



Qualité des miels du commerce

Qualité des miels du commerce

En 2002, Test-Achats enquêtait sur la qualité des miels présents sur le marché belge. Des miels du commerce au miel de l'apiculteur, ils ont été analysés et comparés. Il en est ressorti que les miels de l'apiculteur étaient moins dégradés et exempts d'antibiotiques comparés aux miels en vente dans la grande distribution. Le bilan de ces miels n'était par ailleurs pas très flatteur. Cinq ans après, le laboratoire du CARI a voulu analyser l'évolution de la situation.

Pour réaliser cette enquête, diverses grandes surfaces ont été visitées, à savoir Carrefour, Delhaize, Match, Colruyt, Champion, GB, Lidl et Aldi. Les miels présents dans les rayons avec les confitures ou dans les rayons « diététique » sont bien représentés et le consommateur peut choisir entre divers types de miels.

Un panel aussi large que possible a été choisi : 34 miels ont été achetés, du miel cristallisé au miel liquide en pot et en doseur. Les diverses marques ont été également échantillonnées (enseigne du magasin, premiers prix, conditionneur).

Notre premier étonnement se situait au niveau des miels belges. Même si la production belge est inférieure à la consommation, aucune des grandes surfaces visitées n'en vendait. Il est vrai que l'on retrouve plutôt ces miels dans les petits commerces.

Ces 34 miels ont été analysés, leur qualité et leur origine botanique ont été déterminées.

Le tableau 1 de la page suivante reprend leurs principales caractéristiques : leur dénomination de vente, leur origine géographique, l'emballage, le contenu et la consistance ainsi que les résultats d'analyses. Les normes légales étant assez « laxistes », la majorité des laboratoires ont des seuils conseillés bien en-deçà des normes légales. C'est pour cette raison que plusieurs classes ont été établies. Un miel qui a été coté ● signifie que le miel répond seulement aux normes légales. Enfin, ● signifie que le miel ne répond ni aux normes légales ni aux critères de qualité conseillés.

FRAÎCHEUR DES MIELS

La fraîcheur du miel, comme celle d'autres produits frais, est un critère important pour les consommateurs. Les produits frais présentent un spectre aromatique et des apports nutritifs plus « riches ». Ces propriétés s'altèrent avec le temps. Si l'on prend l'exemple des fruits & légumes, une pomme cueillie dans un verger n'est pas une pomme consommée après conservation dans le frigo. Non pas que le miel soit comparable aux pommes, mais le temps altère les aliments.

La fraîcheur du miel s'analyse par divers critères physico-chimiques. Les analyses des enzymes et de l'hydroxy-méthylfurfural (HMF) sont des indicateurs de fraîcheur.

L'HMF est un des facteurs de la qualité du miel. À la récolte, le miel n'en possède pas, mais le temps et la température favorisent sa formation. La plupart des miels analysés au laboratoire n'ont pas suffisamment d'HMF pour pouvoir le quantifier (seuil inférieur à 3,5 mg/kg). Or, les normes légales acceptent jusqu'à 40 mg d'HMF/kg. La majorité des miels analysés correspondent aux normes légales, mais seuls 65 % ont un HMF inférieur à 15 mg/kg, seuil conseillé par le CARI pour des miels de nectar en fin de commercialisation.

Les enzymes (la saccharase et la diastase) sont un autre indicateur de la fraîcheur du miel. L'activité de ces enzymes et leur rapport nous apportent de précieuses informations sur les traitements thermiques subis par le miel. On peut considérer que 41 % des miels n'ont pas subi de traitements thermiques qui les dégraderaient.

Si on somme ces deux critères, seuls 11 miels peuvent être considérés comme « frais ».



STABILITÉ DU PRODUIT

La stabilité du miel est une chose délicate, plusieurs critères entrent en ligne de compte. Un miel stable ne déphasera pas et pourra être conservé pendant au moins deux ans.

Le critère le plus important pour la stabilité du miel est son humidité.

Légalement, un miel de bouche doit avoir une humidité inférieure à 20 %, mais tout apiculteur sait qu'au-delà de 18 % le risque de fermentation est élevé. Six miels présentent une humidité supé-

rieure à 18 % tout en étant inférieure à 20 %, donc dans les normes légales.

La composition en sucres est un autre facteur essentiel pour la stabilité du produit. Les deux sucres principaux du miel sont le glucose et le fructose. Le glucose est un sucre qui a plutôt tendance à cristalliser. Le miel de colza en possède beaucoup. Le fructose est, par contre, un miel qui a tendance à rester liquide. C'est le rapport entre ces deux sucres qui est important. Si ce rapport est élevé (> 1,5), le miel restera liquide, sinon il cristallisera plus ou moins rapi-

dement. Un miel liquide dont le rapport est faible est un miel qui a été chauffé pour détruire la cristallisation naturelle. Il pourra rester liquide plusieurs mois. Ce critère n'est cependant pas repris au niveau légal.

Le pH et l'acidité libre du produit influent également sur la stabilité.

De l'ensemble de ces critères, il est ressorti que 32 % des miels vendus ne sont pas stables et leur conservation ne peut être garantie.



Fig. 1 : La mention « 100 % naturel » est abusive



Fig. 2 : Détournement de la loi : le détail de l'étiquette (agrandie 2 fois) indique l'origine géographique du produit. Elle est pratiquement illisible à l'œil nu ! Par ailleurs, l'appellation correcte est « mélange de miels originaires et non originaires de la CE ».

Tableau 1 : Résumé des miels analysés et des résultats d'analyses

- normes légales et critères de qualité
- normes légales, hors critères de qualité
- hors normes légales

PRÉSENTATION DU PRODUIT			ETIQUETAGE			FRAÎCHEUR DU PRODUIT		STABILITÉ			ORIGINE BOTANIQUE		Evaluation globale
N°	Dénomination annoncée	Origine géographique	Emballage	Nombre d'erreurs d'étiquetage	Contenu	HMF	Enzyme	Humidité	Fructose glucose	Consistance Type de miel	Origine du miel		
77629	Miel de nectar	CE / HORS CE	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Ferme	Nectar	Crucifères, burséracées, composées, tournesol ...	●
77630	MIEL EN RAYON	HORS CE	Pot	7	450 g	●	●	●	●	Fluide	Sirop de sucres + rayon	Sirop de sucres + rayon de miel	●
77631	Miel de tilleul	CE / HORS CE	Pot	1	250 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Tilleul, myrthacées, ronces, trèfles ...	●
77632	Miel d'acacia	CE / HORS CE	Pot	1	250 g	●	●	●	●	Fluide	Acacia	Robinier, myrthacées, rosacées ...	●
77633	Nectar	CE / HORS CE	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Flores tropicales	●
77634	Miel de montagne	CE	Pot	0	500 g	●	●	●	●	Fluide	Montagne	Vipérines	●
77635	Miel d'acacia de Hongrie	HONGRIE ●	Pot	0	500 g	●	●	●	●	Fluide	Acacia	Robinier, rosacées, fruitiers, crucifères ...	●
77636	Miel Maya	MEXIQUE ●	Pot	0	500 g	●	●	●	●	Tartinable	Nectar	Mimosa pudica, crucifères, composées ...	●
77637	Miel cream quality	ARGENTINE ●	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Myrthacées, brassicacées ...	●
77638	Miel crème (commerce équitable)	AMERIQUE LATINE ●	Pot	2	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Myrthacées, ronces, trèfles ...	●
77639	Miel	HORS CE	Pot	3	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Ronces, tricolporés ...	●
77640	Miel, récolte artisanale	CE / HORS CE	Pot	2	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Ronces, châtaignier ...	●
77641	Miel de l'apiculteur	FRANCE ●	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Tournesol, châtaignier ...	●
77642	Fin crémeux (commerce équitable)	CE / HORS CE	Pot	2	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Myrthacées ...	●
77643	Miel d'acacia	CE / HORS CE	Pot	1	250 g	●	●	●	●	Fluide	Nectar	Robinier, crucifères ...	●
77644	Miel	CE / HORS CE	Pot	1	250 g	●	●	●	●	Tartinable	Nectar	Myrthacées, astéracées ...	●
77645	Miel doux et onctueux	CE / HORS CE	Pot	2	500 g	●	●	●	●	Ferme	Nectar	Composées, crucifères ...	●
77653	Miel d'acacia	CE	Pot	1	375 g	●	●	●	●	Fluide	Acacia dominant	Robinier dominant, crucifères ...	●
77654	Miel fruité	CE / HORS CE	Doseur	2	340 g	●	●	●	●	Fluide	Nectar	Myrthacées, crucifères ...	●
77655	Miel de printemps	FRANCE ●	Pot	1	250 g	●	●	●	●	Onctueux	Toutes fleurs	Crucifères, fruitiers ...	●
77656	Miel d'acacia	FRANCE ●	Pot	1	250 g	●	●	●	●	Fluide	Acacia	Robinier dominant, ronces, fruitiers ...	●
77657	Miel cream quality	ARGENTINE ●	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Myrthacées, crucifères, trèfles ...	●
77658	Liquid quality	ARGENTINE ●	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Fluide	Nectar	Myrthacées, tricolporés	●
77661	Nectar	CE / HORS CE	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Tartinable	Nectar	Myrthacées, crucifères, burséracées ...	●
77662	Miel	CE / HORS CE	Pot	2	500 g	●	●	●	●	Tartinable	Nectar	Crucifères, myrthacées, lotiers ...	●
77663	Miel, récolte artisanale	HORS CE	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Ronces, acacia, myrthacées.	●
77664	Nectar	CE / HORS CE	Doseur	2	250 g	●	●	●	●	Fluide	Nectar	Myrthacées ...	●
77666	Multifleurs crémeux (bio)	CE / HORS CE	Pot	2	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Brassicacées ...	●
77667	Miel solide	CE / HORS CE	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Tartinable	Nectar	Brassicacées, myrthacées ...	●
77668	Miel liquide	CE / HORS CE	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Fluide	Nectar	Myrthacées, vipérines ...	●
77669	Miel toutes fleurs crémeux	CE / HORS CE	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Onctueux	Nectar	Astéracées, brassicacées, viperines ...	●
77670	Miel toutes fleurs liquide	CE / HORS CE	Pot	1	500 g	●	●	●	●	Fluide	Nectar	Myrthacées, trèfles ...	●
77681	Miel d'acacia	FRANCE ●	Pot	1	125 g	●	●	●	●	Fluide	Acacia dominant	Robinier, ronces, fruitiers ...	●
77682	Miel de tilleul	FRANCE ●	Pot	1	125 g	●	●	●	●	Onctueux	Tilleul	Tilleul, ronces, trèfles ...	●

PRÉSENCE DES MENTIONS OBLIGATOIRES SUR LES ÉTIQUETTES

Sur un pot de miel et un aliment en général, l'étiquetage est réglementé ; des mentions légales doivent y figurer. Vous avez sans doute lu dans le dernier numéro d'Abeilles & Cie l'article « Concevoir son étiquette, ce qu'il faut savoir » qui explique en détail toutes ces mentions.

Nous avons examiné les étiquettes par rapport à ces critères, à savoir : la dénomination de vente, la quantité nette, les conditions de conservation, la date de durabilité minimale, l'origine géographique, le numéro du lot, les coordonnées de l'emplisseur, l'étiquetage nutritionnel, l'indication « 100 % pur, garanti pur et naturel » et la langue de l'étiquetage. Le tableau 1 présente pour chaque miel le nombre d'erreurs qui figurent sur l'étiquetage.

L'erreur la plus fréquente se situe au niveau des indications de conservation, 21 pots n'en présentent pas. Vient ensuite l'indication abusive « 100 % pur, pur et naturel ». En effet, le miel est pur par définition. Cette caractéristique ne peut pas être utilisée comme argument de vente. Enfin, l'origine géographique n'y est pas toujours mentionnée.

Seuls trois pots de miels ne présentent aucune erreur d'étiquetage.

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DES MIELS

La plupart des miels analysés étaient des miels de nectar dont l'origine géographique reprenait la mention « mélange de miels originaires et non originaires de la CE ». En effet, si la législation oblige la mention du pays d'origine du miel, en cas de mélange, cette mention est suffisante et la seule correcte. À l'heure actuelle, la proportion de miel CE et HORS CE ne doit pas figurer sur l'étiquette. Pour les origines géographiques plus précises, le spectre pollinique trouvé correspondait vraiment au pays mentionné.

ORIGINE BOTANIQUE DES MIELS

Nous avons vérifié si l'appellation florale correspondait réellement à un miel provenant essentiellement de l'origine botanique indiquée.

Les trois miels étiquetés « toutes fleurs » ou « multifleurs » ne correspondent pas à cette appellation qui interdit le mélange de miels de régions différentes ou récoltés à des périodes différentes.

Parmi les cinq miels d'acacia, trois correspondent parfaitement à leur appellation. Les deux autres proviennent d'une flore plus diversifiée dans laquelle domine l'acacia. Sur le plan légal, ils peuvent cependant porter la mention « acacia », ce qui est également le cas pour un des deux miels de tilleul.

QUALITÉS SPÉCIFIQUES

Plusieurs étiquettes reprennent des caractéristiques organoleptiques liées à la consistance et à la texture du produit (onctueux, crémeux, liquide). Ces critères sont généralement respectés sauf dans un cas, où un miel annoncé comme crémeux était ferme. Un miel faisant référence à des arômes fruités (voir fig.3) ne correspondait que partiellement à cette classe aromatique.

D'autres miels font référence à des techniques de récolte (récolte artisanale), ce qui est assez contradictoire avec le fait que ces miels sont conditionnés industriellement. Mais ce type d'appellation est difficilement vérifiable.

Les mentions faisant référence au commerce équitable et à la production biologique du miel n'ont pas été vérifiées. On peut enfin signaler que certaines

marques peuvent également prêter à confusion auprès des consommateurs. La marque « Ruchers du Terroir » (cf. fig. 4) pourrait faire penser que le produit est un produit régional, l'idée étant renforcée par le graphisme qui reprend un vieux rucher et par la mention « récolte artisanale ». Or, ce miel ne provient pas de la CE.

Globalement, c'est au niveau de l'étiquetage que l'on constate le plus de problèmes. Seuls trois miels reprennent toutes les mentions légales. Mis à part une exception, on peut voir que les miels répondent cependant aux critères physico-chimiques légaux. Par contre, si on les soumet à des critères un peu plus stricts, seuls trois miels peuvent être considérés comme « de bonne qualité en matière de fraîcheur et de conservation ». Comme nous l'avons vu, les mentions complémentaires (origine botanique, qualités spécifiques) ne sont pas toujours respectées. Cela vient principalement d'abus d'appellations d'origines botaniques.

Si l'on prend en considération l'ensemble des critères (hormis quelques petits problèmes d'étiquetage), 8 miels ne répondent pas aux critères légaux (dégradation excessive ou non correspondance avec l'étiquetage). Seuls 8 miels répondent à des critères de qualité plus stricts. La majorité des miels répondent donc à la législation mais avec un niveau de qualité qui laisse à désirer.

Cette analyse ne prend pas en considération les résidus éventuels de produits de traitement (antibiotiques...).

Fig. 3. Ce miel n'est pas « fruité » et ne correspond que très partiellement à l'origine botanique indiquée (acacia-oranger).



Fig. 4. « Ruchers du Terroir » : difficile d'imaginer qu'avec une telle étiquette, le miel provient en fait de contrées lointaines.

