

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 94 (1997)
Heft: 7

Artikel: Rapport concernant le contrôle du miel de la FSSA
Autor: Bogdanov, Stefan / Bieri, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067864>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Chronique du Liebefeld

Rapport concernant le contrôle du miel de la FSSA

Le contrôle du miel repose sur le règlement de contrôle du miel de la Fédération des sociétés suisses d'apiculture (FSSA) du 1^{er} mai 1993. Les dispositions légales et les critères de composition pour le miel contrôlé sont réglés d'après l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et le Manuel suisse des denrées alimentaires.

Au total, ce sont 31 miels qui ont été analysés lors du contrôle de 1996. Tous ont été soumis aux mêmes analyses, à savoir analyse de la teneur en eau, mesure de la conductibilité, de la valeur HMF et de l'indice de saccharase. Par ailleurs, ils ont tous fait l'objet d'un examen sensoriel (K. Bieri, S. Bucher et S. Bogdanov) et leur étiquette a été contrôlée. 22 miels ont été soumis à une analyse pollinique.

Teneur en eau

La teneur en eau du miel ne doit pas dépasser 18,5 %. Tous les miels contrôlés remplissent cette condition. La teneur en eau des 31 miels analysés se situe entre 13,9 et 17,9 %. 28 miels se situent en dessous de 17 % et 3 en dessus.

Il semblerait qu'une teneur en eau supérieure à 17 % pose déjà des problèmes, en particulier pour le miel de colza. Le miel N° 1396, qui enregistre une teneur de 17,6 %, s'est séparé en deux phases ; quant aux miels N°s 1296 et 2196, avec respectivement 17,9 % et 17,6 %, ils trahissent un léger goût de fermenté.

Valeur HMF et indice de saccharase

La valeur HMF fournit non seulement des informations sur l'altération du miel par la chaleur, mais aussi sur la qualité naturelle et la fraîcheur du produit. Pour être frais et naturel, un miel doit avoir une teneur en HMF qui ne dépasse pas 15 mg/kg. Les 31 miels analysés enregistrent une valeur située entre 0,7 et 12,3 mg/kg. Autrement dit, tous les miels remplissent le critère de qualité naturelle. 30 d'entre eux ont une valeur inférieure à 10 mg/kg. Seul un miel a une valeur supérieure à 10 mg/kg (12,3 mg/kg).

L'indice de saccharase est lui aussi un indicateur de fraîcheur du miel. Pour être qualifié de frais, un miel ne devrait pas avoir un indice supérieur à 10. Dans le cas des miels analysés, il se situe entre 33,1 et 5,5. En raison d'un indice de saccharase trop faible, 3 miels (N°s 196, 1196 et 1496) ne remplissent pas le critère de fraîcheur. Leur indice de saccharase se situe entre 5,5 et 7,4.

Analyse pollinique

Selon l'analyse pollinique, rien ne laisse supposer que les 22 miels analysés ne sont pas d'origine suisse. En tout, ce sont environ 7750 pollens qui ont été



dénombrés, soit une moyenne de 350 pollens par miel. Dans le cadre des miels provenant de régions limitrophes (par exemple N^{os} 2296 et 2396), l'analyse pollinique ne permet pas de procéder à une différenciation claire entre miel suisse et étranger. Une seule fausse désignation de la sorte a été décelée : le miel N^o 1596 désigné comme miel de forêt s'est révélé un miel de fleurs.

Analyse sensorielle

Trois des miels analysés (miel de colza) souffrent de défauts organoleptiques, soit qu'ils étaient déjà fermentés, soit qu'ils se trouvaient en début de fermentation (teneur en eau trop élevée). En cas de révision des prescriptions de contrôle, il serait judicieux de fixer une valeur de tolérance plus basse pour les miels de colza, par exemple 17 %. Cinq miels n'enregistrent aucun défaut de cristallisation et trois sont séparés en deux phases.

Pureté

Vingt-neuf miel purs. Deux trahissent des impuretés et des résidus de cire.

Etiquette

Chaque étiquette doit être munie de l'étiquette officielle de la FSSA ou d'une autre étiquette reconnue par la société d'apiculture correspondante (SAR, STA, VDRB). Chaque étiquette doit comporter une image, le texte prescrit par la FSSA (voir règlement de contrôle du miel de la FSSA, point 7.5.2), le poids de remplissage, le nom et l'adresse de l'empoteur ou du producteur. Par ailleurs, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires prescrit la désignation du lot de marchandises : après la dénomination L, une désignation ou un numéro doit être ajouté, qui définit le lot de production du miel (= récolte du miel). L'indication « contrôlé » sans le nom du service de contrôle de même que des indications trompeuses ou incomplètes telles que « ce miel contient des substances minérales et des vitamines » sont interdites (voir *Revue suisse d'Apiculture*, N^o 6, 201-206, 1996).

Seuls 4 miels sur les 31 analysés n'ont donné lieu à aucune contestation quant à leur étiquette. Le défaut le plus souvent constaté (25 miels) est l'absence de l'indication du lot. Six miels ne comportent aucune indication sur le producteur ; 3 ne sont pas munis du scellé de garantie ; 8 ont un emballage défectueux (pots à miel en carton paraffiné et récipients en plastique) ; 5 ne comportent aucune indication sur l'année de récolte ; 4 comportent une réclame sur leurs bienfaits ; 4 n'indiquent pas le poids de remplissage.

Perspectives

Les dispositions de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et de la Loi sur les denrées alimentaires doivent être remplies pour le 1^{er} janvier 1998. Les conséquences éventuelles de cette application sur le contrôle du miel et l'étiquetage ont fait l'objet d'un article dans la *Revue suisse d'Apiculture*. En ce qui concerne l'étiquetage, les sociétés d'apiculteurs doivent encore apporter de



	Origine	Eau en %	Conductibilité mS/cm	HMF mg/kg	Indice de saccharase	Pollen dominant	Pollen secondaire	Elément de miellat
1	Einigen, Spiez	15,0	0,35	4,0	6,8	Trifolium repens 65%	-	très peu
2	Chevenez, JU	14,8	0,27	2,2	10,0	Colza 79%	-	très peu
3	Schmitten, FR	15,3	0,57	1,8	14,9	-	Colza 33%	peu
4	Visp	15,0	0,98	1,1	24,0	Myosotis 81%	*Saule 33%	peu
5	Staldenried, VS	14,4	0,86	0,7	19,5	Myosotis 70%	*Campanulacées 32%, Saule 14%	peu
6	Basel-Stadt	15,0	0,54	4,1	26,6	-	Myosotis 44%, *arbres fruitiers 12%	peu
7	Alschwil	16,2	0,68	2,6	22,8	-	-	
8	Alschwil	15,4	0,52	5,1	18,8	-	Myosotis 27%, *Colza 27%	peu
9	Solothurn	16,9	0,53	4,1	12,3	-	Arbres fruitiers 44%, Trèfle rampant 16%	peu
10	Biberist	14,0	1,27	3,8	25,8	-	-	
11	Schaffhausen	15,8	0,38	2,4	7,4	Colza 65%	-	peu
12	1059 Peney-le-Jorat, VD	17,9	0,21	1,9	16,7	Colza 97%	-	très peu
13	1513 Hermenches, VD	17,6	0,21	1,3	20,1	-	-	
14	Beromünster, LU	15,5	0,30	12,3	5,5	-	Colza 32%, Trèfle 13%, Saule 12%, DI 8%	très peu/peu
15	Chaux-de-Fonds	15,0	0,64	3,9	14,5	Myosotis 87%	*Trèfle rampant 29%, DI 8%	peu
16	2054 Chézard, Val-de-R,	16,6	0,36	1,7	20,5	* Colza 73%	Myosotis 42%, *Erable 15%	très peu
17	Coop, Uzwil, SG	16,6	0,57	4,9	12,3	-	-	
18	Migros, St, Gallen	16,7	0,61	3,3	13,2	-	-	
19	Savièse, VS	15,5	1,25	2,1	33,1	-	-	
20	Vesenz, GE	16,9	0,36	0,7	19,2	-	-	
21	Onex, GE	17,6	0,29	1,6	14,0	-	-	
22	La Rippe, VD	16,2	0,73	1,9	20,3	Châtaignier 54%	*Colza 24%, *Trèfle rampant 18%, *Tileul 14%	peu
23	La Rippe, VD	16,3	0,78	1,6	20,8	Châtaignier 71%	*Trèfle rampant 18%, *Colza 12%, *Tileul (8%)	peu
24	1726 Farvagny, FR	13,9	0,66	9,3	10,4	-	Colza 24%, Trèfle rampant 11%, Saule 8%, DI 7%	peu
25	1713 St, Antoni, FR	15,0	1,15	9,3	16,9	Trèfle rampant 76%	-	beaucoup
26	Ferenbalm, BE	15,4	0,60	1,4	16,9	-	Myosotis 17%, *Saule 31%, *Colza 30%	peu
27	Clos-du-Doubs, JU	15,7	0,53	3,5	15,6	-	Arbres fruitiers 33%, Colza 32%	peu
28	Clos-du-Doubs, JU	15,5	0,53	3,3	14,8	-	-	
29	Herisau, AR	16,3	0,32	2,8	10,2	Trèfle rampant 59%	Ronces 27%	très peu
30	5642 Mühlau, AG	16,8	0,52	1,4	16,1	-	*Saule 32%, *Colza 21%, Myosotis 18%	très peu
31	5643 Sins, AG	15,5	0,54	1,5	13,6	*Saule 50%	*Colza 33%, *DI 5%, Myosotis 5%	très peu

Résultats d'analyse des 31 miels analysés en 1996

Remarques concernant le tableau (DI : Dent-de-lion)

Les miels dont la conductibilité est supérieure à 0,9 sont des miels de miellat ; ceux dont cette valeur se situe entre 0,6 et 0,9 sont un mélange de miel de miellat et de fleurs. Ceux ne dépassant pas 0,6 sont des miels de fleurs. A noter que le pourcentage des différents pollens ne correspond pas à la proportion de nectar de ces plantes dans le miel. Certaines plantes (par exemple le myosotis et le châtaignier) sont surreprésentées, alors que d'autres (acacias) sont sous-représentées.

nombreux éclaircissements. Selon le règlement, le contrôle par sondage devrait comporter 200 échantillons. Jusqu'à aujourd'hui, ce sont environ 100 analyses qui ont été effectuées, y compris les contrôles complémentaires. Cette année, l'assurance de la qualité pour le contrôle de la teneur en eau sera effectué différemment (voir à ce propos le rapport du 16 avril 1997). Il convient en effet d'effectuer le nombre prescrit de 200 analyses par an (analyses chimique et polynique), car selon la nouvelle Loi sur les denrées alimentaires, il y a lieu de contrôler les denrées alimentaires – donc le miel – selon les règles de bonnes pratiques de contrôle.

Katharina Bieri

Stefan Bogdanov

A VENDRE

reines carnioliennes

fécondées uniquement en station
à Fr. 40.–, plus port.

Johanna Saudan
1612 Ecoteaux
tél. (021) 907 85 80

A VENDRE

reines carnioliennes

sélectionnées et marquées.

Occasion :

hausses pastorales DB

avec 8 cadres bâtis 40 mm, Fr. 100.–;
par 10 hausses, la pièce Fr. 90.–.

Louis Rithner, apic.-éleveur
Chili 53, 1870 Monthey
tél. (024) 471 28 32, midi et soir

10 % ACTION DE JUILLET 10 %

SUR LES RUCHES DADANT COMPLÈTES

- Fond « va » perforé avec tiroir et couvre-fond
- Hausse pastorale
- Nourrisseur plastique de 7 litres ou coussin
- Plateaux isothermiques, etc.

RITHNER & CIE – Route du Chili 29 – 1870 MONTHEY
Tél. (024) 471 21 54 – Fax (024) 471 93 55

Notre dépôt de Grattavache sera fermé du 28 juillet au 4 août.

Pour des articles courants, nous vous recommandons nos dépositaires:
Do it Le Canada (Jean Lüthi) à Montricher – Agrol à Sierre – Landi à Eysins

