



Authenticité du Miel

Une méthode globale et sensible



D'après le rapport d'activité du réseau européen de lutte contre la fraude alimentaire (FFN) pour 2014, **le miel arrive en 3ème position des produits les plus susceptibles de faire l'objet de fraudes** dans l'UE, après les viandes et les produits de la pêche.

La principale problématique possible est l'adultération par l'ajout de sucre. Mais il existe également d'autres types de fraude comme la tromperie sur l'origine botanique ou géographique du produit. Ces fraudes sont de plus en plus sophistiquées et difficiles à détecter alors que le consommateur final attend le maximum de **garantie sur l'intégrité des miels** qu'il déguste.

Une méthode unique et fiable

Les experts du Centre de Compétence Authenticité Eurofins (à Nantes) ont mis au point une technique analytique innovante pour contrôler les différents types de miel. Développée dans le cadre d'un projet de recherche collaborative, **ce procédé améliore considérablement la détection des adultérations.**

Cette méthode est le **profiling par RMN** (Résonance Magnétique Nucléaire) haute résolution.

Technique innovante et à haut débit, elle permet la **détection simultanée** (screening) d'un grand nombre de paramètres pour un contrôle rapide et complet de l'authenticité du miel.

Cette approche associe des **analyses ciblées** (quantification de composants définis) et **non ciblées** (identification d'écarts par rapport à des spectres de référence).

Pour le miel, ce profiling par RMN permet de :

- Détecter **l'ajout de sucres exogènes** (quelle qu'en soit la source : canne, maïs, betterave, blé, riz, etc.).
- Confirmer **l'origine florale des miels déclarée** sur les emballages (miels monofloraux).
- Détecter des anomalies diverses comme le **chauffage excessif** (dosage du 5-HMF) ou la **fermentation**.
- Quantifier les sucres majeurs (glucose, fructose, saccharose).

Les avantages de cette innovation

- Une méthode, fruit des efforts et des investissements en R&D d'Eurofins, laboratoire expérimenté depuis 25 ans dans l'authenticité et **premier laboratoire accrédité*** pour le **profiling par RMN**.
- Une approche à la **performance unique** (détection de sucre exogène possible quelle qu'en soit la source végétale).
- Une seule analyse pour une **empreinte spectrale globale** du miel (analyse non ciblée et paramètres quantitatifs tels que sucres et 5-HMF).
- Une analyse performante et rapide : délais de réponse courts.
- Une grande **fiabilité** des résultats, comparés à une base de données internationales de miels authentiques.
- Une **méthode adaptée à toutes les types de miel** (miels de fleurs, de miellats, mono ou poly-floraux, toute origine).

Les + Eurofins

Une offre globale accréditée* pour contrôler, indépendamment de l'analyse pollinique, l'origine géographique des miels (analyse multi-isotopes).

Au delà du screening de l'authenticité un catalogue complet :

- **Profils nutritionnels** : humidité, profil de sucres, vitamines, acides aminés et minéraux...
- **Qualité** : détection et quantification des résidus antibiotiques et des contaminants (pesticides, métaux lourds), allergènes...
- **Services complémentaires** : Audit, certification, conseil, formation, mise en place de vos cahier des charges...

Contactez : Flavie Berger - Responsable Filière Miel
FlavieBerger@eurofins.com
06 76 48 10 25

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire
Essai gratuit sur : www.vigial.com

