

Joël Schiro
Président SPMF
2 Impasse du bois
65350 Boulin

ITSAP-Institut de l'abeille
228 route de l'aérodrome
84914 Avignon

Objet : Réponse à votre sollicitation sur l'expérimentation distinguant le miel récolté immature du miel récolté mature

Monsieur Le Président,

Vous avez sollicité l'ITSAP par l'intermédiaire de votre courrier du 7 avril 2025 pour mettre en œuvre des expérimentations de terrain visant à distinguer les caractéristiques physico-chimiques d'un miel mature et immature. Nous vous prions de nous excuser pour le retard de ce retour officiel, après celui moins formel effectué par courriel le 20 mai 2025.

Nous sommes totalement en accord avec l'importance crucial de l'enjeu qui motive votre courrier. Nous rejoignons le SPMF sur le constat actant que la concurrence des "miels" immatures défavorise lourdement les miels français et européens sur le marché international, et que la non-distinction réglementaire des miels matures et immatures entraînerait des répercussions très graves pour la filière. C'est pourquoi dès la création du groupe ISO en 2018, l'ITSAP s'est engagé « dans la mesure de ses moyens », d'abord financièrement pour régler le droit d'entrée, puis en dégageant du temps de travail d'ingénieur. L'ITSAP et ses partenaires sont également actuellement engagés dans des projets de R&D pour améliorer la qualité des miels : 1/ l'analyse des performances des méthodes analytiques de la naturalité des miels, 2/ la caractérisation des miels mono-floraux, 3/ l'analyse de la contamination des miels par des composés nocifs 4 / la diffusion de bonnes pratiques apicoles (le guide d'hygiène en cours de finalisation complètera celui déjà diffusé sur les bonnes pratiques).

A la réception de votre courrier, le Bureau de l'ITSAP a sollicité le pôle de compétence de Résapi sur la qualité des produits pour explorer la question et envisager les actions possibles dans notre périmètre technique et scientifique.

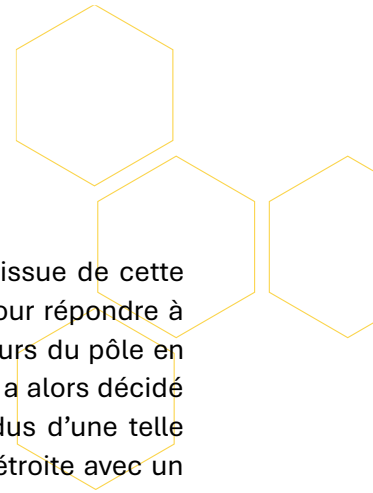
• Tél. +33 (0)4 32 72 26 71
• itsap@itsap.asso.fr
• www.itsap.asso.fr

• **Siège social :**
149, rue de Bercy
F-75595 PARIS CEDEX 12

• ASSOCIATION LOI 1901
N° SIRET 439 160 458 00030
CODE APE : 9499Z
N° TVA : FR 32 439 160 458

• **Siège scientifique, technique et administratif :**

INRAE - UR 406 A&E - Domaine Saint Paul - Site Agroparc
228 route de l'Aérodrome CS 40509 - 84914 AVIGNON CEDEX 9



Une réunion a été organisée entre le pôle, le SPMF et Interapi le 01/10/25. A l'issue de cette réunion, le groupe de travail de Résapi a envisagé un protocole expérimental pour répondre à votre objectif. Ce protocole a ensuite été proposé à la commission des apiculteurs du pôle en prévision d'une soumission à Interapi pour financement. La commission du pôle a alors décidé de ne pas soumettre ce projet à Interapi. Il a été jugé que les résultats attendus d'une telle expérimentation - d'une mise en œuvre délicate, nécessitant une collaboration étroite avec un laboratoire d'analyse - risqueraient de ne pas répondre à l'enjeu. En effet, le miel immature issu de cette expérimentation serait de nature différente de celle des miels chinois récoltés immatures puis subissant des procédures de dessiccation avant leur commercialisation. La commission a envisagé une alternative qui serait d'échantillonner des miels directement en Chine pour les analyser, mais le groupe s'est trouvé être dans l'incapacité logistique de rendre opérationnelle cette perspective.

Nous avons également cherché les précédents travaux publiés sur le sujet. La démonstration par l'expérimentation que le profil physico-chimique du miel est significativement différent selon sa maturité est un fait déjà documenté pour certains miels (teneur en eau, en composés polyphénols, en turanose, acidité...*). Cependant les profils des miels immatures déshumidifiés de façon industrielle semblent à première vue souffrir d'une lacune de connaissances.

En conclusion, il nous semble que la problématique clé réside dans l'incapacité actuelle à discriminer des miels matures et immatures « transformés ». Il nous semble que cela pourrait être un axe de recherche méthodologique suivi par des laboratoires. Or, il est notable que les organismes de recherche publique travaillant sur la qualité des aliments s'intéressent peu au miel. Nous alerterons les partenaires de l'UMT ETTAP, Anses et INRAE, sur ce point.

Nous tenons à remercier le SPMF pour son engagement historique et indéfectible pour la défense de qualité des produits de la ruche et pour l'économie de la filière.

Je vous prie d'agréer mes respectueuses salutations.

A. Decourtye, pour l'ITSAP

*Références :

Guo, N., Zhao, L., Zhao, Y., Li, Q., Xue, X., Wu, L., ... & Peng, W. (2020). Comparison of the chemical composition and biological activity of mature and immature honey: An HPLC/QTOF/MS-based metabolomic approach. *Journal of agricultural and food chemistry*, 68(13), 4062-4071.

Yan, S., Wang, W., Zhao, W., Tian, W., Wang, X., Wu, L., & Xue, X. (2023). Identification of the maturity of acacia honey by an endogenous oligosaccharide: A preliminary study. *Food Chemistry*, 399, 134005.

• Tél. +33 (0)4 32 72 26 71
• itsap@itsap.asso.fr
• www.itsap.asso.fr

• **Siège social :**
149, rue de Bercy
F-75595 PARIS CEDEX 12

• ASSOCIATION LOI 1901
N° SIRET 439 160 458 00030
CODE APE : 9499Z
N° TVA : FR 32 439 160 458

• **Siège scientifique, technique et administratif :**

INRAE - UR 406 A&E - Domaine Saint Paul - Site Agroparc
228 route de l'Aérodrome CS 40509 - 84914 AVIGNON CEDEX 9