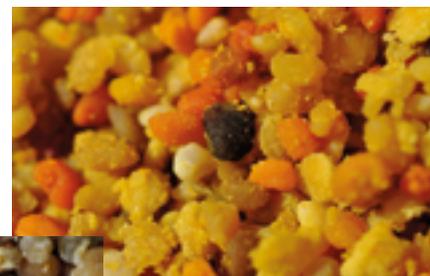


fiche d'évaluation organoleptique

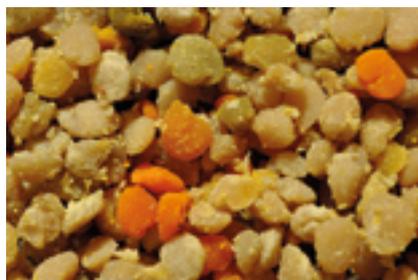
Les concours qui présentent les pollens en pelote ou le pain d'abeilles sont rares. Pourtant, vu l'important potentiel de ces produits, il nous semble utile de pouvoir organiser de telles compétitions qui permettent de mieux faire connaître ce produit aux nombreuses qualités et, comme pour le miel, d'inciter les producteurs à toujours améliorer la qualité de conditionnement de leurs pollens.



Pollen d'été



Pollen récolté en mai



Pollen d'aubépine



Pollen d'acacia

Voici en quelques mots les points importants dont on devrait tenir compte lors de l'organisation d'un concours ou même lors de l'achat de pollen séché ou surgelé.

Comme dans le cas des miels, certains paramètres qui ne peuvent pas être appréhendés par les sens devraient faire l'objet d'analyses préalables : humidité (avec un maximum de 8 % pour les pollens séchés et de 25 % pour les pollens frais ou surgelés) et résidus (pesticides, métaux lourds...). Pour ces derniers, les limites doivent respecter ce qui est fixé par la législation. Pour les pollens utilisés en apithérapie, certains paramètres comme les anti-oxydants, la teneur en enzymes, un test de cristallisation (analyse de la vitalité)... devraient apporter une information complémentaire utile. Pour les pollens monofloraux, une analyse palynologique s'avère également utile si l'on ne peut déterminer correctement l'origine botanique.

Critères visuels

Couleur

La diversité des couleurs du pollen est très importante. On peut trouver certains guides qui décrivent les couleurs des différentes espèces de pollen (William Kirk, IBRA 1994). Cinq cent soixante-trois

couleurs ont ainsi été décrites. La couleur d'une espèce peut varier légèrement et par ailleurs, plusieurs espèces peuvent avoir une couleur similaire. L'important ici est que la couleur annoncée pour une espèce se retrouve dans la gamme acceptable. C'est généralement sur base de la couleur qu'on va différencier le caractère monofloral d'un pollen. On peut considérer que 8 % des pollens doivent provenir de l'origine indiquée. En cas de pollens multifloraux, c'est la diversité qui va compter. Une exposition du pollen au soleil peut ternir sa couleur, il en va de même d'un séchage trop intense ou d'un mauvais stockage.

Propreté

L'opération de tri du pollen reste toujours délicate et est souvent un des points critiques dans le conditionnement. Le critère de propreté sera très important, et des éléments exogènes tels que pattes, ailes, gravier, momies de couvain plâtré... seront des éléments d'exclusion. Il en va de même de toute trace de moisissure ou de la présence d'acariens du pollen.

Les poussières sont inévitables dans le pollen surgelé mais leur quantité doit rester aussi faible que possible. Cela est encore plus valable pour les pollens séchés.



Le tableau ci-contre est donné à titre indicatif et devrait vous permettre d'objectiver votre jugement lors de concours portant sur des pollens. Il faut éviter de juger des pollens surgelés et des pollens séchés sur une même table, ce sont des produits trop différents.

Dimension des pollens

La taille des pelotes de pollen pourra varier fortement en fonction des conditions de récolte et des abeilles. L'idéal est d'avoir des lots de pollens avec des tailles régulières et relativement importantes (de 2 à 5 mm).

Critères olfactifs

L'odeur des pollens est généralement assez intense et c'est principalement cette intensité et sa persistance qui seront jugées. Le spectre des odeurs sera principalement végétal avec parfois des notes florales ou plus particulières. Une amertume importante va pouvoir se détecter à l'odeur. Des odeurs exogènes (fermentation, chimique, fumée...) sont naturellement à proscrire (facteur de rejet de l'échantillon).

Critères tactiles

La consistance d'un pollen peut être jugée entre les doigts pour le pollen sec mais c'est en bouche que l'on aura l'information la plus intéressante. Ce paramètre a surtout son importance pour les pollens séchés. La technique et la vitesse de séchage vont clairement influencer la consistance du pollen. Il faut éviter les pollens trop cristallins. Aujourd'hui, les techniques de séchage permettent de sécher en profondeur les pollens sans provoquer l'apparition d'une coque plus rigide. Pour les pollens surgelés, c'est surtout la cohésion des pelotes qui sera jugée. Les pollens trop humides seront donc désavantagés.

Critères gustatifs

On peut retrouver les saveurs classiques des miels : sucrée (citron, orange, pamplemousse etc), acide (hélianthe...), amère (crucifères...) et comme pour le miel, le salé n'est pas présent. La sensa-

TABLE N°..... CATÉGORIE POLLEN N°.....
NOM DU DÉGUSTATEUR :

| ÉTAPES DE DÉGUSTATION | CRITÈRES | + QUALITÉS RECHERCHÉES - DÉFAUTS À ÉVITER R POLLEN À DISQUALIFIER | POINTS | NOTE DE DÉGUSTATION | COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES |
|--------------------------|-----------------|--|-----------|---------------------|--------------------------|
| 1 | VISUEL | | | | |
| | Propreté | + Propreté irréprochable - Poussières (surtout pour pollens sEC) R Impuretés (végétaux, pattes, ailes...), minéraux, moisissures ou parasites (acariens présents dans le pollen) | 0 - 2 Pts | Pts | |
| | Couleur | + Couleur spécifique si monofloral + Belle diversité de couleurs si polyfloral - Couleur hors gamme, passée ou terne | 0 - 4 Pts | Pts | |
| | Taille | + Grains de belle taille (2-5 mm) - Autre taille | 0 - 2 Pts | Pts | |
| 2 | OLFACTIF | + Typicité végétale et/ou florale, intensité - Odeur désagréable, sans odeur R Odeurs exogènes (solvants, fumées, fermentation...) | 0 - 4 Pts | Pts | |
| 3 | TACTILE | + Structure consistante - Structure trop cristalline (pour pollens séchés) R Structure sans consistance | 0 - 2 Pts | Pts | |
| | SAVEURS | + Intensité moyenne à forte, bon équilibre + Typicité si monofloral - Faible intensité, déséquilibre, manque de typicité R Goût exogène (métallique...) | 0 - 3 Pts | Pts | |
| | ARÔMES | + Richesse, harmonie, originalité, finesse + Typicité si monofloral - Manque de typicité, d'harmonie R Arômes exogènes (fumée, fermentation...) | 0 - 3 Pts | Pts | |
| TOTAL DES POINTS OBTENUS | | | 20 Pts | Pts | |

tion astringente peut être présente. Par contre, les sensations de froid, de piquant sont absentes à ma connaissance. L'amertume des pollens est généralement plus importante que celle des miels. Certains pollens se caractériseront d'ailleurs par une amertume particulièrement intense. L'intensité des pollens varie fortement en fonction des origines florales. Elle devra correspondre à l'origine annoncée pour un pollen monofloral et devra plutôt être équilibrée et si possible pas trop amère pour les pollens multif floraux. L'intensité de ces derniers sera moyenne à forte.

Critères aromatiques

Le spectre des arômes des miels sera principalement dans le végétal mais on peut trouver une palette très large correspondant pratiquement à ce qu'on peut observer dans la roue des arômes. Cette roue peut servir de base à la caractérisation des pollens dans un premier temps avant qu'on ne développe une roue spécifique.

MOTS CLÉS :
pollen, concours

RÉSUMÉ :
présentation des critères à retenir lors des concours de pollens