



# Le miel...

---

MÉLISSA GIRARD AGR. M.SC.

NOVEMBRE 2019

# Le miel...

---

Le MIEL

Concours

Apimondia

Service d'analyse pollinique

Dégustation



# Fraude et qualité

---

# Fraude miel

---

## ACIA 2018-2019

- Authenticité miel 240 éch.
- Barils pour miel consommation et transformation

## Techniques

- ARIS : sucres C4 (canne, maïs)
- RMN : sucres C4 et C3 (riz, betteraves)

## Résultats

- 78% conformes (100% pour canadiens)
- 12 762 kg falsifié pas entrés au Canada
- Dans nouveau budget: \$ pour fraude alimentaire

[Lien](#) vers résultats

# Critères de qualité Canada

ACIA

- a) Le miel est l'aliment produit par **l'abeille** et provenant du **nectar** de **fleurs**,
- b) de **sécrétions** produites par des **plantes vivantes**, ou
- c) de **sécrétions** présentes **sur** des **plantes vivantes**



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

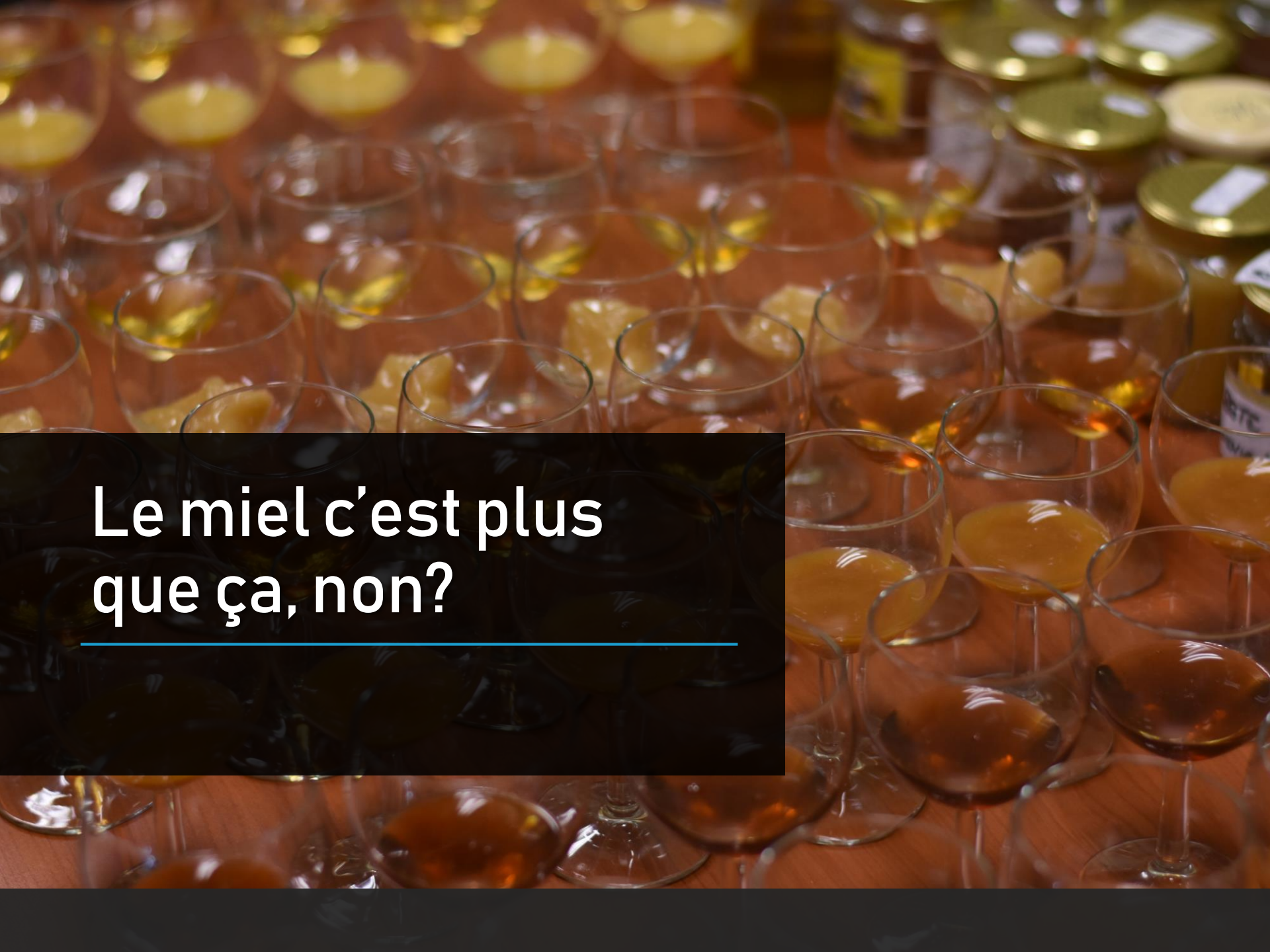
Canada

# Canada no 1-2-3

---

Le miel classifié **Canada n° 1** doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a) **nectar** de fleurs, de **sécrétions** ou **d'exudations** d'organes vivants de plantes, butinées par des abeilles;
- b) sa **consistance** est fluide, visqueuse, soit partiellement, soit entièrement cristallisée;
- d) a une **activité diastasique**
  - (i) d'au moins huit si sa teneur en hydroxyméthylfurfural ne dépasse pas 40 mg/kg, ou
  - (ii) d'au moins trois si sa teneur en hydroxyméthylfurfural ne dépasse pas 15 mg/kg;
- f) ne contient pas plus de 17,8 % d'humidité ou, si son contenant porte la mention « pasteurisé » ou « pasteurized », pas plus de 18,6 % d'humidité;
- g) **matière étrangère** 0,1778 mm
- h) 0,1 % **d'extrait sec insoluble** dans l'eau
- i) a une **saveur** caractéristique de sa classe
- j) est de **couleur** claire, brillante et uniforme et exempt de cristaux visibles (**liquide**)
- k) est de **texture** lisse, fine et complètement et uniformément cristallisé (**granulé**)



Le miel c'est plus  
que ça, non?

---

# Un monde de saveurs

---





# Concours

---

# Pourquoi?

---

Promouvoir produits de qualité

Faire connaître différents miels

- Plantes
- Régions
- Textures...

Proposer d'autres présentations

- Crémeux
- Rayons
- Ajouts fruits/noix/herbes...



# Catégories

---

## Couleurs

- Pâle, ambré, foncé

## Origines florales

## Textures

- Liquide, crémeux, naturellement cristallisé

## Rayons

- Rayon, rayon coupé, morceau dans miel liquide

## Commercial ou individuel

- Avec ou sans étiquette





# Critères

---

<u>Liquid Honey</u>	<u>Points</u>
Flavour and aroma	10
Uniform level of fill	5
Density (moisture content)	15
Colour	5
Freedom from crystals	15
Freedom from foreign material	15
Freedom from air bubbles either in suspension or as froth	15
Uniformity of honey	5
Brightness	10
Appearance and uniformity of containers	5
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

# Critères

---

	<u>Unifloral</u>	<u>Multiflorals</u>
• <b>Visuals</b> (preparation & presentation) Physical State / Colour / Aspect / Cleanliness	25	max 22pts
• <b>Odour</b> (olfactory assessment) Intensity / Description*	20	17
• <b>Taste &amp; Aroma</b> (gustatory assessment) Intensity / Description* / Persistence – Aftertaste* Basic Taste : Sweet, Sour, Salty (if), Bitter Others: (tannic, metallic, refreshing)(Defects – smoke, thymol, fermentation)	40	37
• <b>Texture</b> (tactile properties) Viscosity / Crystals (shape, size, solubility) / Consistency	15	11
• <b>Overall Impression</b>	<u>0</u>	<u>13</u>
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

# Critères

---



Comply with the **class**

If 2 or more jars then both jars should be **identical**

Are the **lids** matching.

- If not matching, disqualified in a big show, or penalized in a small show

Signs of **granulation** or foreign bits in the honey. Disqualify if not perfect.

Open lid of jar as you hold it near your nose and smell the **aroma**.

Using a tasting rod check for **viscosity**

**Taste** the honey – flavor, persistency

Place the tested jars in **order**.

<http://www.honeyshow.co.uk/>



# Critères

---

2-4 pots

250-500g (ml)

Analyses de laboratoires (?)

- % sucre, fructose, glucose, saccharose, activité diastasique, conductivité électrique, spectre pollinique, HMF, % eau

# Concours, où?

---

**Toronto** RAWF novembre depuis 1926

- Ouvert à toutes les provinces.
- Automne

## Journée champêtre apicole

D'autres idées au Québec dans le futur

- **AADQ**
- National Register of Experts in the Sensory Analysis of Honey





# Apimondia

---

# World beekeeping awards

---

Plusieurs catégories

Analyses de laboratoire (ISO 17025)

- Première fois
- But: améliorer pratiques apicoles et produits

Critères de jugements

Comité local pas impliqué



APIMONDIA  
**2019**  
Montréal  
SEPTEMBER 8-12

# Apimondia 2019

---

54,7% échantillons OK

		%
NUMBER OF SAMPLES OK	52	<b>33.1</b>
NUMBER OF SAMPLES OK?	34	<b>21.6</b>
NUMBER OF SAMPLES FAILED ANTIBIOTICS ONLY	10	6.4
NUMBER OF SAMPLES FAILED PHYSICOCHEM. ONLY	17	10.8
NUMBER OF SAMPLES FAILED PURITY ONLY	23	14.6
NUMBER OF SAMPLES FAILED PURITY + ANTIBIOTICS	14	8.9
NUMBER OF SAMPLES FAILED ANTIBIOTICS AND PHYSICOCHEM.	3	1.9
NUMBER OF SAMPLES FAILED PURITY AND PHYSICOCHEM	4	2.5
TOTAL NUMBER OF SAMPLES FAILED	71	45.2
TOTAL NUMBER OF SAMPLES	157	100.0

# Apimondia 2019

---

## Raisons de rejet

- Antibiotiques
- Physico-chimique
  - HMF
  - Activité diastasique
  - Profil sucres
  - % eau
  - Autres déviations (acides, alcool, acides aminés, etc)
  - Pas de l'origine géographique déclarée
- Pureté
  - Ajout de sucre

# Service d'analyse pollinique

---

Liste des analyses offertes et des prix

	<u>1-4 éch.</u>	<u>5-10 éch.</u>	<u>10 éch. +</u>	<u>Nombre d'échantillons</u>
<input type="checkbox"/> Analyse pollinique quantitative	79,95\$/éch.	74,95\$/éch.	69,95\$/éch.	_____
Toutes les plantes présentes				
Résultats en pourcentage				
Interprétation des résultats				
<input type="checkbox"/> Concentration absolue en grains de pollen	12\$/éch.	10\$/éch.	8\$/éch.	_____
Nombre de grains /15 g de miel				
<input type="checkbox"/> Couleur et taux humidité miel	5\$/éch.	4\$/éch.	3\$/éch.	_____
mm Pfund et %				

# Service d'analyse pollinique

[melissa.girard.apiculture@hotmail.com](mailto:melissa.girard.apiculture@hotmail.com)

# Dégustation

---



# Dégustation

---

Miel de:

- Pissenlit
- Tilleul
- Canola
- *Arbutus*