

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 134 (2013)
Heft: 3

Artikel: Symposium de la Commission internationale du miel (International Honey Commission IHC)
Autor: Kast, Christina / Gallmann, Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1068107>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.06.2025

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

Symposium de la Commission internationale du miel (International Honey Commission IHC)

**Christina Kast et Peter Gallmann, Centre de recherches apicoles,
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP-Haras**

La Commission internationale du miel (IHC) est un réseau mondial de scientifiques qui s'occupe de la qualité des produits apicoles. L'objectif de l'IHC est de développer de nouvelles méthodes d'analyse pour le contrôle de la qualité et d'harmoniser les méthodes standard pour analyser les produits apicoles. Les membres de l'IHC travaillent dans les domaines de la recherche apicole et du contrôle de la qualité des produits apicoles. Chaque année, divers groupes de travail de l'IHC se rencontrent pour des échanges. L'année 2012, l'IHC a organisé le «II International Symposium on Bee Products» à Braganca au Portugal du 9 au 12 septembre 2012.

Groupes de travail

Les divers groupes de travail se concentrent principalement sur le développement de standards pour le miel, la cire d'abeille, le pollen ou la gelée royale



Les salles de conférence occupées jusqu'à la dernière place.

afin de pouvoir offrir au consommateur des produits d'excellente qualité. Ainsi, de nouvelles méthodes pour l'analyse du miel, des résidus et l'authenticité ont été présentés. Le groupe de travail «Pollen» a conçu une banque de données contenant des illustrations relatives au pollen et des informations concernant la composition chimique du pollen d'abeille. Ceci doit permettre de pouvoir déterminer uniquement sur la base du type de pollen la composition chimique d'un échantillon de pollen. Les illustrations de pollen peuvent également être utilisées pour déterminer l'origine du miel. Ces analyses vont également servir pour faciliter l'homologation de produits apicoles, comme c'est le cas pour les médicaments à base de plantes. L'objectif du groupe de travail «Analyse sensorielle» vise quant à lui une harmonisation de la roue des arômes pour le miel et le développement de standards quantitatifs pour l'analyse sensorielle du miel, un thème qui prend toujours plus d'importance en Suisse aussi. En outre, le genre de communication par le biais d'un site Internet et, comme le propose Peter Gallmann, la publication dans le «Beebook» du réseau Coloss de méthodes d'analyse standard pour les produits apicoles ont été abordés.

Andreas Thrasyvoulou de Grèce a présenté des propositions d'amélioration de la législation européenne par rapport à la standardisation du miel. Cela concerne la description des miels monofloraux, leurs propriétés sensorielles, physiques et chimiques et leur description dans les directives des différents pays (par ex. en Allemagne) ainsi que des indications de provenance géographiques plus précises pour les miels de mélange issus de différents pays.

Possibilités d'application au niveau pratique

Antonio Bentabol de Ténérife a quant à lui présenté les caractéristiques physico-chimiques, polliniques et sensorielles du miel de Ténérife comme base pour la demande d'un label AOC. Il a en outre montré comment sont utilisées les analyses sensorielles à Ténérife pour la classification de différentes qualités de miel.

Divers exposés ont traité des méthodes d'analyse dans le domaine du miel, du pollen d'abeille, de la gelée royale et de la cire d'abeille. De nouvelles méthodes d'analyse pour la mise en évidence de sirop de sucre dans le miel et celle de la présence d'antibiotiques ont aussi été présentées. En collaboration avec des laboratoires allemands et italiens, le Centre de recherches apicoles a réalisé l'année dernière un essai interlaboratoire pour différents paramètres du miel et présenté ces résultats lors du «International Symposium on Bee Products». L'objectif recherché était de montrer que l'on obtient les mêmes résultats en effectuant les mesures dans différents laboratoires nationaux.

Sur le marché portugais, on trouve souvent de la cire d'abeille avec ajout de paraffine ou de triglycérides. Miguel Maia et Fernando Nunes du Portugal ont développé une méthode de mesure d'un nouveau genre, qui permet de

déceler rapidement et à peu de frais des ajouts de l'ordre de 5-10% dans la cire d'abeille.

Lors d'un autre exposé, nous avons présenté nos analyses de miels suisses par rapport aux alcaloïdes pyrrolizidines (PA) et avons demandé à des instituts partenaires portugais et espagnols de nous fournir des échantillons de miel et de pollen pouvant nous servir d'échantillons de référence. La vipérine commune représente la principale source de PA dans les miels suisses. On la rencontre cependant beaucoup plus souvent dans le sud de l'Espagne et du Portugal.



La foule de participants reflète l'intérêt croissant pour la qualité des produits apicoles.

La Commission européenne du miel a été fondée en 1990 par Stefan Bogdanov, qui travaillait alors au Centre de recherches apicoles. Son objectif avoué était de standardiser les méthodes d'analyse pour le miel dans l'ensemble de l'Europe. Suite au nombre croissant d'experts en miel collaborant à ce réseau, celui-ci a pris le nom de «Commission internationale du miel (IHC)». Aujourd'hui, l'IHC est l'un des plus importants réseaux scientifiques du domaine de l'apiculture et a un impact très important sur la standardisation de méthodes et de produits. Les recommandations de l'IHC servent de base pour la législation nationale et internationale.