Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 136 (2015)
Heft: 1-2

Artikel: 3e symposium sur les produits apicole
Autor: Kast, Christina / Lucchetti, Matteo
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1068136

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

3e symposium sur les produits apicoles

La commission internationale du miel (International Honey Commission, IHC) est le plus grand réseau scientifique international dans le domaine des produits apicoles. Les recommandations de l'IHC servent de base à la législation relative au miel, au pollen, à la propolis, à la gelée royale et à la cire d'abeilles.

Christina Kast et Matteo Lucchetti

Agroscope, Centre de recherche apicole (CRA), 3003 Berne-Liebefeld

Du 28 septembre au 1er octobre 2014 ont eu lieu en Croatie (Opatija) le troisième symposium international sur les produits apicoles de même que la rencontre annuelle de la Commission internationale du miel (IHC). Les membres de l'IHC travaillent pour la plupart dans la recherche ou dans le contrôle de la qualité des produits apicoles et mettent au point de nouvelles méthodes d'analyse du miel, du pollen, de la gelée royale, de la propolis et de la cire d'abeilles. Ils définissent aussi des standards de qualité pour les produits apicoles. Autrement dit, un grand nombre de conférences ont porté sur les méthodes d'analyse dans le domaine de la falsification du miel ou sur les analyses de résidus et le dépistage d'antibiotiques dans le miel.

Substances de référence pour l'analyse sensorielle du miel

Le groupe de travail «analyse sensorielle» au sein de l'IHC a procédé à l'harmonisation de la roue des arômes du miel. Il s'agit d'un instrument qui permet aux différents laboratoires effectuant des analyses sensorielles de caractériser le miel au moyen d'un langage uniforme. A cet effet, un groupe d'experts a sélectionné des substances de référence que l'on peut se procurer facilement dans tous les pays. Ils ont testé des substances naturelles et chimiques, des huiles essentielles de même que des substances-test, développées par exemple pour l'analyse organoleptique du vin. Etonnamment, un grand nombre de substances-test d'un jeu pour enfants (Sentosphère) se sont révélées d'excellentes substances de référence pour la roue des arômes du miel.

Harmonisation des exigences

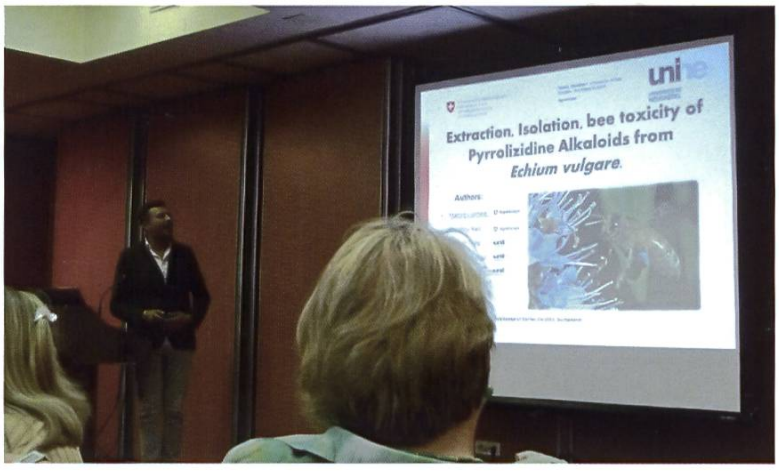
D'autres groupes de travail harmonisent quant à eux les standards pour les produits apicoles. En Europe, les exigences légales pour le pollen et la gelée royale sont très différentes d'un pays à l'autre. Il peut ainsi arriver que le pollen remplisse les exigences légales d'un pays, mais pas celles d'un autre. Il est donc souhaitable de procéder à une harmonisation des exigences. Le groupe d'Andreas Thrasyvoulou (Grèce; *www.beelab.gr*) a présenté différentes analyses

qui doivent servir de base à la standardisation du pollen et de la gelée royale. Son groupe a analysé le pollen et la gelée royale récoltés dans 30 régions géographiques différentes de la Grèce et a relevé ainsi la variabilité naturelle du pollen et de la gelée royale. Sur la base de ces analyses de même que d'autres analyses effectuées dans divers pays européens, les exigences relatives aux produits apicoles seront harmonisées à l'échelle européenne.

Analyses conduites au CRA

En collaboration avec l'Association suisse des apiculteurs-récolteurs de pollen et le laboratoire intercantonal IKL de Schaffhouse, le CRA a effectué des analyses de pollen avec pour objectif de développer un procédé permettant d'envoyer aux clients du pollen frais, non déshydraté, sans réfrigération. Christina Kast a présenté ce projet à Opatija. Dans le pollen non déshydraté, avec une teneur en eau située entre 15-20%, emballé sous atmosphère protectrice modifiée et entreposé trois jours à température ambiante, aucune croissance microbienne n'a été constatée. Ce procédé permet donc d'envoyer du pollen sans le déshydrater préalablement et présentant des propriétés gustatives intactes.

Jusqu'à la fin de l'année 2013, la loi sur les denrées alimentaires suisse prescrivait (art. 83 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale) que «la teneur en eau du pollen ne doit pas excéder 8% de la masse». Autrement dit, le pollen vendu en Suisse devait être déshydraté pour être commercialisé. En date du 1er janvier 2014, un amendement de la loi a eu pour effet que l'exigence «teneur en eau de 8%» ne s'applique désormais qu'au pollen déshydraté. Il est donc dorénavant possible de vendre du pollen «frais», non déshydraté, dans la mesure où il est protégé contre une altération microbienne, par exemple en étant vendu congelé ou sous atmosphère protectrice.



Matteo Lucchetti (CRA) a présenté une méthode optimisée pour isoler les alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP) des fleurs de «vipérine commune». Cette plante contient des substances toxiques naturelles qui peuvent contaminer le miel si les abeilles récoltent du pollen et du nectar sur cette plante. Des analyses effectuées antérieurement au CRA ont montré que la vipérine commune représente la source principale d'AP dans les miels suisses. Matteo Lucchetti a isolé différents AP de la vipérine commune qu'il a récoltée durant l'été en Suisse. Il a ensuite analysé en laboratoire la toxicité de ces AP pour les jeunes abeilles et Vincent Trunz (Université de Neuchâtel) sur des larves de différentes abeilles sauvages.