



Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole
C.E.T.A.M. • Lorraine
 Centre d'Etudes Techniques Apicoles de Moselle

Adresse postale : 1a, rue Jean-Baptiste de la Salle • 57310 GUÉNANGE
 Téléphone : 33 (0)3 82 82 68 22 • Télécopie : 33 (0)3 82 50 83 18
<http://perso.club-internet.fr/cetam> • E-mail : cetam@club-internet.fr
 N° SIRET 419 714 571 00017 • C.C.P. STRASBOURG 2 927 97 T • N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 144 107 143 T1

- Monsieur Paul SCHWEITZER, Directeur, Charge de recherches
- Docteur Albert BECKER, Médecin, Faculté de Médecine de Lyon, Président du C.E.T.A.M.
- Docteur Bernard DORY, Pharmacien biologiste, Faculté de Pharmacie de NANCY

Rapport
d'analyse n° K080150

Guénange, le 7/04/2008

Monsieur André ROMET
 36, chemin des Vignes
 03840 APPRIEU

Vos références Miel de la Lobaye Scad Village	
Analyses: standard, acidimétrie, amylase, sucres	

Renseignements sur l'origine du miel:		
RÉCOLTE:	Date: ****	Lieu: Centrafrique
		Altitude: ****

Examen physique et sensoriel à l'analyse le: 7/04/08	
ASPECT: Liquide	PROLINE (mg/Kg): *****
COULEUR: ambré moyen	
ODEUR: Puissance moyenne	
SAVEUR: Assez doux, acidulé	
	GLYCEROL (mg/Kg): ****

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Humidité (E): 15,7%	SUCRES: (HPLC)
H.M.F.: 1,2 mg/Kg	
Activité diastasique: 9 Échelle de Schade	Glucose 32,1%
Invertase: **** IN mm Pfund	Fructose 42,7%
Coloration: % T à 700 nm 51	G/E: 2,05
Conductivité: 790 µS/cm	F/G: 1,33
	Pouv. rotatoire: ****

pH initial: 4,82	pH équivalent: 7,0
Acidité libre: 11,7 mEq/kg	Acidité liée: 5,4 mEq/kg
Acidité totale: 17,1 mEq/kg	

Tréhalose ND	Raffinose 0,1%	SUCRES: (HPLC) - suite	
Isomaltose 0,7%	Mélézitose ND		G+F
Mélibiose ND	Maltose 2,2%		74,8%
Saccharose 4,5%	Erlose 0,7%		
Turanose 1,1%	Autres Voir verso		

ANALYSE POLLINIQUE

Importance culot de centrifugation faible	
Nombre de grains pour 10 g de miel: ****	
Signes d'adultération: Présence importante d'amidon	
Amidon: Présence importante	
Éléments indicateurs de miellat: Ø	
Éléments divers: Quelques fibres et particules végétales	
Pollens dominants: (>45%) Ø	
P. d'accompagnement: (>16•<45%) Ø	
Pollens minoritaires: (>3 • <16%) Ceiba sp, vernonia sp	
Pol. très minor. ou isolés : (<3%) Mahinot, acacia sp, asteraceae, brassicaceae, grewia, mimosa sp, myrtaceae, anacardiaceae, datura sp, X...	

Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% donnés par rapport aux pollens totaux):
 Poaceae 79%, elaeis 13%...

C.E.T.A.M. Lorraine
Laboratoire d'analyses et d'Ecologie apicole

Échantillon : K080150

Interprétation des résultats

SPECTRE POLLINIQUE assez complexe

POLLENS :	
Dominants :	∅
Accompagnements :	∅
Minoritaires :	Fromager, vernonia sp
Très minoritaires ou isolés	Manioc, acacia, asteracée, brassicacée, grewia, mimosa, myrtacée, anacardiacee, datura sp, X...
Anémophiles ou de plantes réputées comme non nectarifères (% des pollens totaux)	Graminée 79%, palmier à huile 13%...
Éléments indicateurs de miellat	...

PHYSICO-CHIMIE (paramètres légaux - décret du 30 juin 2003)

		<i>Normes légales (Miels de nectar)</i>
Humidité (g / 100 g)	15,7	<i>Moins de 20 g / 100 g sauf « callune »</i>
HMF (mg/Kg)	1,2	<i>Moins de 40 mg/Kg · 80 pour les miels issus de pays tropicaux</i>
Indice diastasique	9	<i>En général, plus de 8</i>
Acidité libre (mEq/Kg)	11,7	<i>Moins de 50 mEq/Kg</i>
Conductivité (µS/cm)	790	<i>Moins de 800µS/cm ou plus si miellat</i>
Glucose + fructose (g/100g)	74,8	<i>Plus de 60 g / 100g (sauf miellat - plus de 45 g / 100g)</i>
Saccharose (g/100g)	4,5	<i>En général : moins de 5g/100g (sauf lavande, luzerne, robinier faux acacia...)</i>

ND = Non détecté • **** = Non contrôlé

Conclusions

Tous les paramètres contrôlés sont conformes au décret du 30 juin 2003 sur l'appellation « miel ». Il est rare d'avoir des miels produits dans des régions tropicales d'aussi bonne qualité. Du point de vue pollinique, 92% des grains de pollen de ce miel proviennent de plantes non nectarifères graminées et palmier à huile. Ce miel contient également énormément de grains d'amidons provenant sans doute du manioc. Les pollens d'espèces nectarifères les plus représentés sont ceux du fromager et de vernonia. Il est certains que leurs nectars entrent significativement dans la composition de ce miel. Sur la base d'un seul échantillon il est naturellement difficile de tirer des conclusions plus précises.

Paul SCHWEITZER