



**Pour la production
de miels de qualité**

Jugement de qualité



Pour un usage personnelle

- Mon miel est le meilleur du monde

Pour le marché

- Critères de qualité plus generals et qui puissent être partages

Authenticité



Miel qui soit miel produite
par les abeilles
Provenant du nectare ou miellat
Sans additions (ou soustractions)

Salubrité



Pas des risques microbiologiques

Contamination chimique

- Du milieu
- Dans la ruche
- Dans la miellerie



Contamination du milieu

- Il n'est pas le problème principal
- La plus parte de la production mondiale derive de floraisons spontanées
- Les abeilles peuvent être un filtre





Contamination du milieu

- Les pesticides utilisés en agriculture ne se trouvent pas dans les miels et la cire, mais le 36% des échantillons d'abailles et le 61% des échantillons des pollens sont contaminés
- La contamination du milieu (plomb, métaux lourds, substances radioactives) est quelques fois relevée

Les abeilles sont situées surtout dans les milieux pas contaminés





Contamination chimique dans la ruche

- Antibiotiques dans le miel
- Il s'agit d'un problème mondial très grave
- Origine du milieu
- Usage autorisé en apiculture
- Usage illegale en apiculture

Solutions possibles

- Introduire LMR
- Eviter l'usage en apiculture
- Faire une apiculture sans antibiotiques est possible
- Le miel est un produit pur et naturel
- Et le même doit être conservé



Contamination en miellerie



- Prevention en suivant les règles hygiéniques
- Locaux et matériaux pour un usage spécifiques
- Matériaux et récipients pour l'alimentation

Inalteré

- Comme les abeilles l'ont produit
- Sans additions
- Sans soustractions
- Sans alterations





Si ont ajoute goût de:

- fumée
 - fer
 - thymol
 - phenol
 - autres
-
- On pourra le vendre seulement pour l'usage industrielle

Choix des techniques productives correctes

- Grille a reine
- Soufflage des abeilles et chasse-abeilles limitent l'utilisation du fumée



Si on enlève le pollen ...



- La nouvelle Directive CE le permet.
- La vente comme miel filtré et sans déclaration d'origine



Si on le chauffe trop

- Le miel perd ses qualités
 - Les parfums des fleurs
 - Les substances vives avec une activité biologique
 - Les mêmes alterations peuvent se retrouver pendant le vieillissement

Le miel est un produit a longue conservation



- ✓ Le miel garde pendant le temps sa valeur nutritive
- ✓ Il n'y a pas des risques sanitaires liées à la conservation

Pour bien conserver le miel



- Pour le miel qui ont une humidité élevée
 - Risque de fermentation
- Dans tous les miels
 - Vieillessement



Vieillessement

Pour tuos les miels

- On perd le parfum des fleurs
- La couleur devient plus foncé
- Il arrive un goût caraméllisé et amer
- Les sucres se transforment
- L'acidité augment
- On perd les enzymes et les activités biologiques

Afin que le consommateur puisse apprecier le miel le meilleur il faut

- Contrôler le contenu d'eau au moment de l'extraction
- Pour une bonne conservation le miel ne doit pas passer le 18% d'humidité
- Conserver le miel dans des récipients bien fermés dans des locaux secs avec une température inférieure aux 25°C
- Ne pas exposer les pots à la lumière et les conserver dans des boîtes de carton



Pas le miel, mais les miels

- Tous les miels monofloraux
- Beaucoup des miels toutes fleurs du printemps, de l'été, de l'automne, et des différents endroits



Pour produire la qualité il faut savoir la reconnaître

- Soit les producteurs soit les consommateurs doivent être capables de la reconnaître



Merci pour l'attention

