



# C.E.T.A.M. • Lorraine

## Centre d'Etudes Techniques Apicoles de Moselle

Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole

1a, rue Jean-Baptiste de la Salle • 57310 GUÉNANGE  
Téléphone : 33 (0)3 82 82 68 22

<http://cetam.fr/site/> • E-mail: info@cetam.fr

N° SIRET 419 714 571 00017

• Paul SCHWEITZER, Directeur, Chargé de recherches •

Guénange, le 28/06/2022

**Rapport  
d'analyses n° B 221628**

EARL La Miellerie therouldebourgeoise  
273, Rue d'Infreville  
27520 BOURGTHEROULDE

**os références:** Échantillon 3  
Analyses: Basic

**Renseignements sur l'origine du miel:**  
RÉCOLTE: Lieu: Verger Altitude (m): 150

**Aspects lors de l'analyse**  
Structure Cristallisation assez fine et souple  
COULEUR: Ambré clair  
ODEUR: Assez faible, végétal  
SAVEUR: Assez doux, végétal

1° PHYSICO-CHIMIE de base		Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Humidité (= E)	16,9%	Réfractométrie	En général ≤20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère callune ≤23%
Hydroxy Méthyl Furfural (HMF)	**** mg.Kg <sup>-1</sup>	Méthode Winckler	En général ≤40 mg/Kg (conseillé ≤ 15 en fin de 1ère année) sauf miels issus de régions tropicales ≤ 80 mg/Kg • Si 3 ≤ activité diastasique ≤ 8 - HMF ≤ 15 mg/Kg
Conductivité électrique	172 μS.cm <sup>-1</sup>	Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E.	En général ≤ 800 μS.cm <sup>-1</sup> pour les miels de nectar et ≥ 800 μS.cm <sup>-1</sup> pour les miels de miellat • En pratique nombreuses exceptions selon l'origine botanique des miels
Coloration	mm Pfun	Colorimètre automatique	Pas de valeurs légales pour la couleur - valeurs conseillées pour certains miels monofloraux
<b>Acidimétrie</b>			
pH initial			Pas de valeurs légales pour le pH initial et le pH équivalent - valeurs particulières pour certains miels monofloraux
pH équivalent		Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E. • pH	
Acidité liée	mEq.Kg <sup>-1</sup>	d'une solution de miel à 10% •	≤ 50 mEq.Kg <sup>-1</sup>
Lactones	mEq.Kg <sup>-1</sup>	Titrage au point d'équivalence	
Acidité totale	mEq.Kg <sup>-1</sup>		Pas de valeurs légales pour les lactones et l'acidité totale - valeurs particulières pour certains miels monofloraux

**B 221628**

<b>2° Palynologie</b>	Méthode de la Commission Internationale de Botanique apicole - Identification des grains de pollen en microscopie interférentielle
<b>Importance du culot de centrifugation:</b> Faible	
<b>Nombre de grains de pollen:</b>	<i>Uniquement en analyse pollinique quantitative</i>
<b>Signes d'adultération: Pas de signes à l'analyse pollinique</b>	
<i>Attention, il ne s'agit que de signes. L'absence ne signifie pas qu'il n'y a pas d'adultération. La présence implique la recherche d'adultération par d'autres méthodes</i>	
<b>Amyloplastés:</b> Ø	
<i>Les amyloplastés sont des grains d'amidon. Ils sont très rares dans le nectar mais très présents dans certains sirops</i>	
<b>Éléments indicateurs de miellat:</b> Spores, asques	
<b>Levures:</b> Rares, çà et là	<i>Le comptage des levures n'est effectué que sur demande spécifique</i>
<b>Éléments divers:</b> Quelques fibres et particules végétales	
<b>Analyse pollinique - Les pourcentages sont des <u>données corrigées</u> ne prenant pas en compte les pollens des espèces anémophiles ou non nectarifères</b>	
<b>Pollens dominants: ≥ 45%</b> Brassica napus 70%	
<b>Pollens d'accompagnements: ≥ 16% et &lt; 45%</b> Ø	
<b>Pollens minoritaires: ≥ 3% et &lt; 16%</b> Salix sp 12%, prunus/pyrus 7%, crataegus sp 5%	
<b>Pollens très minoritaires ou isolés: &lt; 3%</b> Acer sp, castanea sativa, rhamnaceæ...	
<b>Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux)</b> Quercus sp 6%...	

**CONCLUSIONS:**

Critères contrôlés conformes au Décret n° 2003- 587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214- 1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel (\*)

(\*) La conformité n'est certifiée que pour les critères qui ont été contrôlés.

**Appellation(s) proposées:** Fleurs (Printemps)

**Remarques particulières:** Ø

Paul SCHWEITZER