



Fiche technique
Produire un miel de qualité

Les critères de qualité des miels

Un miel de qualité est avant tout un miel **récolté rapidement après une miellée, bien filtré et décanté, et dont le taux d'humidité est inférieur à 18%**.

Le miel est un produit sucré naturel, produit par les abeilles à partir du nectar de fleurs ou du miellat (sécrétion d'insectes se nourrissant de la sève des végétaux).

Nous présenterons ici les **paramètres de qualité qui indiquent qu'un miel n'est pas dégradé et est stable**.



Tous les miels produits dans un environnement sain sont à la base des **produits de très haute qualité**. Cependant, cette qualité peut être affectée par les opérations réalisées par l'apiculteur.

Afin de valoriser la qualité des miels produits par ses abeilles, l'apiculteur se doit de respecter un ensemble de **bonnes pratiques apicoles**.

La qualité d'un miel est le reflet du savoir-faire de l'apiculteur

Les 4 principaux critères de qualité d'un miel

Le taux d'humidité

Norme internationale* :
< 20%

Conseillé
< 18%

L'activité enzymatique

amylase, saccharase...

Le taux de HMF

Norme internationale* :
< 80 mg/kg

Conseillé
< 40 mg/kg

L'absence de résidus exogènes

• Physiques • Chimiques

*Codex alimentarius (<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/fr/>)



Pacific Community
Communauté du Pacifique

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.

Le taux d'humidité

Il s'agit de l'eau restante dans le miel après le travail de séchage du nectar par les abeilles. Pour éviter tout risque de fermentation, ce taux ne doit pas dépasser 18%. Il peut être contrôlé à l'aide d'un réfractomètre spécialement calibré pour le miel.



L'activité enzymatique et le taux de HMF

Les enzymes ajoutées par l'abeille pendant le processus de fabrication du miel sont des molécules sensibles à la chaleur. L'hydroxy-méthyl-furfural (HMF), quant à lui, est un composé organique issu de la dégradation du fructose, un des deux sucres majoritaires du miel. Sa concentration dans un miel frais est nulle au départ et augmente avec le temps et la température.

Ces propriétés en font de bons indicateurs de dégradation par le chauffage et le stockage. Ces deux paramètres sont donc utilisés pour évaluer la fraîcheur d'un miel.

L'absence de résidus physiques et chimiques :

Le miel ne doit pas contenir de résidus indésirables comme des morceaux de cire (sauf pour le miel en brèche), de pattes d'abeilles, de fourmis... Il doit être bien filtré et décanté avant sa mise en pot. Tous les contenants doivent être nettoyés et séchés au préalable**



Pour éviter tout danger pour la santé du consommateur, l'apiculteur doit utiliser du matériel ne présentant pas de risque de contamination (peinture, matériaux), éviter de placer ses ruchers près de sites à risque (décharge, usine...) et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la miellerie**.

**Se référer au chapitre H du Guide des bonnes pratiques apicoles de l'ITSAP : <https://bonnes-pratiques.itsap.asso.fr/chapitre-h-hygiene-en-production-de-miel-de-pollen-et-de-gelee-royale/>



Pour le consommateur, la qualité d'un miel peut être assez subjective et évoquer des critères personnels comme le goût, la couleur, la texture. Mais il y a aussi la qualité objective.

Les consommateurs vont chercher un produit bien présenté, bien étiqueté, propre et naturellement sans résidus. Les indicateurs de dégradation (fermentation, déphasage...) seront rejetés.

Certains consommateurs accordent aussi de l'importance au fait que le miel soit local et que sa production soit respectueuse des abeilles et de l'environnement.

Contact

Direction de l'Agriculture
Rue Tuterai Tāne, route
de l'hippodrome, Pīra'e.

Tél : 40 42 81 44

secretariat@rural.gov.pf

www.service-public.pf/dag



Direction de l'Agriculture
de Polynésie française



DAG PF



Pacific
Community
Communauté
du Pacifique

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de la Direction de l'Agriculture de Polynésie française et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.