Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 139 (2018)
Heft: 8

Rubrik: SAR

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

Conférence publique samedi 15 septembre 2018

Le comité central vous invite chaleureusement à une conférence publique le samedi 15 septembre à 14 heures à l'Université de Neuchâtel.

Thèmes: les résidus de néonicotinoïdes et les propriétés sensorielles des miels du monde entier: deux études menées à partir de la collection de miels du Jardin Botanique de Neuchâtel.

Résumé: Des chercheurs de l'Université de Neuchâtel et du Jardin botanique ont publié une étude basée sur l'analyse de résidus de néonicotinoïdes dans 200 échantillons de miel provenant du monde entier. Parallèlement le laboratoire d'analyse sensorielle de Changins a comparé scientifiquement les caractéristiques sensorielles de 50 miels d'origines et de variétés diverses.

Fin 2012, le Jardin botanique de Neuchâtel a lancé un appel aux citoyens neuchâtelois et de Suisse romande pour qu'ils ramènent des échantillons de miels au retour de leur voyage. Aujourd'hui cette collection, sans doute unique au monde, est composée de près de 500 miels provenant de plus de 90 pays.

Cette collection a offert l'opportunité de mettre en place deux études parallèles permettant d'approfondir les connaissances sur le miel.

Introduction par Blaise Mulhauser, directeur du Jardin botanique de Neuchâtel : « la collection des miels du monde du Jardin botanique de Neuchâtel ; une collection de référence disponible pour les chercheurs ».

1. La première étude, parue dans la revue Science en octobre 2017, a concerné la teneur des résidus en 5 types de néonicotinoïdes. Ce travail, réalisé avec la collaboration de l'Université de Neuchâtel, a aussi fait l'objet d'un article dans n° 11-12/2017 de la Revue Suisse d'Apiculture.

   M. Aebi vous parlera de son étude publiée par la prestigieuse revue Science montrant que trois quarts des miels produits à travers le monde contiennent des néonicotinoïdes, une famille de pesticides connue pour son rôle dans le déclin des abeilles. Tandis que les concentrations en néonicotinoïdes restent en-dessous des normes maximales autorisées pour la consommation humaine, ces niveaux se révèlent alarmants pour les abeilles. Leurs recherches ont eu un énorme écho médiatique. En mobilisant les outils des sciences humaines, ils ont décrit les jeux d'acteurs entre scientifiques, journalistes, ONG environnementales, apiculteurs et politiciens pouvant mener à des prises de décisions politiques concernant l'interdiction de ces pesticides.

2. La seconde recherche s'est intéressée à la diversité organoleptique des miels, soit la caractérisation sensorielle des miels du monde. Cette étude a été réalisée en collaboration avec l'HES de Changins et a fait l'objet d'un article dans n° 07-08/2018 de la Revue Suisse d'Apiculture.

Mme Caroline Reverdy, spécialiste en analyse sensorielle vous parlera des propriétés organoleptiques des 50 miels analysés.

Adresse du jour :
Université de Neuchâtel - Bâtiment F - Auditoire Louis-Guillaume (F200)
Rue Emile Argand 11 - 200 Neuchâtel

Entrée libre, collecte à la sortie.

Dégustation des miels du monde par analyse sensorielle à partir de la collection du Jardin Botanique de Neuchâtel

Deneulin P.[1], Reverdy C.[2], Rébénaque P.[1], Danthe E.[1], et Mulhauser B.[3]
Correspondance : sensoryandperception@gmail.com

La collection des miels du monde du Jardin botanique de Neuchâtel (JBN) a été créée à la fin de l'année 2012. Durant l'exposition « Fleurs d'abeilles », présentée en 2013 et 2014 à Neuchâtel, un appel a été lancé aux citoyens neuchâtelois et de Suisse romande pour qu'ils ramènent

Collection de miels du JBN

des échantillons de miels au retour de leur voyage. En moins d'une année plus de 150 échantillons ont ainsi rejoint les vitrines de l'exposition. Les dons ne se sont plus arrêtés depuis lors.

Aujourd'hui cette collection, sans doute unique au monde, est composée de près de 500 miels provenant de plus de 90 pays.

La majorité des lots de miel concerne l'abeille domestique (*Apis mellifera*). Toutefois, les miels de six autres espèces sont représentés ; ceux de l'abeille domestique d'Asie (*Apis cerana*), de l'abeille géante d'Asie (*Apis dorsata*) et de quatre espèces d'abeilles sans dard (ou mélipones) de Bolivie, de Cuba, du Kenya et de Bornéo.

Cette collection a offert l'opportunité de mettre en place deux études parallèles permettant d'approfondir les connaissances sur le miel.

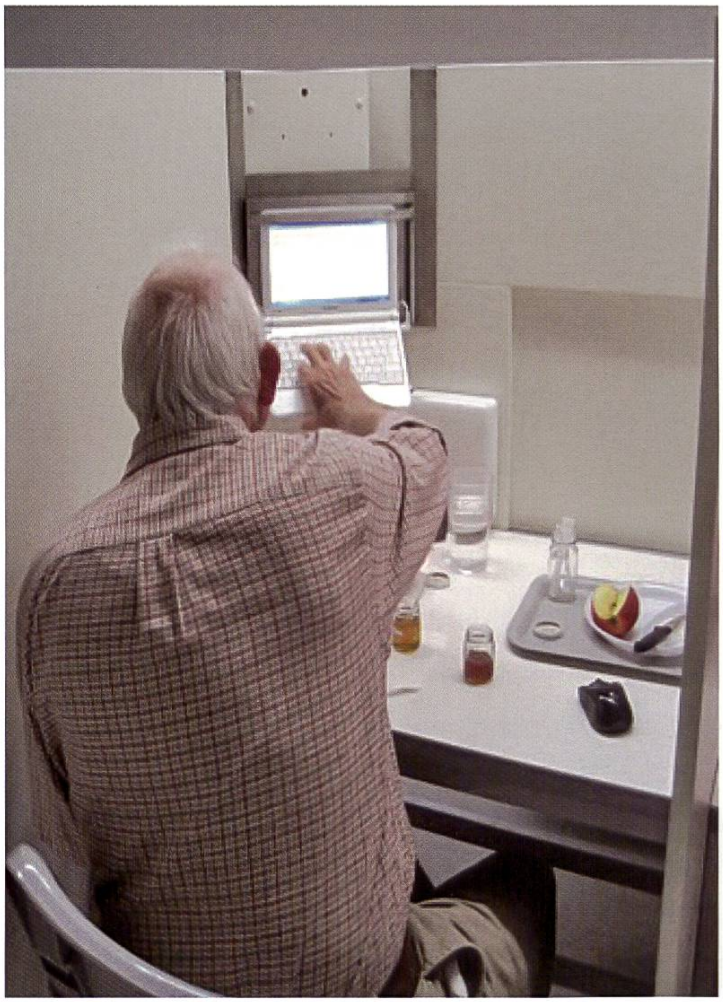
1. La première étude, parue dans la revue Science en octobre 2017, a concerné la teneur des résidus en 5 types de néonicotinoïdes. Ce travail, réalisé avec la collaboration de l'Université de Neuchâtel, a aussi fait l'objet d'un article dans n° 11-12/2017 de la Revue Suisse d'Apiculture.
2. La seconde recherche s'est intéressée à la diversité organoleptique des produits, soit la caractérisation sensorielle des miels du monde. Cette étude a été réalisée en collaboration avec la Haute Ecole Spécialisée de Changins. Un panel de 19 spécialistes de la dégustation a été formé spécifiquement pour cette étude. Les enjeux techniques ont été de taille pour réussir à comparer scientifiquement les caractéristiques sensorielles de 50 miels d'origines et de variétés aussi diverses que celles de la collection du Jardin botanique. La toute nouvelle méthode sensorielle dite du Profil Pivot© a été appliquée pour relever ce défi. Cette méthode basée sur la comparaison à un échantillon de référence, dit «pivot», permet de limiter le nombre de dégustations. Ceci est essentiel pour un produit tel que le miel qui sature rapidement les papilles des dégustateurs.

Préparation des échantillons

Les résultats de cette étude montrent que les miels se différencient en premier lieu sur leurs textures allant des plus liquides aux plus solides. La variabilité de couleur fut également très importante. Les miels provenant d'Afrique sont apparus comme les plus sombres. La palette aromatique fut complexe avec des arômes de fleurs, de fruits mais également d'épices, de notes grillées ou de bois. Les miels africains avec leurs arômes plus spécifiques de fruits secs et confiturés mais également de fumée s'opposent aux miels européens plus floraux ou aux miels d'Amérique du Sud plus

fruités. Enfin, et malgré des niveaux de sucre très intenses, il a été possible de faire des distinctions. Ainsi, les miels africains apparaissent comme les moins sucrés.

Préciser les qualités organoleptiques des miels suisses et européens en les comparant aux spécificités des produits des autres continents ; c'est tout l'intérêt de l'étude menée par les panélistes de Changins et du Jardin botanique de Neuchâtel. En effet, tout reste à faire dans le domaine ! Jusqu'à ce jour les miels suisses étaient décrits selon les standards adoptés par la Confédération, parallèlement à ceux établis par l'Union européenne. Mais cette diversité des goûts et des couleurs du vieux continent est bien faible par rapport à celle produite dans le monde entier. Ainsi les miels fumés de l'Afrique tropicale rappellent plus le whisky tourbé d'Ecosse que le miel crémeux du plateau suisse. Les recherches ne font que commencer. Gageons que la collection du Jardin botanique révèle encore bien des surprises !



Evaluation en cabine de dégustation

Deneulin P.[1], Reverdy C.[2], Rébénaque P.[1], Danthe E.[1], et Mulhauser B.[3] (2018). *Evaluation of the Pivot Profile©, a new method to characterize a large variety of a single product: Case study on honeys from around the world.* Food Research International, 106, 29-37

[1] Changins – Haute Ecole de Viticulture et d'œnologie, Route de Duiller 50, 1260 Nyon

[2] Olfaction-Gustation-Vision, Conseil et Formation, Rue Edmond-de-Reynier 2, 2000 Neuchâtel

[3] Jardin Botanique de Neuchâtel, Pertuis-du-Sault 58, 2000 Neuchâtel

Matériel de publicité

Chères apicultrices, chers apiculteurs,
Afin de promouvoir l'apiculture et la vente du miel suisse, la SAR met à votre disposition une palette de matériel publicitaire.
En espérant que ces produits recevront un accueil chaleureux de votre part, je vous souhaite à toutes et à tous, une belle saison apicole.

Sonia Burri-Schmassmann, responsable marketing

Flyers et cartes postales	1 paquet de 20 pièces / CHF	Commande
L'apiculture / flyers	2.00	
Le miel suisse / flyers	2.00	
Les abeilles sauvages /flyers	2.00	
Les saules / flyers	2.00	
Protection des abeilles /flyers	2.00	
Notre collaboratrice / carte	2.00	
Pollinisation / carte	2.00	

Divers	1 pièce / CHF	Commande
Memory	2.50	
Emballage cadeau 250 g	1.00	
Emballage cadeau 500 g	1.10	
Emballage cadeau 1 kg	1.20	
T-shirt « nos butineuses » (tailles S/M/L/XL)*	29.00	
Autocollant	0.50	
Sac plastique SAR	0.20	
Frais de port	En plus	

* Inscrire la taille désirée

Adresse de livraison:

Commande à envoyer à: Sonia Burri-Schmassmann
CP 20 - 2805 Soyhières - presidence@abeilles.ch