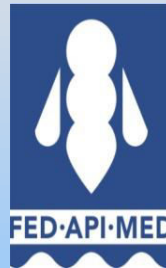


VIIIème Forum de l'Apiculture de la Méditerranée



Chefchaouen-Maroc 22-23 novembre 2016

Apiculture Méditerranéenne: identité et défis communs
pour le développement humain durable


Présentation de la Charte des Miels de la Méditerranée


Par Mohamed Hamzaoui, Point Focal APIMED en
Algérie



1. Contexte de la charte

- 
- Les pays du bassin méditerranéen sont un territoire de productions apicoles par excellence où l'apiculture est pratiquée depuis l'antiquité

- 
- Les miels produits par certains pays méditerranéens sont gorgés de soleil, avec des nectars qui n'existent pas ou peu ailleurs: Oranger, Eucalyptus, Citronnier, Mandarinier... En outre, on trouve aussi certains miels aux bienfaits exceptionnels dans des pays aux territoires préservés, comme le miel de garrigue, ou le miel de châtaignier ou de jujubier.

- 
- L'apiculteur qui le récolte ne modifie en rien sa composition originelle et il doit s'efforcer de préserver l'intégrité du produit. Cela suppose la connaissance, le contrôle et la maîtrise d'un certain nombre de facteurs d'amont (avant la récolte) et d'aval (préparation et conditionnement des produits).

La charte miel est un document

- qui doit de façon claire et synthétique définir la composition, et les caractéristiques des miels de la méditerranée.

la charte est un document associatif

- Tous les membres actifs sont intégrés à la réflexion ainsi qu'à la rédaction de cette charte; où un groupe de travail a élaboré le plan et les principaux articles de la charte

La charte est un document de référence

- regroupant les opinions de tous les membres des pays méditerranéens .

La charte miel est document

- ouvert à toutes nouvelles idées portant sur des spécificités des miels de la région méditerranéenne, cela est utile pour compléter et pour faire évoluer cette charte.

2. Contenu de charte

section 1

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES
DES MIELS

COMPOSITION



Section 2

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES
DES PRINCIPAUX MIELS
MÉDITERRANÉENS

CARACTÉRISTIQUES
MÉLISSOPALYNOLOGIQUES

Section 1 : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES MIELS

Description

- Le miel consiste en différents sucres mais essentiellement du fructose et du glucose.
- d'autres substances font partie de sa composition naturelle: des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel.
- La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale. L'origine végétale détermine également des différences importantes dans certaines caractéristiques des différents miels.

Définition

- Le miel est un produit naturel. Les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* l'élaborent à partir de nectar de plantes, de sécrétions qu'elles prélèvent sur divers végétaux issus de la flore spontanée ou de cultures ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci. Elles recueillent, modifient, transforment et enrichissent, avec des substances spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

VARIÉTÉS

- Les principales variétés de miel sont : miel de fleurs ou miels de nectar et miel de miellat (à partir essentiellement des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (Hémiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes)

Composition

Teneur en sucres	Teneur en eau	teneur en matières insolubles dans l'eau	conductivité électrique mS/cm	acides libres milli-équivalents d'acides par kg	ID / HMF (U. Schade)
<p>teneur en fructose et en glucose :</p> <p>*miel de fleurs pas moins de 60%</p> <p>*miel de miellat, mélange de miel de miellat avec miel de fleurs pas moins de 45%</p>	<p>en général pas plus de 18 %</p> <p>*Sauf miel de Calluna pas plus de 20 %</p>	<p>en général pas plus de 0,1%</p> <p>*miel pressé pas plus de 0,5%</p>	<p>*miel non énuméré ci-dessous et mélanges de ces miels pas plus de 0,8 mS/cm</p> <p>*miel de miellat et miel de châtaignier et mélanges de ces miels, à l'exception des mélanges avec les miels énumérés ci dessous pas moins de 0,8 mS/cm</p> <p>exceptions miels de : arbousier, bruyère, eucalyptus, tilleul, callune.</p>	<p>en général pas plus de 50 meq/kg</p>	<p>*ID: pas moins de 8</p> <p>*Sauf miels ayant une faible teneur naturelle en enzymes par exemple, miels d'agrumes, et une teneur en HMF non supérieure à 15 mg/kg ici : pas moins de 3</p> <p>* HMF: pas plus de 40 mg/kg</p>

Section2: beaucoup des miels, monofloraux et multifloraux, peuvent représenter particulièrement la zone méditerranéenne

Ces miels sont caractérisant de notre zone géobotanique et leur description est le résultat de certaines études approfondies qui ont été effectués :

au niveau des instituts de recherche des différents pays du bassin méditerranéen

Ainsi La culture et la tradition apicole du bassin méditerranéen indique comme principales miels les suivants:

trois miels dont les caractéristiques organoleptiques et méliissopalynologiques sont amplement partagées aussi au niveau scientifique

Miel d'Agrumes
(spp)

Miel
d'eucalyptus

Mile de thym
(spp)

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DES PRINCIPAUX MIELS MÉDITERRANÉENS

Type de miel	État physique	Couleur	Intensité d'odeur	Description de l'odeur	Goût
Miel d'Agrumes	Cristallisation rapide	Très claire et dorée	Moyenne	Délicate, forte et agréable	Doux moyen,
Miel d'eucalyptus	Cristallisation assez fine	Moyenne sombre	Moyenne	Aromatique	Doux moyen, acide faible
Miel de thym	Cristallisation retardée	Sombre	Moyenne ou forte	Aromatique	Prononcé

CARACTERISTIQUES MÉLISSOPALYNOLOGIQUES



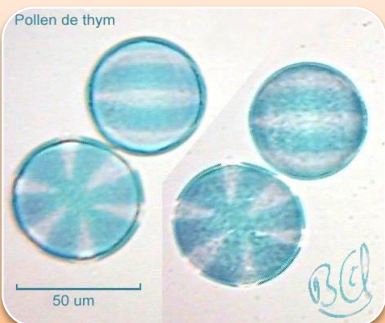
Miel d'agrumes

- Pollen de Citrus: pourcentage très variable, la plupart du temps supérieur à 5%, à l'exclusion du pollen des espèces non nectarifères et hyper-représentées. Nombre de grains de pollen dans 10 g de miel (PK/10g): moins de 20.000.



Miel d'eucalyptus

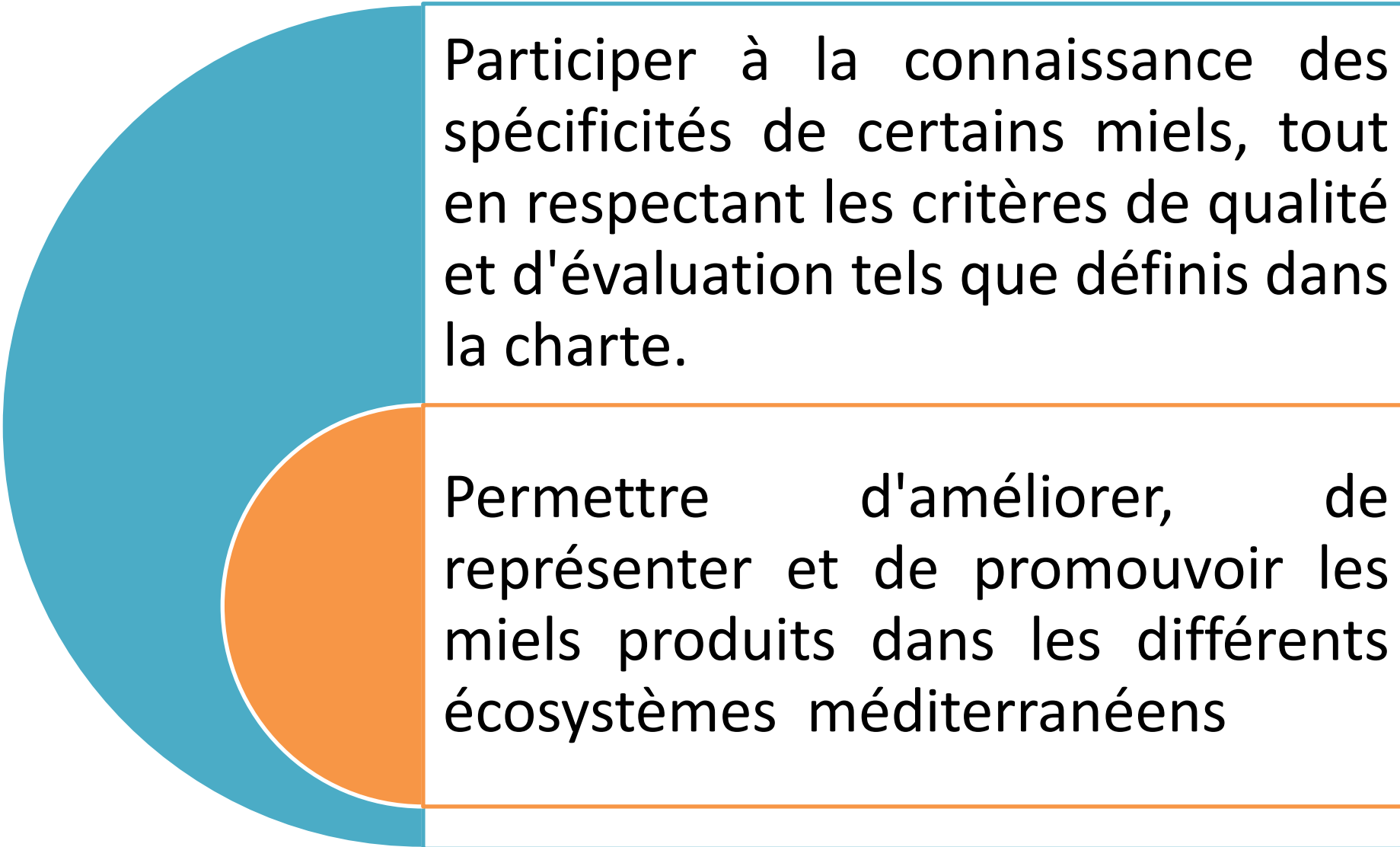
- Pollen d'eucalyptus: en général supérieur à 90%. Nombre de grains de pollen dans 10 g de miel (PK/10g): supérieur à 100.000.



Miel de thym

- Pollen de Thymus : pourcentage très variable, au moins supérieur à 15%, à l'exclusion du pollen des espèces non nectarifères et hyper-représentées. Nombre de grains de pollen dans 10 g de miel (PK/10g): en général inférieur à 20.000

3. Objectifs et intérêts de la charte



Participer à la connaissance des spécificités de certains miels, tout en respectant les critères de qualité et d'évaluation tels que définis dans la charte.

Permettre d'améliorer, de représenter et de promouvoir les miels produits dans les différents écosystèmes méditerranéens

Merci

Pour votre attention

avec l'Institut National de la recherche Agronomique

Organisent

JOURNEES DE FORMATION SUR LE SYSTEME
DE QUALITE DANS LA PRODUCTION DES MIELS

6 - INRAA

