

Rapport d'analyse N° 001/21

Réception du miel: 18.06.2021

Date d'analyse : 18.06.2021

Apiculteur/-trice



Prénom/nom : Maïa l'Abeille

Rue n° : Ruche Helène VIII

Commune : 2345 Planète terre

Téléphone : -

Adresse mail : Maia@lapylab.ch

0. Origine du miel



Rucher / lieu-dit : Les Seignes

Commune : Saint-Brais

Altitude : 1100 mètres

Date de récolte : 29.07.2020

Numéro de lot :

1. Examen organoleptique



Aspect visuel :

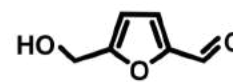
Structure : Cristallisation très fine, soyeuse en bouche

Robe : Ambrée claire

Arômes (nez) : Frais, fruité, malté

Saveur en bouche : Malté

2. Examen physico-chimique



		Unité	Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Teneur en eau	16	%	Réfractomètre	≤18.5%. Optimal entre 15 et 17%
Hydroxyméthylfurfural (HMF)	5.9	mg.Kg	Reflectomètre RQFlex 10 Merck Millipore	≤40 mg/Kg (conseillé ≤ 15 mg/Kg en fin de 1ère année) sauf miels issus de régions tropicales ≤ 80 mg/Kg
Conductivité électrique	1361	µS.cm	Conductimètre de laboratoire Apera instruments PC950	En dessous de 500 µS.cm pour les miels de fleur, de 501 à 800 µS.cm pour les miels de fleur contenant du miellat et au dessus de 801 µS.cm pour les miels de miellat. Mais en pratique de nombreuses exceptions.
Couleur	~ 50	mm Pfund	Appréciation visuelle	Pas de valeur légales
pH initial	5.0		pH mètre de laboratoire Apera instruments PC950	Pas de valeur légales pour le pH initial. Valeurs particulières pour certains miels monofloraux pouvant confirmer l'analyse pollinique.
Acidité libre	26	mEq.Kg	Titration au point d'équivalence avec solution 0.1N NaOH	≤ 50 mEq.Kg-1 (milliéquivalents par kilo) selon codex alimentarius, normes alimentaires international.

3. Examen pollinique



Importance du culot :	Faible	Le culot design la masse de pollen après centrifugation de 10 Gr de miel dilué dans de l'eau. Certains miels contiennent beaucoup de pollen, d'autres moins.
Amyloplastés :	Aucun	Ce sont des grains d'amidon. Ils sont rare dans le nectar mais très présents dans certains sirops de nourrissage.
Spores, asques :	Nombreux	Ce sont des indicateurs de miellat. Ils proviennent des champignons ascomycètes présents sur les feuilles/aiguilles visités par les abeilles qui récoltent du miellat.
Levures :	Normal	Les levures « sauvages » sont normal dans le miel. Ce sont les levures de boulangerie (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) qui posent problème (Candi se retrouvant dans les hausses)
Éléments divers :	Quelques poils d'abeilles, sédiment fin	

Pollens dominants : ≥ 45%

Aucun

Pollens d'accompagnements : ≥ 16% et < 45%

Trèfle rampant/*trifolium repens* 35.4%

Ronce/*rubus fruticosus* 19.6%

Pollens minoritaires : ≥ 3% et < 16%

Saule marsault/*salix caprea* 8.4% - Prunus sp. 8.3% (prob. Cerisier à grappes/*Prunus padus*)

Cirse/*cirsium* sp. 7.7% - Pissenlit/*taraxacum officinal* 6.5% - Érable sycomore/*acer pseudoplatanus* 4.4%

Pollens très minoritaires ou isolés : < 3%

Fabacées 3.8 % * - Astéracées 2.1% ** - Apiacés 1.8%*** - Brassicacées 0.8%****

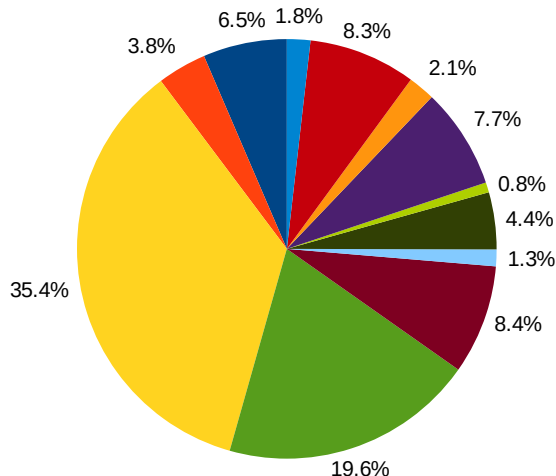
Tilleul à petites feuilles/*tilia cordata* 1.3% - Châtaignier/*castanea sativa* - Petite pimprenelle/*sanguisorba minor*

Chèvrefeuille/*lonicera* sp. - Fusain d'Europe/*Euonymus europaeus*

* Probablement Coronille/*coronilla vaginalis* ** Eupatoire chanvrine/*eupatorium cannabinum* et/ou Solidage verge d'or/*solidago virgaurea* *** Berce commune/*heracleum spondylium* et carotte sauvage/*daucus carota* **** Moutarde des champs/*sinapis arvensis*

Pollens de plantes anémophyles et non nectarifères :

Graminée (*Poaceae* sp.), Plantain (*Plantago* sp.), Reine des près (*Filipendula ulmaria*)



Principales plantes nectarifères en % (valeurs corrigées)

- Pissenlit
- Fabacées autre que trèfle
- Trèfle rampant
- Ronce
- Saule
- Tilleul
- Érable
- Brassicacées
- Cirse
- Astéracées
- Prunus
- Apiacées

4. Interprétation des résultats



Très clairement miel contenant beaucoup de miellat fortement minéralisé de part sa conductibilité de plus de 1000 µS.cm et les assez nombreux spores et asques qu'il contient. Selon les normes il pourrait être vendu sous l'appellation «Miel de sapin». On ne peut néanmoins pas le considéré comme miel « pur miellat » car les indicateurs de miellat (spores, asques) ne sont pas 3 fois plus nombreux que les pollens. On ne peut non plus pas connaître l'origine et les proportions entre le miellat de feuillu et de sapin qu'il contient. Il est également composé d'une part non négligeable (non quantifiable) de nectar de fleurs. Miel subtil et très harmonieux !