



Objectif qualité

Izabela FREYTAG

Analyses

Plus que jamais, la qualité devient un leitmotiv, quel que soit le secteur. Le miel n'échappe pas à cette règle. Aujourd'hui, il ne suffit plus de dire « mon miel est de qualité », les clients vous demandent des preuves. C'est là qu'interviennent les analyses qui vous permettent d'informer et de rassurer les clients. Cette qualité doit être au rendez-vous au niveau du laboratoire. La moindre des choses que l'on peut attendre, c'est d'avoir des résultats fiables.

QUE NOUS DISENT LES ANALYSES ?

Humidité : mesure de la teneur en eau du miel. Elle conditionne la cristallisation, la saveur et la stabilité du miel.

HMF, IS : L'hydroxy-méthyl-furfural est un produit de dégradation du fructose. l'indice de saccharase est une enzyme présente dans le miel. Leurs teneurs reflètent l'âge et le passé thermique du miel.

pH/acidité : Le pH et l'acidité du miel vont influencer sa durée de conservation et sont principalement liés à son origine botanique.

Conductivité : La mesure de la conductivité (propriété d'un corps à permettre le passage du courant) permet notamment de différencier les miels de fleurs des miels de miellat.

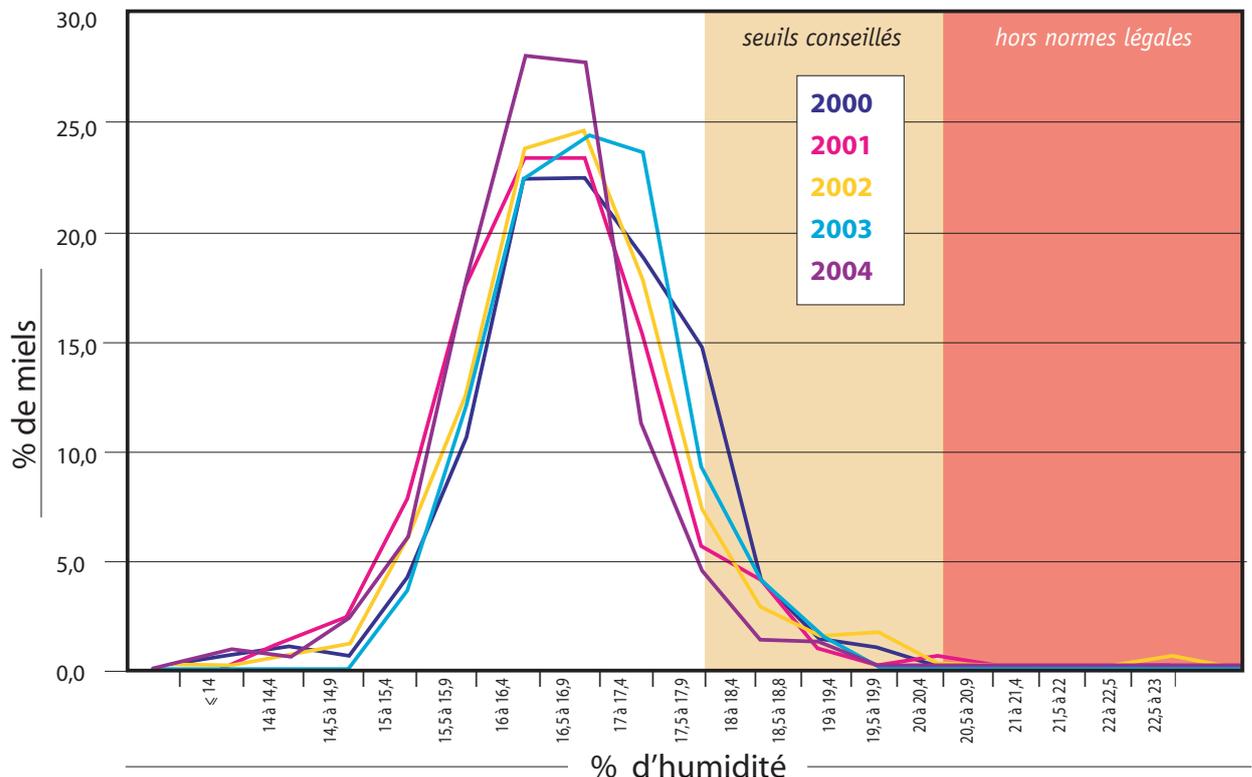
Sucres : La détermination des teneurs en sucres donne des informations sur l'origine du miel et permet de prévoir la vitesse de cristallisation et la qualité de conservation d'un miel.

Analyse pollinique : Elle permet d'identifier certaines espèces butinées par les abeilles.

C'est dans ce cadre qu'une démarche de qualité a été initiée voici trois ans par le laboratoire du CARI.

Elle fait suite à une série d'améliorations apportées au fil des ans depuis la mise en place du laboratoire en 1992.

fig.1 Humidité des miels wallons au cours des 5 dernières années



La majorité des miels wallons ont une humidité qui favorise pas leur fermentation

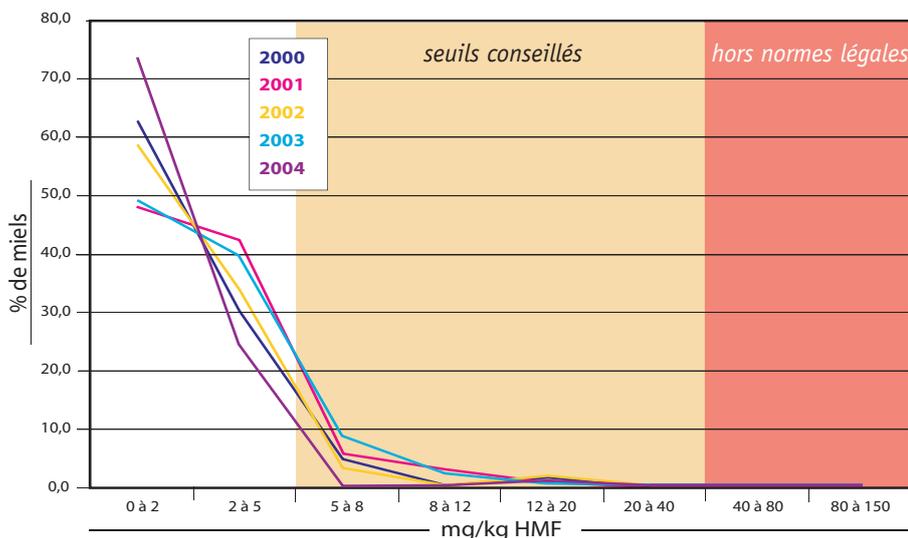


fig.2 HMF des miels wallons au cours des 5 dernières années

ANALYSES

Nous effectuons trois types d'analyses sur vos miels :

- les analyses physico-chimiques,
- l'examen pollinique,
- l'examen organoleptique.

Ces analyses sont nombreuses et relativement complexes. Ainsi, saviez-vous que l'analyse des pollens de votre miel demande plus d'une heure, que son analyse organoleptique requiert la présence de trois dégustateurs formés ou que l'ensemble des analyses physico-chimiques prend près d'une demi-journée de travail par miel ? L'équipe du laboratoire parvient tout juste à répondre à la demande. Pourtant, toutes les analyses réalisées apportent les informations indispensables pour caractériser l'origine florale de votre miel et son état de fraîcheur (voir « Que nous disent les analyses ? »).

NOS MIELS SONT-ILS DE QUALITÉ ?

Voyons de plus près certains paramètres reconnus comme étant des indicateurs de qualité. Si l'on se base sur les normes légales, on peut dire que la très grande majorité des miels produits en Belgique répondent sans difficulté aux critères légaux. On peut cependant chercher à vérifier si les miels n'ont pas été dégradés ou s'ils présentent des caractéristiques qui vont leur assurer une bonne stabilité. Dans ce cas, les critères d'analyse s'affinent, (fig.2 : HMF < 5 mg/kg pour un miel fraîchement récolté, fig.1 : humidité < 18 %) et l'on a recours à une analyse comme l'indice de saccharase, très sensible aux chocs thermiques (indice de saccharase > 10).

VOTRE AVIS POUR PROGRESSER

La démarche d'accréditation d'un laboratoire est signe de qualité. L'objectif d'une telle démarche est naturellement d'améliorer le fonctionnement du laboratoire mais surtout d'améliorer le service et votre satisfaction.

Ainsi, depuis que nous avons entrepris cette démarche d'accréditation, nous avons révisé de nombreuses analyses, et le laboratoire est membre depuis 2002 du BIPEA (Bureau InterProfessionnel d'Etudes Analytiques) et participe à des tests interlaboratoires (<http://www.bipea.org>). C'est également dans ce cadre que le laboratoire réalise depuis deux ans une enquête de satisfaction (voir résultats 2004). Si vous avez envoyé un miel pour analyse, vous faites peut-être partie des 84 apiculteurs qui ont reçu une enquête de satisfaction annexée au bulletin de votre première analyse. 60 apiculteurs ont répondu à notre enquête. Ce taux de réponse de 71 % peut être considéré comme très bon.

ENQUÊTE DE SATISFACTION 2004 DU LABORATOIRE DU CARI

Les apiculteurs semblent très satisfaits par le service d'analyses des miels, tant au niveau de la présentation des résultats (87 %), des termes de l'interprétation (88 %), de l'origine florale proposée (80 %) que de la facturation (90 %). Le point noir (44 % d'apiculteurs satisfaits) vient du délai d'analyses qui est perçu comme trop long avec une moyenne de 4,2 semaines (3,7 semaines au printemps et 4,4 semaines en été). La phrase « Le délai normal est de quinze jours

Accréditation selon la norme ISO 17025

Depuis plusieurs années, les normes se multiplient. Vous avez sans doute déjà entendu parler de normes ISO 9000, 14000... Dans le cas d'un laboratoire d'analyses de produits, on parle d'ISO 17025. Le titre de cette norme, adoptée au début de l'année 1999 en France, est « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais ». C'est une norme internationale qui vient remplacer une norme européenne, permettant ainsi une reconnaissance plus large des laboratoires qui l'appliquent. Un laboratoire accrédité doit prouver que ses méthodes d'analyses sont justes et fiables. Il le prouve par divers tests statistiques sur les résultats des analyses (validation de méthodes) mais également en comparant ses résultats à ceux d'autres laboratoires européens.

ouvrables à partir du lundi qui suit la date de réception » est assimilée à un délai de 2 semaines mais correspond réellement à plus de trois semaines sans congés. C'est pour éviter cette mauvaise interprétation que nous annoncerons désormais des délais de 3 à 6 semaines. Il faut savoir que nous mettrons naturellement tout en œuvre pour réduire autant que possible ce délai. Mais nous ne voulons pas perdre la qualité analytique pour gagner en rapidité.

Pour répondre à la demande de plusieurs apiculteurs, la présentation du bulletin d'analyses est revue et simplifiée afin d'améliorer sa lisibilité. De plus, une brochure explicative est rédigée afin de permettre aux néophytes de comprendre les résultats de leur analyse de miel.

27 % des agriculteurs souhaiteraient d'autres analyses. La majorité d'entre eux serait intéressée par des analyses de résidus de pesticides.

Enfin, nous continuerons à vous demander votre avis afin de nous améliorer. Le laboratoire d'analyses des miels du CARI reste bien sûr à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.