



Les cahiers de HappyZabeille n°2, novembre 2018

Acheter un miel de qualité

Ces derniers temps dans les medias nous entendons parler de l'invasion des faux miels dans nos commerces. Pour pouvoir les détecter, il faut déjà savoir comment l'on définit le miel ?

Comment définit-on le «vrai» miel

Selon la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, « le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. A l'exception du miel filtré, aucun pollen ou constituant propre au miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.»

Tout miel ne provenant pas du nectar des fleurs ou du miellat d'arbres, qui n'a pas été ingéré par les abeilles, qui n'a pas été stocké et transformé dans la ruche et qui n'a pas été extrait par un apiculteur n'en est donc pas.

Parmi les miels frauduleux:

Le miel «synthétique» - La Chine en est un pays producteur. Certains industriels estiment que les abeilles ne sont pas assez rapides, ils fabriquent donc du miel en mélangeant des ersatz chimiques. Ce faux miel est ensuite exporté.

Le miel produit par «nourrissement» des abeilles au sirop (mélange de sucre et d'eau) - Les abeilles ont donc bien transformé du sucre en miel au sein de la ruche, mais il ne provient pas de ressources naturelles comme les fleurs ou les arbres.

Le vrai miel «coupé» avec du sirop ou une autre substance sucrée pour le rallonger. l'ajout d'eau pour augmenter la quantité, le mélange de miel de mauvaise qualité.

La vente au détail de volumes industriels sensée être produits de manière artisanale.

Les fraudes sur l'étiquetage qui indique une fausse origine.

L'analyse des miels :

Des laboratoires indépendants conduisent des analyses sur les pollens et d'autres propriétés qui caractérisent le miel - teneur en sucres, teneur en eau, conductivité électrique, PH... ,afin de distinguer les échantillons de qualité des échantillons frauduleux. Le constat est alarmant. Si les faux miels ne sont pas dangereux pour la santé, ils trompent malgré tout le consommateur et sont de plus en plus présents sur le marché international, pour satisfaire une demande grandissante face à une production mondiale qui s'écroule.

Savoir lire l'étiquetage :

Un des rôles de la DGCCRF est d'informer de façon loyale les consommateurs et de contribuer par là à leur donner confiance dans l'acte d'achat. Lutter contre l'étiquetage frauduleux est donc de sa responsabilité. Les règles d'étiquetage du miel en France sont contraignantes. Elles imposent des dénominations de vente, la mention du poids net, une traçabilité du producteur au pot. Bien regarder que dans les ingrédients, il n'y ait pas « sirop de maïs à haute teneur en glucose ou glucose commercial », ce sont deux additifs utilisés pour étirer le miel.

La cristallisation du miel :

Tous les **miels** sont liquides au début mais au fil du temps, ils auront tendance à se cristalliser et devenir de plus en plus solide. Quand vous achetez un **pot de miel** qui est déjà cristallisé, cela veut dire qu'il est pur et de bonne qualité. Vous pouvez attendre quelques jours pour voir s'il va commencer à se solidifier, vous pouvez accélérer le processus en le mettant au réfrigérateur, s'il ne durcit pas c'est qu'il est peut-être de mauvaise qualité.

Consommer localement

Plus le circuit de distribution est court, moins on risque les manipulations frauduleuses.

Un conseil : profitez d'un producteur de miels locaux de qualité ! Avec un peu de chance, votre producteur vous invitera peut-être même à observer l'activité des ruches situées sur son terrain ou au fond de son jardin!

Pour savoir si le miel est pur :

Contient-il des « impuretés » ? si oui ce sont sûrement des petits grains de **pollen** ou de cire inoffensif pour la santé et cela prouve que le **miel** est 100 % pur.

Prenez une cuillère à café de **miel** et placez la dans un verre d'eau. Si le miel se dissout cela veut dire qu'il n'est pas pur. Le miel pur doit rester solide comme un bloc.

Prenez un peu de miel et mélangez-le à de l'eau, ajoutez-y quatre ou cinq gouttes de vinaigre. Si vous voyez que cela mousse, **le miel peut être frelaté.**

Prenez un peu de **miel** dans une cuillère et retournez-la, les miels qui seront humides tomberont rapidement. Les miels mûrs, de bonne qualité, resteront sur la cuillère ou tomberont très lentement.

Venez goûter le miel de Happyzabeille, un produit noble et respectueux des abeilles !