sur l'étiquetage, OEDAI)

- Dénomination spécifique selon l'art. 3 de l'Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI) et l'art. 78 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale: ***«Miel ou miel d'abeilles»***.
- Date minimale de conservation (art.11 OEDAI): si la conservation est de plus de 18 mois, l'indication de l'année suffit. ***«A consommer de préférence avant le...»***, si le jour est mentionné ou ***«A consommer avant fin...»***, si seule l'année est indiquée.
- Origine: Pays de production selon l'art. 2 al. 1 g OEDAI par ex. ***«Miel suisse»***, si cela ne figure pas visiblement dans l'adresse.
- ***Nom et adresse de l'apiculteur***, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur (art. 2 al. 1f OEDAI)
- Lot selon l'art. 19 - 21 ODEAI: Après l'indication ***«L»***, ajouter une indication ou un numéro avec lequel le lot de production est identifiable.

- Poids de remplissage: par ex. ***1 kg, 500 g, 250 g net***

  Ces indications doivent figurer dans au moins une langue nationale et être bien lisibles.

Indication non obligatoire, mais permises:

- Nom régional, territorial ou topographique, AOP/IGP par ex. Tessin, Jura, miel de montagne
- Sorte de miel: par ex. miel de fleurs, de forêt, d'acacias (art. 78 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale)
- Indication de la valeur nutritive: (obligatoire si vante les propriétés favorables à la santé)

  100 g contiennent env.:
  - Valeur énergétique 1389 kJ / 332 kcal
  - Protéines 0,4 g
  - Hydrates de carbone 81 g
  - Matière grasse 0 g
- Réclame concernant des propriétés favorisant la santé: «Le miel est une précieuse source d'énergie»

Les indications suivantes sont interdites:

- Réclame concernant les propriétés curatives
- Indications incomplètes comme: «Le miel contient des substances minérales et des vitamines» sans indications de la quantité selon l'Ordonnance sur la valeur nutritive; indications des calories sans l'indication des protéines, des hydrates de carbone et de la matière grasse.

Traduction : ***E. Fasnacht (ALP)***

A VENDRE

Reines carnioliennes

Fécondées en stations **Fr. 40.–**

Nucléis DB 6 cadres

Prix: Fr. 180.–

N. AJVAZI, 1350 Orbe
Tél. 024 441 21 26
Natel 079 355 16 79 dès 13 h

A VENDRE

4 colonies

dans ruches suisses

Bon prix

Tél. 024 441 38 75
ou Natel 079 246 74 40