



Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole  
**C.E.T.A.M. • Lorraine**  
 Centre d'Etudes Techniques Apicoles de Moselle

Adresse postale : 1a, rue Jean-Baptiste de la Salle • 57310 GUÉNANGE  
 Téléphone : 33 (0)3 82 82 68 22 • Télécopie : 33 (0)3 82 50 83 18  
<http://perso.club-internet.fr/cetam> • E-mail : [cetam@club-internet.fr](mailto:cetam@club-internet.fr)  
 N° SIRET 419 714 571 00017 • C.C.P. STRASBOURG 2 927 97 T • N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 144 107 143 71

- Monsieur Paul SCHWEITZER, Directeur, Charge de recherches
- Docteur Albert BECKER, Médecin, Faculté de Médecine de Lyon, Président du C.E.T.A.M.
- Docteur Bernard DORY, Pharmacien biologiste, Faculté de Pharmacie de NANCY

**Rapport**  
**d'analyse n° R100250**

Guénange, le 10/05/2010

Monsieur Olivier GALACHE  
 1, Rue Philadelphie de Gerde  
 65200 BAGNÈRES-DE-BIGORRE

<b>Vos références</b> Miel de Pissenlit ?
Analyses: Humidité, HMF, pollinique qualitative, conductivité

<b>Renseignements sur l'origine du miel:</b>		
RÉCOLTE:	Date: 38832	Lieu: POUMAROUS
		Altitude: 500

<b>Examen physique et sensoriel à l'analyse le:</b>	
ASPECT: en voie de cristallisation	
COULEUR: ambré jaune	
ODEUR: Très puissant, complexe, "animal"	
SAVEUR: complexe, acidulé, persistant	
	PROLINE (mg/Kg): *****
	GLYCEROL (mg/Kg): ****

**ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>Humidité (E):</b> 18,5%	<b>SUCRES: (HPLC)</b>
<b>H.M.F.:</b> 1,8 mg/Kg	Glucose *****
Activité diastasique ***** Échelle de Schade	Fructose *****
Invertase: ***** IN mm Pfund *****	G/E: *****
<b>Coloration:</b> % T à 700 nm *****	F/G: *****
<b>Conductivité:</b> 493 µS/cm	<b>Pouv. rotatoire:</b> *****

<b>pH initial:</b> *****	<b>pH équivalent:</b> *****
<b>Acidité libre:</b> ***** mEq/kg	<b>Acidité liée:</b> ***** mEq/kg
<b>Acidité totale:</b> ***** mEq/kg	

<b>Tréhalose</b> *****	<b>Mélézitose</b> *****	<b>SUCRES: (HPLC) - suite</b>
<b>Isomaltose</b> *****	<b>Maltose</b> *****	<b>G+F</b> *****
<b>Saccharose</b> *****	<b>Erlose</b> *****	
<b>Turanose</b> *****		<b>BRIX:</b> *****
<b>Raffinose</b> *****	<b>Autres Voir verso</b>	

**ANALYSE POLLINIQUE**

Importance culot de centrifugation Assez faible
Nombre de grains pour 10 g de miel: *****
Signes d'adultération: Pas de signes à l'analyse pollinique
Amidon: Ø
Éléments indicateurs de miellat: Spores
Éléments divers: Quelques rares particules végétales
Pollens dominants: (>45%) Ø
P. d'accompagnement.: (>16•<45%) Prunus/pyrus 33%, salix sp 30%
Pollens minoritaires: (>3 • <16%) Taraxacum sp 9%, brassicaceæ 9%, acer sp 8%, myosotis sp 7%
Pol. très minor. ou isolés : (<3%) Castanea, aster type, X...
Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% donnés par rapport aux pollens totaux): Plantago...

**C.E.T.A.M. Lorraine**  
**Laboratoire d'analyses et d'Ecologie apicole**

**Échantillon : R100250**

**Interprétation des résultats**

**SPECTRE POLLINIQUE** assez simple

<b>POLLENS :</b>	
Dominants :	∅
Accompagnements :	Fruitiers 33%, saule 30%
Minoritaires :	Pissenlit 9%, brassicacée 9%, érable 8%, myosotis 7%
Très minoritaires ou isolés	Châtaignier, aster type, X...
Anémophiles ou de plantes réputées comme non nectarifères <b>(% des pollens totaux)</b>	Plantain...
Éléments indicateurs de miellat	...

**PHYSICO-CHIMIE** (paramètres légaux - décret du 30 juin 2003)

		<i>Normes légales (Miels de nectar)</i>
<b>Humidité (g / 100 g)</b>	18,5	<i>Moins de 20 g / 100 g sauf « callune »</i>
<b>HMF (mg/Kg)</b>	1,8	<i>Moins de 40 mg/Kg · 80 pour les miels issus de pays tropicaux</i>
<b>Indice diastasique</b>	****	<i>En général, plus de 8</i>
<b>Acidité libre (mEq/Kg)</b>	****	<i>Moins de 50 mEq/Kg</i>
<b>Conductivité (µS/cm)</b>	493	<i>Moins de 800µS/cm ou plus si miellat</i>
<b>Glucose + fructose (g/100g)</b>	****	<i>Plus de 60 g / 100g (sauf miellat - plus de 45 g / 100g)</i>
<b>Saccharose (g/100g)</b>	****	<i>En général : moins de 5g/100g (sauf lavande, luzerne, robinier faux acacia, agrumes...)</i>
<b>Sucres totaux</b>	****	

ND = Non détecté      •      \*\*\*\* = Non contrôlé

**Conclusions**

Tous les paramètres contrôlés sont conformes avec l'appellation « miel » telle qu'elle est définie dans le Décret du 30 juin 2003 sur le miel. Les analyses polliniques, physico-chimiques et sensorielles sont celles d'un miel de pissenlit. (pollen souvent sous représenté)

Pas de signes d'adultération.

**Appellation(s) proposée(s) : Miel de pissenlit**

Paul SCHWEITZER