

# L'iceberg de l'adultération



■ Etienne Bruneau,  
administrateur délégué

En 2015, la Commission européenne a organisé un plan de contrôle coordonné visant à étudier la prévalence sur le marché des miels adultérés avec des ajouts de sucre et des étiquettes ne correspondant pas au contenu (origine botanique ou géographique erronée). Un premier rapport portant sur 2264 miels tant européens qu'importés a été publié fin 2015. Il mettait en évidence que 7 % des miels ne correspondaient pas à l'origine botanique annoncée, que 6 % étaient contaminés avec des sucres et que 2 % ne correspondaient pas à l'origine géographique indiquée. 863 échantillons reconnus comme répondant aux critères de la directive miel (2001/110) par les Etats membres ont alors été envoyés au centre de recherche de la Commission pour des examens complémentaires. Nous avons dû attendre le 1<sup>er</sup> mars pour que la Direction Générale Santé de la Commission européenne publie sur son site ([ec.europa.eu/food/safety/official\\_controls/food\\_fraud/honey\\_en](http://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/food_fraud/honey_en)) le rapport du Joint Research Center (JRC) « Soutien scientifique à la mise en œuvre d'un plan de contrôle coordonné en vue d'établir la prévalence de pratiques frauduleuses dans la commercialisation du miel - Résultats du test d'authenticité du miel par chromatogra-

phie liquide-spectrométrie de masse du rapport isotopique ». Les résultats sont vraiment inquiétants car ils mettent en évidence que 14 % des échantillons fournis présentent des ajouts de sucre. Cette fraude n'avait donc pas été détectée par les techniques mises en œuvre par les pays membres lors des analyses réalisées sur ces miels. La technique utilisée par le JRC ne permet cependant pas de connaître l'importance de l'adultération. La technique est très sensible pour les sirops de sucre habituels car elle permet de détecter des ajouts proches de 1 % pour des sucres de type HFCS (High fructose corn syrup - sirop de fructose obtenu au départ de maïs), de 3 % pour des sucres de type sirop de riz (similaire à la betterave) et de 10 % en cas de mélange (HFCS - sirop de riz). Cette technique permet donc de détecter de faibles remontées de sirop de nourrissage. Par contre certains opérateurs travaillant sur des volumes importants peuvent probablement réaliser des sirops indétectables avec cette technique sophistiquée.

Si l'on pouvait s'attendre à un tel pourcentage de miels adultérés, le fait de trouver deux fois plus de fraudes (20 %) dans les miels européens (en mélange ou monofloraux) que dans les miels d'importation (10 %) (mélange de miels hors UE ou UE et non UE) ne peut nous laisser indifférents. De plus, le JRC dit clairement que la technique qu'ils ont utilisée ne permet pas à elle seule de détecter toutes les adultérations. Quelle est donc la part de l'iceberg qui reste immergée ? Une technique comme la RMN (résonance magnétique nucléaire) qui analyse le miel dans son ensemble (la totalité des éléments présents) peut mettre en évidence des fraudes plus sophistiquées. Dans ce cas, la fraude est plus difficile car il est pratiquement impossible à un

coût économiquement viable de reconstituer la composition complète d'un miel (sucres, acides, arômes, protéines...). C'est ce profil très complexe qui est analysé statistiquement avec la technique RMN. Cependant dans ce cas, seuls des ajouts importants ( $\geq 10$  %) de sucres exogènes permettent de donner une réponse positive lorsqu'on ne dispose pas des informations nécessaires sur l'origine du miel. A ma connaissance, cette technique qui permettrait probablement de détecter les fraudes de gros opérateurs n'est cependant pas encore reconnue par les autorités. Le fait de se fonder sur une base de donnée privée de miels naturels peut contribuer à la réticence des autorités.

La qualité de la base de données des miels qui ont permis la calibration des techniques est essentielle pour fixer les limites de ce que peut contenir un miel naturel. Plus la base sera étoffée et plus les limites seront probablement larges. Actuellement ces bases de données contenant plusieurs milliers de miels sont dans les mains de quelques gros laboratoires et de producteurs de matériel de laboratoire. C'est pourquoi le JRC recommande de créer une banque indépendante de miels authentiques et de sirops utilisés pour diluer les miels afin d'améliorer la précision des analyses.

Le fait d'améliorer la traçabilité peut également aider et tout un travail va devoir se faire dans ce cadre.

Côté apicole, une attention particulière va devoir être portée par les apiculteurs sur les remontées possibles de sirops de nourrissage dans les hausses. Un futur Actu Api y sera consacré.

Tous les efforts vont devoir être faits pour préserver la qualité de nos miels et pour éviter autant que possible les dérives qui nuisent gravement à l'image de ce merveilleux produit naturel.