

CARACTÉRISATION DES MIELS

Relevé de conclusions de la réunion du 21 mai 2019

Port Laguerre

Rédaction : Céline Chambrey et Romain Gueyte

Étaient présents à cette réunion de travail :

- AUCORDIER Sylvie – Syndicat
 - BARNAUD Antoine – DEI - PI
 - BAUDHUIN Pauline – CANC
 - BRUNEAU Étienne - CARI
 - CHAMBREY Céline – Technopole-CPA
 - CHANIER Caroline – DDR PS
 - CHANIER Jean-Luc – ADANC
 - GUEYTE Romain – Technopole-CPA
 - GRANADOS Sophie – AAIL
 - IHAGE Mawé - AAIL
 - N’GUYEN Richard – Agence rurale
 - PERSAN Evelyne – AA3P
 - RABIET Denis – AA3P
 - SALIGNÉ André – SANC
- Excusé :
- LATASTE Claire – Bio Calédonia

Rappel des objectifs de cette réunion

- 1- Point d'étape sur la caractérisation des polyphénols spécifiques du miel de niaouli et du miel toutes fleurs de Nouvelle-Calédonie par la start up NC Bioressources.
- 2- Point d'étape sur l'expérimentation niaouli
- 3- Point d'étape sur la campagne 2019 des analyses de miels calédoniens.

Relevé des conclusions du groupe de travail

- 1- Point d'étape sur la caractérisation des polyphénols spécifiques du miel de niaouli et du miel toutes fleurs de Nouvelle-Calédonie.
 - Les travaux menés par NC Bioressources avec les analyses obtenues d'un laboratoire de Genève ont permis la mise en évidence d'une signature chimique homogène sur les échantillons « miel de niaouli ». Les précisions d'analyses mise en œuvre (HPLC) permettent une caractérisation plus précise que les bancs d'analyses généralement employés.
 - Quel est l'importance du miel de niaouli sur le marché calédonien ? Quel pourcentage de pollen fixer pour cette appellation ? Il est difficile de pouvoir définir un pourcentage de pollen pour une appellation donnée sans miel de référence (JL Chanier). Selon la définition officielle et sauf exception un miel monofloral doit contenir 90 à 95% de pollen d'une espèce minimum (E Bruneau). Or, le pollen est un bon indicateur de présence absence de telle ou telle espèce végétale dans le miel, par contre, il dépend de nombreux facteurs environnementaux polluants, ce qui rend les analyses polliniques imprécises (E Bruneau). Il faut envisager l'analyse d'autres indicateurs plus pertinents tels que les flavonoïdes. D'où l'intérêt d'une identification des miels via la méthode d'analyse HPLC nettement plus fiable. (E Bruneau). La proposition de continuer à utiliser le terme « Dominante Niaouli », plus ouvert comme cela existe pour le miel de châtaignier non monofloral appelé « Châtaignier dominant » est une option intéressante.
 - L'expérimentation niaouli et l'appellation « miel de niaouli » qui en découle sont remises en cause (JL Chanier & A Saligné).
 - En parallèle le CPA travaille sur des caractérisations par milieu mellifère, comme cela existe en Corse. Il faut mettre en avant la typicité et l'originalité de la flore calédonienne (E

Bruneau). La race de l'abeille comme cela a été mis en avant en Corse, n'est pas un bon critère de valorisation des miels calédoniens (E Bruneau).

- D'après E. Bruneau une certification implique une augmentation des prix, sinon ça n'a aucun intérêt. Cependant, selon les apiculteurs locaux, une augmentation des prix signifierait la fin des exportations à l'international. Les prix de vente à l'étranger sont divers de 1,3 euros/kg en Chine, 6,8 euros/kg en Europe, la moyenne en métropole est de 12 euros/kg avec des tarifs pouvant monter jusqu'à 20 euros/kg sur les marchés en zones touristiques. La certification est un outil de valorisation. Une augmentation des prix pourrait s'expliquer par les propriétés thérapeutiques de nos miels d'où l'approche intéressante de l'étude des flavonoïdes. Certains pays comme la Chine ou le Japon sont très sensibles aux arguments santé. Il faut étudier la rentabilité de l'exportation de miels à l'étranger (prise en compte des frais de douane, d'emballage,...) par rapport à la vente directe en local.
- Les niveaux élevés de HMF (= dégradation thermique) concerne 20% des échantillons de miels calédoniens passés en analyses au CARI. Plus les proportions de fructose et l'acidité sont élevées plus l'HMF augmente rapidement. Les standards européens définissent un miel frais lorsque l'HMF est inférieur à 1, les marchés internationaux fixent l'HMF à moins de 15. En Nouvelle Calédonie la valeur parfois élevée de l'HMF est sans doute liée au miel laissé trop longtemps dans les hausses en zones trop ensoleillées, d'où l'intérêt de travailler sur l'isolation des ruches en zone tropicale.

➤ En conclusion :

- Les analyses doivent être poursuivies sur un plus grand nombre d'échantillons tout en tenant compte du milieu.
- L'étude des polyphénols et flavonoïdes est une voie d'avenir pour la valorisation des miels locaux.