

VIIIème Forum
de l'Apiculture de la Méditerranée
Chefchaouen, Maroc 22-23 Novembre 2016

La qualité du miel et la valorisation des spécificités de l'apiculture

Lucia Piana

Piana Ricerca e Consulenza srl

Castel San Pietro Terme (BO) Italie

Critères de qualité du miel

Pour auto-consommation

- Mon miel c'est le meilleur du monde



Pour le marché

- Critères de qualité plus généralisables



Qualité du miel

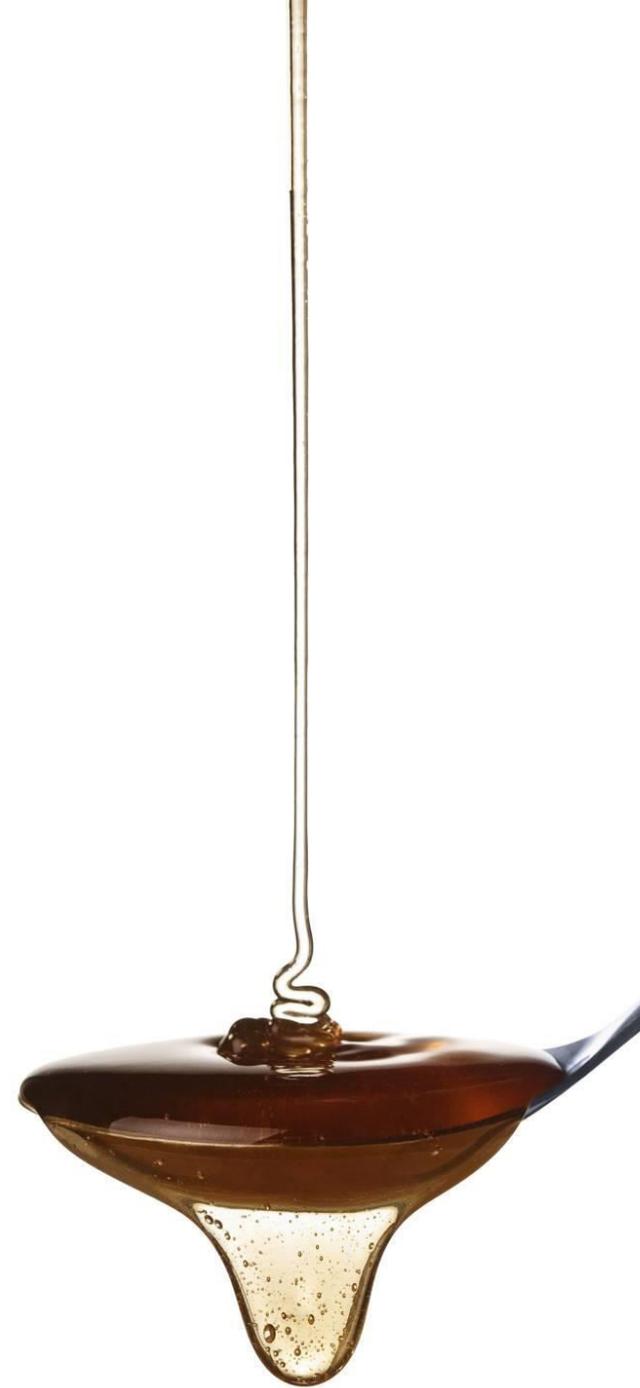
- Qualité de base
 - Indispensable
 - Garantie
- Qualité commerciale
 - Indispensable pour vendre à un prix rentable
 - Choix de l'entreprise
 - Sans affecter la qualité de base

**Normes
obligatoires**

**Stratégies
commerciales**

Qualité de base

- Miel qui soit miel (authenticité)
- Qui ne risque pas d'affecter le consommateur (salubrité)
- Qui reste comme les abeilles l'ont produit (intégrité)



Authenticité

Miel qui soit miel

- Élaboré par les abeilles
- À partir du nectar ou du miellat
- Sans aucune addiction ni élimination



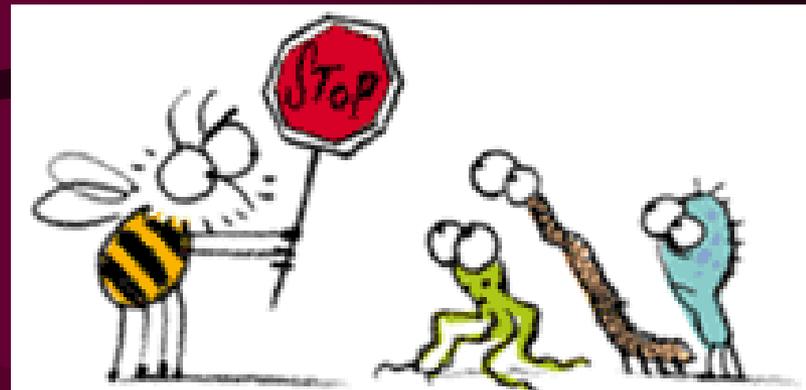




Salubrité

Qui n'affecte pas le consommateur

- Risques microbiologiques absents
- Substances naturelles toxiques
 - *Rhododendron ponticum*
 - Alcaloïdes pyrrolizidiniques
- Contamination chimique
 - De l'environnement
 - En la ruche
 - Dans les phases d'extraction

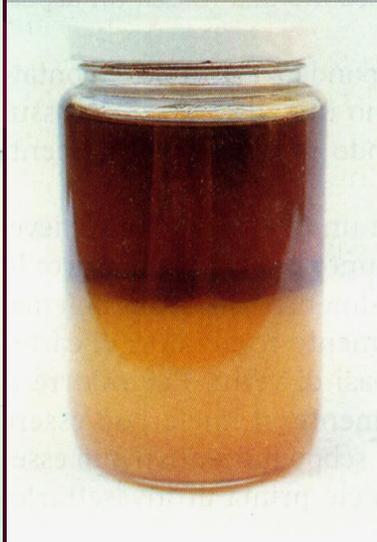
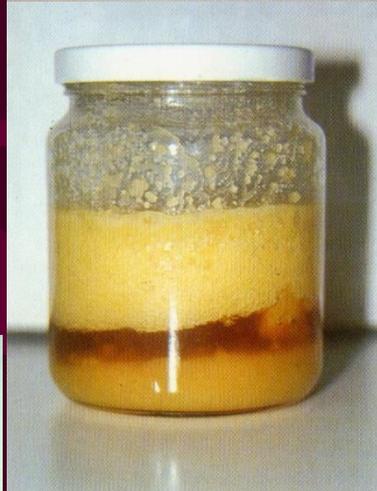




- La ruche fonctionne comme un ensemble liquide: n'importe quelle substance introduite dans la ruche se répartie dans tous les éléments de la ruche même.
- Un gramme d'antibiotique introduit dans une ruche est encore visible aux analyses et rend illégal le miel même dilué dans 1000 tonnes de miel (1 ppb).

Intégrité

- Sans addictions
- Sans soustractions
- Sans altérations



Des soustractions indésirables....

- Si on surchauffe le miel ou on le conserve trop longtemps à températures élevés, il perd ses particularités
 - Le parfum des fleurs
 - Les substances fragiles avec activité biologique



Pour la Directive Européenne le miel est trop dégradé quand

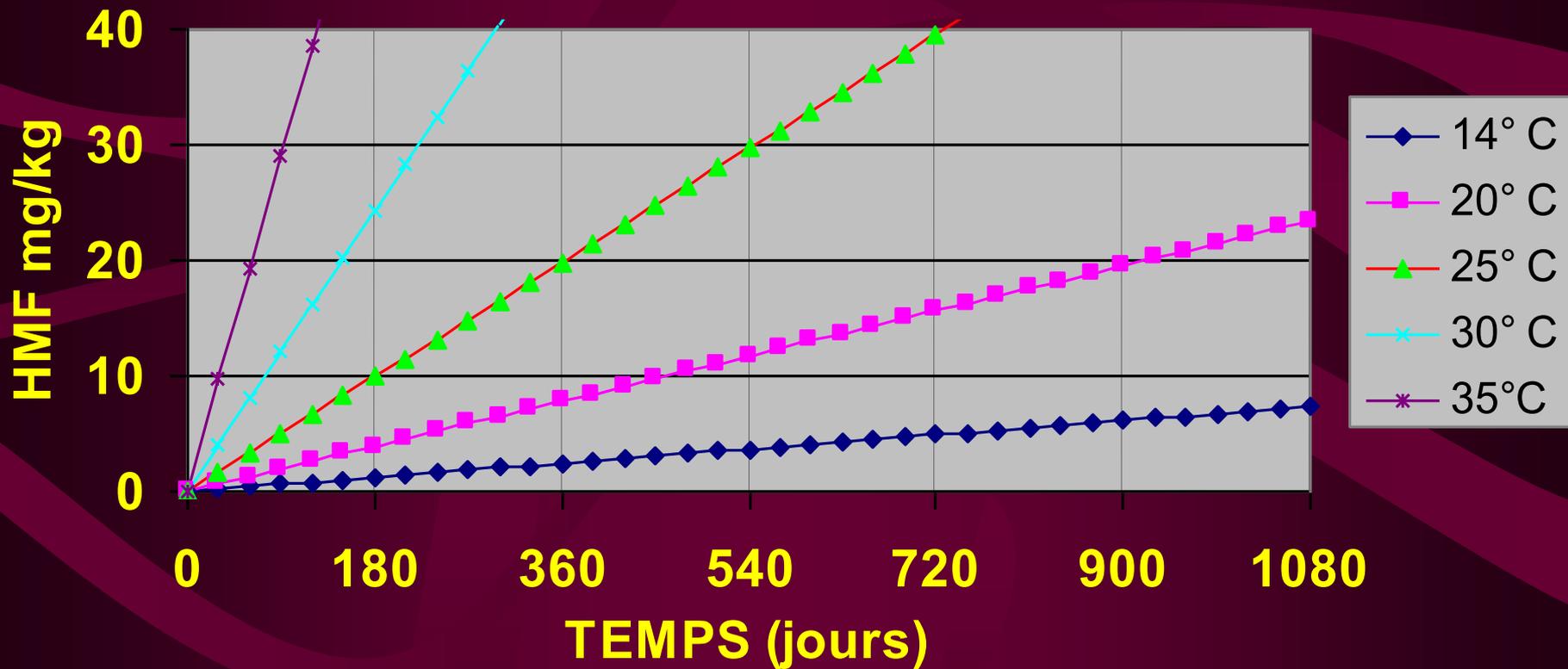
- ✓ son index de diastase est inférieur à 8
- ✓ sa teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) est majeure de 40 mg/kg
- ✓ un miel hors de ces valeurs n'est pas dangereux pour la santé! mais il a perdu sa spécificité

Les changements se produisent à vitesse différente

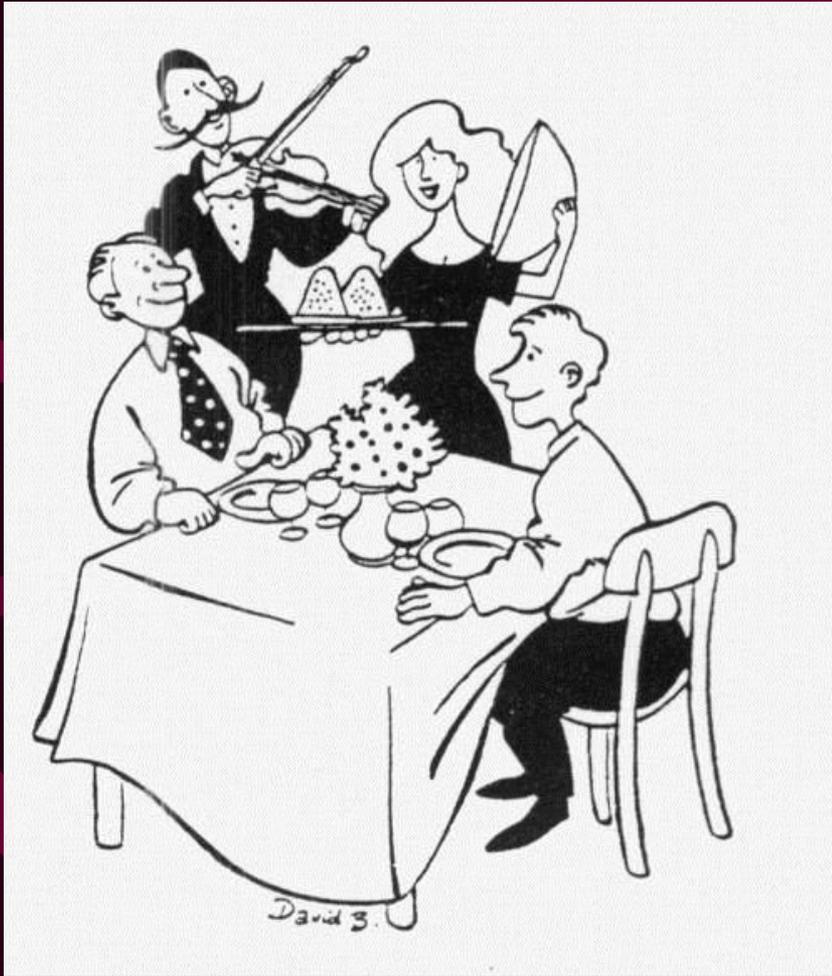
- ✓ la température de conservation
- ✓ la composition (surtout le pH)
- ✓ l'exposition à la lumière



Formation de HMF selon la température de conservation



L'IMPORTANCE DE LA PRESENTATION





























Présentation

- Packaging/étiquette
- Aspect du miel
 - Impureté
 - Ecume
 - Liquide/cristallisé
 - Homogénéité
 - Stabilité
- **De** **et**
Quelque chose en plus



Intégrité

Salubrité

Emballage

Transport

Plus de qualité

Meilleur service

Meilleur aspect

Meilleur gout

Homogénéité

Prix

Propreté

Origine géographique

Commerce solidaire

ISO 14000

Caractéristiques organoléptiques

Origine botanique

Plus de "justice"

Différent

SA 8000

Agriculture biologique

Propriétés thérapeutiques?

Propriétés nutritionnelles

Plus de garanties

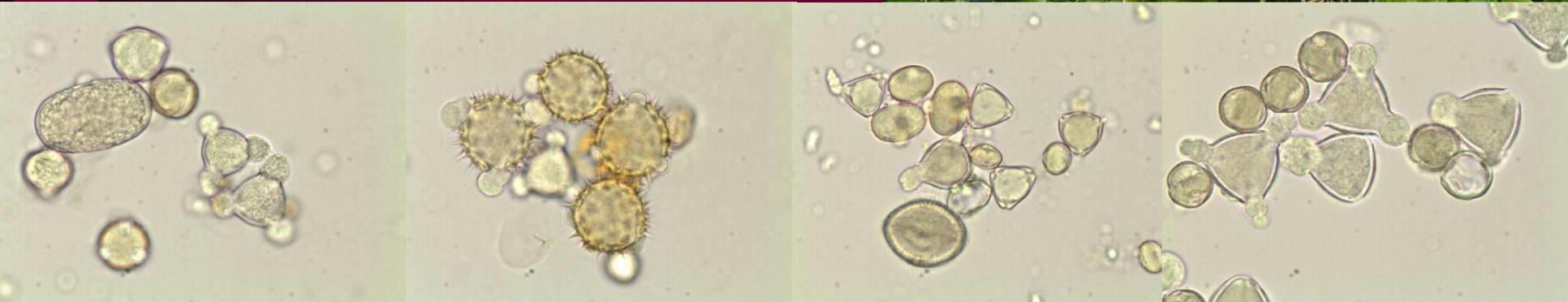


Protocoles de qualité

Systèmes certifiés

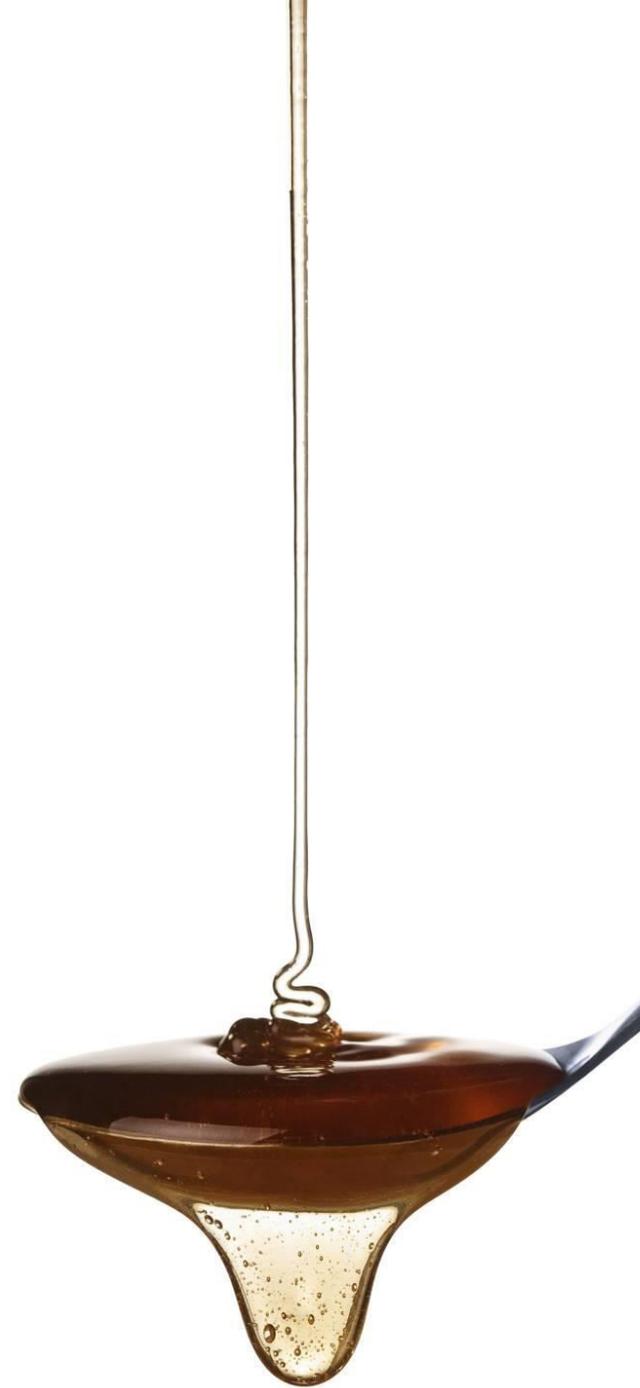
Les indications données doivent être

- vraies
- claires
- vérifiables ou démontrables
- *Ce ne sont pas seulement des informations supplémentaires, elles constituent souvent la vraie motivation d'achat*



Qualité de base

- Miel qui soit miel
(authenticité)
- Qui ne risque pas d'affecter le consommateur (salubrité)
- Qui reste comme les abeilles l'ont produit (intégrité)
- **Correspondent à la dénomination**



Miel d'apiculture biologique

- Règ. CE 834/2007 et Règ. CE 889/2008
 - L'Italie est le premier pays en Europe pour surface agriculture biologique
 - Environ 10% des ruches en production biologique
- Valeur commerciale
 - Après une période de forte augmentation de la demande, demande stable
- Modalités de contrôle
 - Certification du procès par un organisme de contrôle

Miels monofloraux

- Définition dans la directive (Dir. CE 409/74 et 110/01)
 - ✓ Le produit provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques
- Modalités de production
 - ✓ Densité de l'espèce, isolement géographique et dans le temps
- Valeur commerciale
 - ✓ Variable, mais souvent élevé

Miels monofloraux en Italie

- Système très développé
 - Dès 4-5 jusqu'à 10-12 produits différents dans les grands supermarchés du nord et centre Italie
 - Plus ou moins 60% des volumes de vente
- Il s'est développé sans une véritable programmation
- Le contrôle n'est pas facile et il manque un cadre normatif de référence
- Il ne peut être appliqué qu'à une partie de la production
- Il peut avantager les « miels » aromatisés

Dénominations géographiques

- Définition dans la directive 110/01
 - Le produit provient entièrement de l'origine indiquée
 - Capacité promotionnelle réduite (individuelle)
 - Système de garantie basé sur les contrôles de l'état
- Règlement UE 510/2006 sur AOP et IGP
 - Système complexe de registration de la dénomination et certification
 - Capacité promotionnelle importante (collective)
 - Système de garantie mixte





AOC Miel de Corse – Mele di Corsica



Gamme variétale

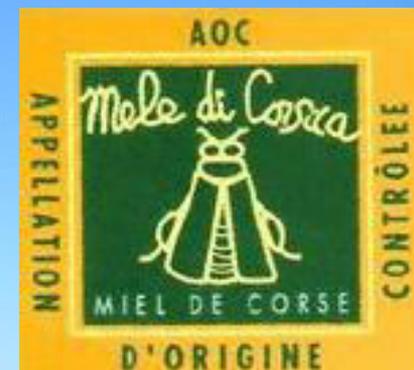
- Printemps
- Maquis de printemps
- Miellats de maquis
- Chataigneraie
- Maquis d'été
- Maquis d'automne



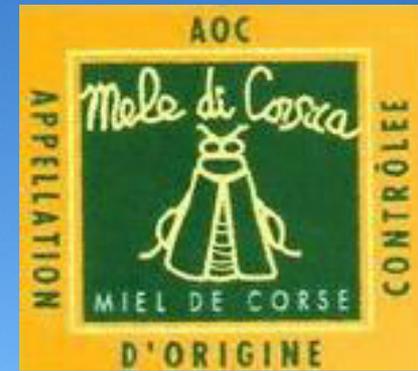
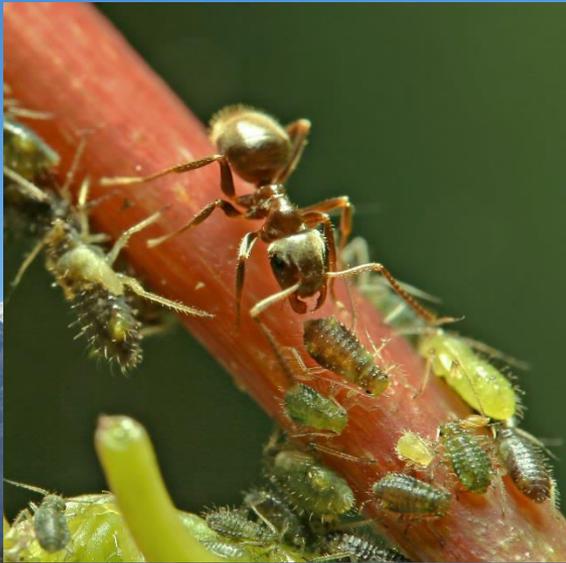
Printemps



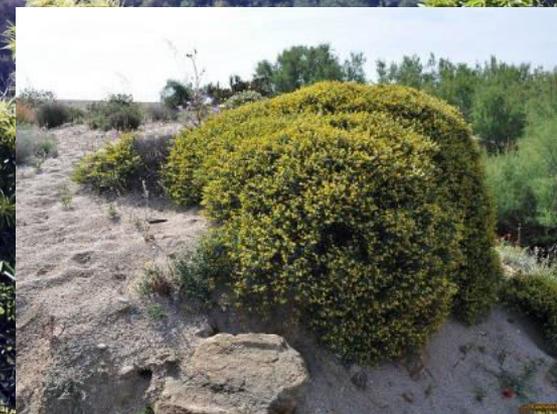
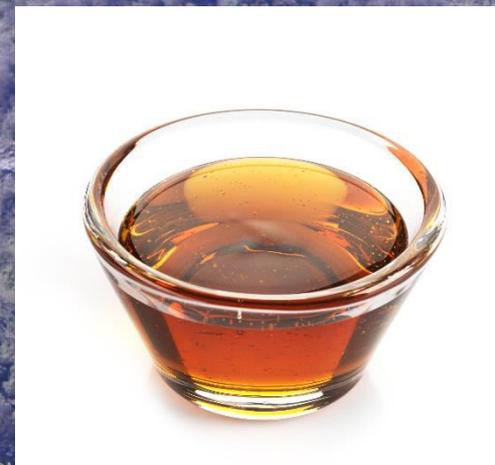
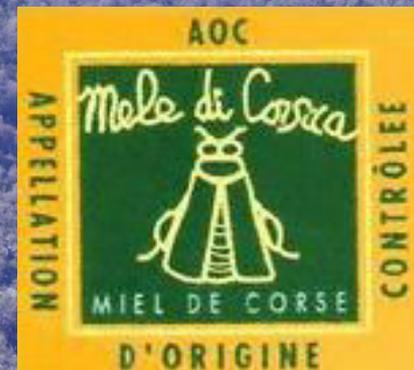
Maquis de printemps



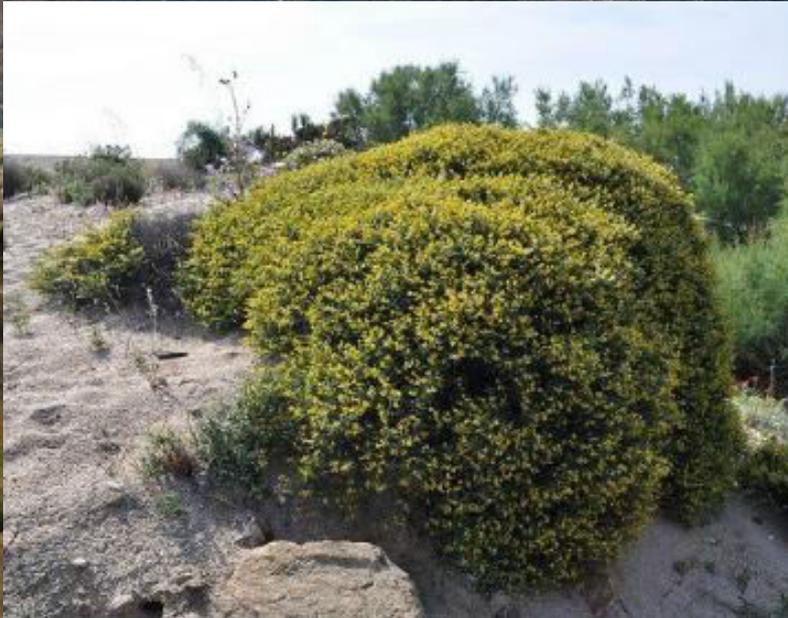
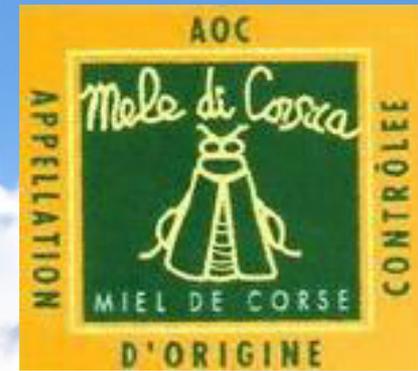
Miellats de maquis



Chataigneraie



Maquis d'été



Maquis d'automne



Valorisation

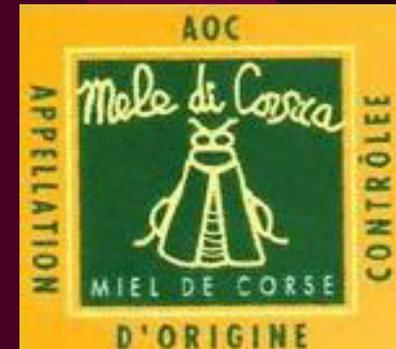


Information

Etude
de la spécificité
du produit

Système
de contrôle

Dénomination
spécifique



Lucia Piana
Piana Ricerca e Consulenza srl
lucia.piana@pianaricerca.it

