

COMMENT S'ASSURER DE LA QUALITÉ DU MIEL ?



Bien conscient des différences importantes de qualité pouvant exister dans les miels disponibles sur le marché, le laboratoire du CARI a mis en place un système d'étiquetage allant de 1 à 5 étoiles, et permettant d'informer avec plus de clarté les consommateurs de la qualité des miels. L'évaluation pour fixer le nombre d'étoiles attribuées au miel se base sur plusieurs critères de qualité.

Tous les miels étoilés répondent aux critères légaux (directive 2001/110/CE relative au miel) et présentent une traçabilité claire (on connaît le (les) apiculteur(s) qui l'a (ont) produit) avec des profils pollinique et aromatique liés à leur origine botanique et géographique. Il s'agit des critères de base obligatoires pour recevoir « 1 étoile ».

En fonction des résultats d'analyse et de paramètres tels que l'humidité, la concentration en enzymes, la teneur en HMF (produit de dégradation), la conductivité ou encore la teneur en polyphénols totaux, le miel pourra s'étoffer de 2 à 5 étoiles. Plus un miel est associé à de bons résultats d'analyse, plus il bénéficie d'étoiles sur l'étiquette. En respectant les bonnes pratiques apicoles, l'apiculteur peut recevoir jusqu'à « 4 étoiles » pour un miel de très bonne qualité. Les miels récompensés par « 5 étoiles » sont plus occasionnels, cette distinction étant liée à la présence de nectars ou de miellats particuliers, induisant davantage de substances actives dans le miel (teneur plus élevée en enzymes et/ou en anti-oxydants).



Place Croix du Sud, 1 bte L7.04.01 - 1348 Louvain-la-Neuve - Tél. : +32(0)10 47 34 16

Analyse de notre miel de printemps 2020 : 5 étoiles

Miel	toutes fleurs	 
RECOLTE :	de printemps	
FLORE :	soule, aubépines, fruitiers, miellat, pissenlits	
CONSISTANCE :	tartinable	
SAVEURS ET AROMES :	notes chaudes, végétales et aromatiques	
CONSERVATION :	à moins de 20°C jusqu'à juin 2022	Analyse CARI L1025978

Analyses de nos miels d'été 2020 : 4 étoiles

Miel	toutes fleurs	 
RECOLTE :	d'été	
FLORE :	ronces, fruitiers, épilobes, trèfles	
CONSISTANCE :	onctueux	
SAVEURS ET AROMES :	miel aux notes chaudes et végétales	
CONSERVATION :	à moins de 20°C jusqu'à juin 2022	Analyse CARI L2026291

Miel	ronces dominantes	 
RECOLTE :	d'été	
FLORE :	ronces, trèfles, épilobes, fruitiers	
CONSISTANCE :	onctueux	
SAVEURS ET AROMES :	notes végétales et de fruits rouges	
CONSERVATION :	à moins de 20°C jusqu'à juin 2022	Analyse CARI L1026465