Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 133 (2012)
Heft: 8

Artikel: Qualité du miel labellisé : analyses de 2011
Autor: Kast, Christina / Simonet, Leo / Neuhaus, Patrick
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1068099

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: 08.12.2025

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

Qualité du miel labellisé – Analyses de 2011

Christina Kast[1], Leo Simonet[2], Patrick Neuhaus[1], René Badertscher[1] et Peter Gallmann[1]

[1] Agroscope Liebefeld-Posieux ALP-Haras, Centre de recherches apicoles
[2] Commission du miel apisuisse

Le règlement de contrôle du miel labellisé d'apisuisse fixe des critères de qualité qui garantissent une exploitation dans les règles de l'art. Afin de contrôler le produit final, des échantillons de miel sont prélevés selon un plan de prélèvement par sondage basé sur le risque pour être ensuite analysés en laboratoire.

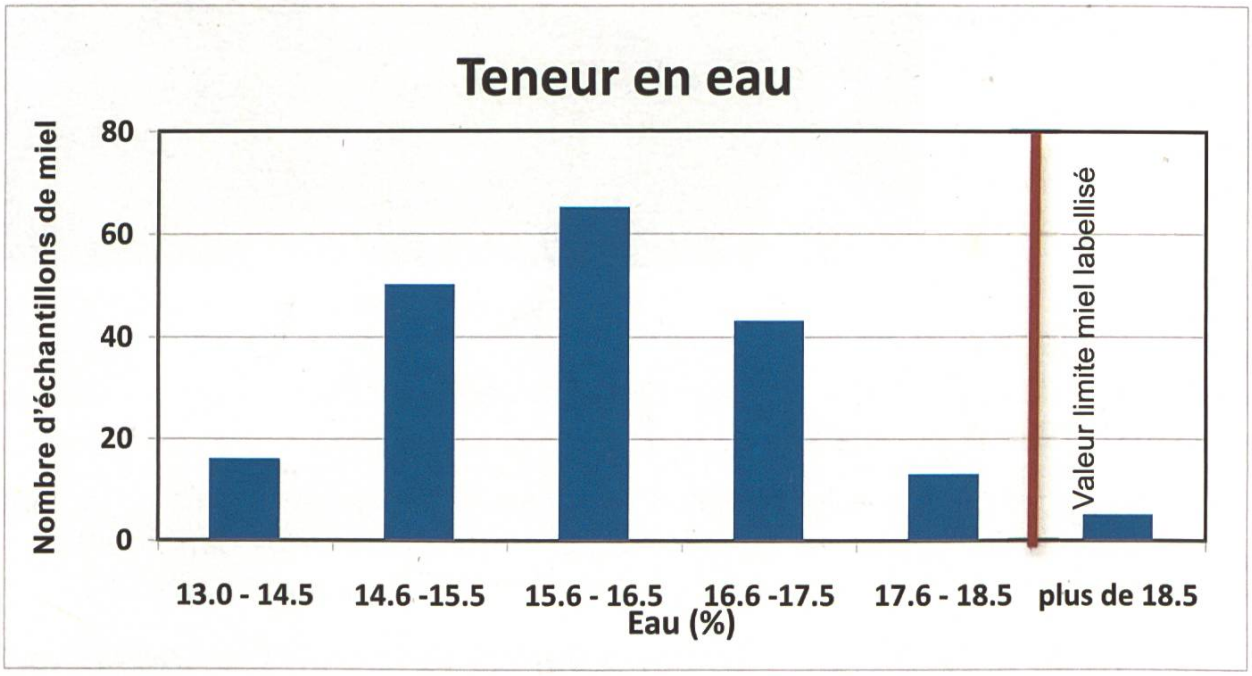
Le contrôle de la qualité certifie que la bonne pratique apicole est respectée; le label garantit donc aux consommateurs-trices une excellente qualité du miel.

En 2011, 192 analyses de miel portant sur la teneur en eau et les résidus ont été effectuées. 171 échantillons provenaient d'apiculteurs-trices participant au programme du label de qualité et 21 d'autres apiculteurs-trices; les échantillons de ceux-ci ont été analysés à titre de comparaison.

Les résultats des analyses de 2011 confirment la tendance observée depuis 2007: la qualité du miel ne cesse de s'améliorer. Presque tous les échantillons de miel ont satisfait aux critères analytiques du label de qualité d'apisuisse.

La teneur en eau influence l'aptitude à la conservation du miel

Des teneurs élevées en eau favorisent la fermentation du miel. Les levures dans le miel peuvent se multiplier et transformer le sucre contenu dans le miel



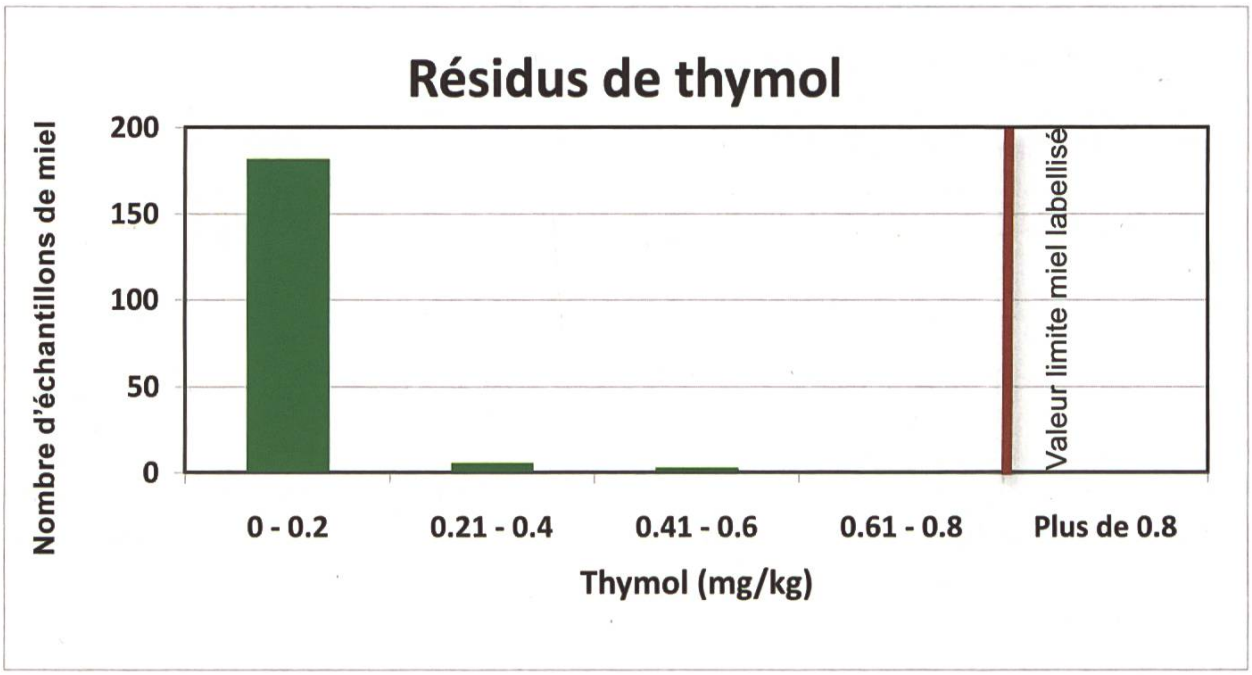
en alcool et en acide acétique. Alors que dans un miel présentant une teneur basse en eau, les levures peuvent difficilement se multiplier, elles ont tout loisir de le faire dans un miel avec une teneur élevée en eau, lorsque les conditions de stockage sont mauvaises. Le goût du miel se modifie alors. Il est donc important de centrifuger (extraire) le miel seulement quand celui-ci est arrivé à maturité et que la teneur en eau est dans le domaine des valeurs autorisées.

Selon l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale, la teneur en eau dans le miel ne doit pas dépasser 21 %. Le règlement de contrôle du miel d'apisuisse prescrit quant à lui une valeur maximale de 18,5 % que les apiculteurs-trices participant au programme de qualité doivent respecter. Lors du contrôle de la qualité du miel de 2011, cette valeur a été dépassée dans cinq échantillons. Parmi ces cinq échantillons, quatre étaient des miels labellisés. Autrement dit, 97,6 % des miels labellisés ont rempli la prescription du règlement de contrôle du miel.

Analyses des résidus dans le miel

Les résidus de thymol donnent une indication sur une éventuelle mauvaise application des produits de lutte contre les varroas à base de thymol

Des valeurs élevées en thymol peuvent indiquer que des préparations au thymol, comme Api Life Var, Thymovar ou Apiguard, ont été appliquées au mauvais moment (pendant la saison de récolte du miel) ou que des petits cadres contenant du thymol sous forme cristalline ont été utilisés. Jusqu'en 2009, la valeur de tolérance légale en Suisse se situait à 0,8 mg/kg de miel. Avec l'adaptation de la législation suisse au droit européen, cette valeur a été supprimée. Toutefois, pour les apiculteurs-trices participant au programme du label de qualité, la valeur limite fixée par apisuisse de 0,8 mg/kg est toujours valable.



Des résidus de thymol supérieurs à la teneur naturelle du miel, soit 0,8 – 1,2 mg/kg de miel, doivent être évités, car ils peuvent altérer le goût du miel. Il est réjouissant de constater que tous les miels contrôlés en 2011 présentaient des teneurs en thymol faibles, situées en dessous de 0,8 mg/kg. Aucun des échantillons analysés n'a donc dépassé la valeur prescrite pour le miel labellisé.

Les résidus de 1,4-dichlorobenzène (1,4-DCB) et de naphtaline dans le miel indiquent une éventuelle application non autorisée de boules anti-teignes utilisées pour protéger la cire d'abeilles des dégâts causés par ce ravageur.

Les valeurs pour le miel labellisé dans le cadre du contrôle du miel d'apisuisse pour les résidus de 1,4-dichlorobenzène sont 10 fois plus basses (0,001 mg/kg) que la valeur légale de tolérance. 99 % des échantillons de miel ont rempli cette condition plus stricte ; seul 1 % des miels ont dépassé cette valeur (tableau 1). En ce qui concerne la naphtaline, une valeur de 0,001 mg/kg est appliquée dans le cadre du contrôle du miel. Tous les miels ont rempli cette exigence (tableau 1).

On peut donc se réjouir de constater que les boules anti-teignes ne sont plus utilisées.

	1,4-DCB	Naphtaline
Nombre de miels analysés	192	192
Positif (> 0,01 mg/kg)	0 (0%)	0 (0%)
Positif (> 0,001 mg/kg)	2 (1%)	0 (0%)

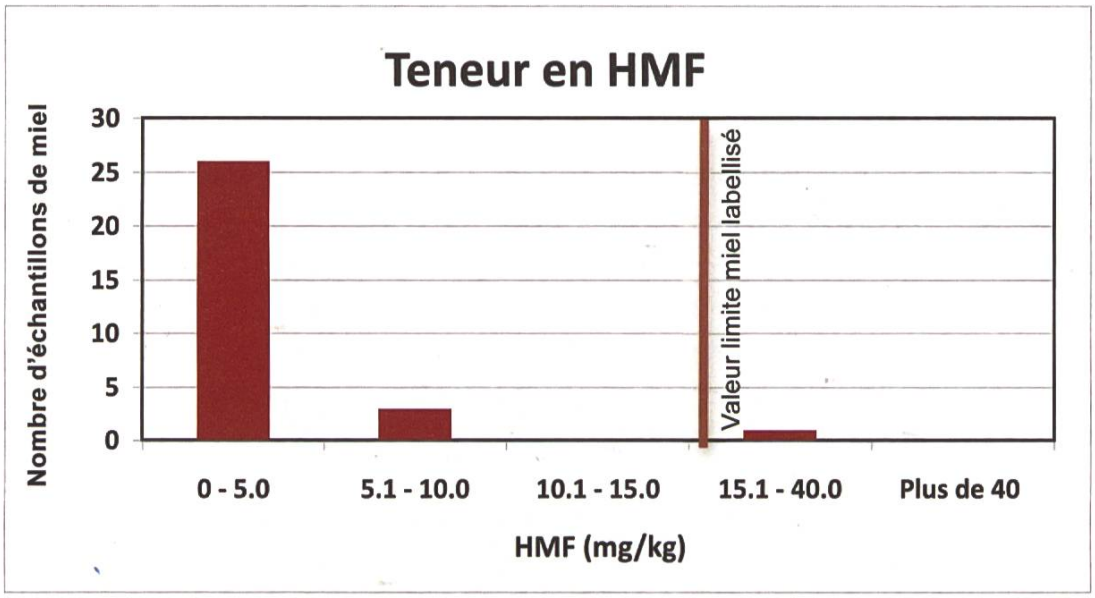
Tableau 1 : Résidus de 1,4-DCB et de naphtaline dans les échantillons de miel analysés dans le cadre du contrôle de la qualité du miel d'apisuisse

Une teneur basse en 5-(hydroxyméthyl)-furfural (HMF) est un indicateur important de la fraîcheur du miel et de son entreposage optimal

Du miel fraîchement centrifugé ne contient que de faibles quantités d'HMF. Selon la température et la durée d'entreposage, le pH et lors du chauffage du miel, la teneur en HMF augmente. Le règlement d'apisuisse définit une valeur maximale d'HMF de 15 mg/kg pour les apiculteurs-trices participant au programme de qualité, soit plus basse que la valeur légale de tolérance de 40 mg/kg.

Au printemps 2011, 30 miels ont été achetés sur des stands au marché et dans des magasins pour contrôler la teneur en HMF. On a tenu compte surtout des miels liquides, proposés à la vente sous la dénomination de miel de forêt et produits en 2010. Parmi ces 30 miels, 27 étaient des miels labellisés. Les trois miels non labellisés ont servi pour la comparaison. 97 % des miels envoyés en laboratoire pour analyse ont rempli les exigences du programme de qualité. Un miel labellisé (3 %) présentait une valeur HMF supérieure à 15 mg/kg et a donc dépassé la valeur préconisée par le règlement du contrôle du miel.

Une valeur élevée en HMF indique un chauffage incorrect du miel ou un mauvais entreposage. Pour éviter une altération de la qualité du miel par la chaleur et donc une teneur élevée en HMF, il convient de liquéfier le miel avec ménagement et à une température la plus basse possible. En outre, le miel doit être stocké de façon optimale afin que la valeur d'HMF dans le miel ne dépasse pas la valeur limite sur une période de trois ans.



APIVER
1906 Charrat

Pots à miel
en verre nid d'abeille

avec couvercles; prix de détails

Par paquets, prix par palettes sur demande, retirés à Charrat

Livrés: + 10 %

Attention nouveaux prix:
250 g: 0,53 - 500 g: 0,58 - 1 kg: 0,73
aussi pots à confitures, 9 modèles.

Tél. 079 408 74 36

Offrez-vous des outils de qualité:

- tout en acier inoxydable, efficace et solide
- résistant aux traitements aux acides
- également pour ruches DB

Bandes porte-cadres*, dès Fr. 2.40
Liteaux pour planchettes de couverture, dès Fr. –.50
Clous ou vis inox pour porte-cadres et liteaux
Nourrisseurs LEUENBERGER
Entrées de ruches WYNA-DELUXE
Grilles Anti-Varroa* 29,7x50x0,9 cm
*dimensions sur demande

JOHO & PARTNER
5722 Gränichen
Tél./Fax 062 842 11 77
Réponse en français 079 260 16 67
www.varroa.ch