

Analyse RMN Miels de LAVANDE de PROVENCE

JANVIER 2023



I





Fin 2021 – Constat d'un % élevé de non conformité des miels de Lavande de Provence par l'analyse RMN (49%)
Réclamation de la filière et questionnement sur la méthode

2022-PHASE 1 -Lancement d'un groupe de travail Bruker/ AB Labo pour identifier d'éventuelles particularités de l'appellation.

Sur la base des résultats du groupe de travail. Nécessité d'une révision de la méthode.

Travail ABLABO/ Bruker/QSI/Intertek sur chaque échantillon de la base de données

PHASE 1 – CONCLUSION – release de la base de donnée RMN Bruker le 21/01/2023

2022-PHASE 2- lancement d'un protocole expérimental de collecte d'échantillons (120 échantillons avec traçabilité complète, planification des analyses –(6 analyses d'authenticité, 5 analyses de caractérisation de l'appellation par échantillons = 1300 analyses)

Planification analyse des résultats pour objectif restitution Avril 2023

Le miel de lavande présente des **typicités**, notamment de profil de **sucres** et de niveau de **pH** qui ont induits:

► **des dérogations réglementaires**

Directive 2001-110 (taux de saccharose)

► **des adaptations de méthode d'analyse**

- analyse isotopique
- Analyse pollinique (particularité du lavandin)



L'analyse par RMN ne fait pas exception à la règle et a du être adaptée Version 3.1

► **Recalcul du modèle Lavande**

- Intégration des Lavandins
- Elimination du biais lié au faux positif C13



La nouvelle version de l'analyse est disponible depuis le 21/01/2023

La totalité des échantillons analysés ces 2 dernières années a été revue en comparaison au modèle révisé.

Version	% de lots déclarés non conformes
Honey Profiling 3.0	49,4
Honey Profiling 3.1	13,3

Pour **affiner le modèle de ce miel atypique**, un **protocole** a été rédigé, les échantillons issus de l'étude (120) ont été réceptionnés par AB LABO

Les échantillons issus de la récolte de 2022 vont être analysés par AB LABO et QSI selon les analyses d'authenticité jugées pertinentes disponibles à date ainsi que les analyses de caractérisations (analyse pollinique, organoleptique, pH, conductivité, taux de sucres) soit plus de **1300 analyses au total**,

L'objectif étant de faire une caractérisation fine et poussée de l'appellation miel de Lavande sur des échantillons déclarés **authentiques** (ce que les analyses sont destinées à appuyer)

En cas de nourrissage, les sirops seront confiés au laboratoire pour comparaison aux miels évalués non conformes.

Un travail détaillé d'analyse des résultats par les experts de chaque analyse est planifiée au 1^{er} trimestre 2023.

Il est prévu que cette expérimentation soit renouvelée pour la récolte 2023,
