



Laboratoire du CARI

Journée de Namur 30/01/22



Des analyses pour tous les produits et des outils pour les valoriser

Carine Massaux

Responsable laboratoire et projets

Olivier Dupuis

Responsable qualité

CARI asbl

qualite@cari.be

www.cari.be

www.facebook.com/cariasbl



2021 -Service d'analyse des miels aux apiculteurs



Menu Présentation

Avantages pour les membres

sur les bancs "appellation" et "simplifié"

CARI - 50%

CARIPASS - 75% pour les 2 premiers miels
et - 50% à partir du 3°

Infos tarifs et conditions:

<https://www.cari.be/t/laboratoire/>

Analyses des miels

Humidité
HMF
Indice de saccharose
pH/acidité
Conductivité
Profil en sucres
Pollens
Organoleptique
Interprétation finale sur base des résultats

Qu'évalue-t-on?

-> qualité / ISO 17025
-> qualité / ISO 17025
-> qualité / ISO 17025
-> origine florale / ISO 17025
-> origine florale / ISO 17025
-> qualité + origine florale
-> origine florale
-> origine florale
> qualité + origine florale

-> qualité / ISO 17025
-> antioxydants

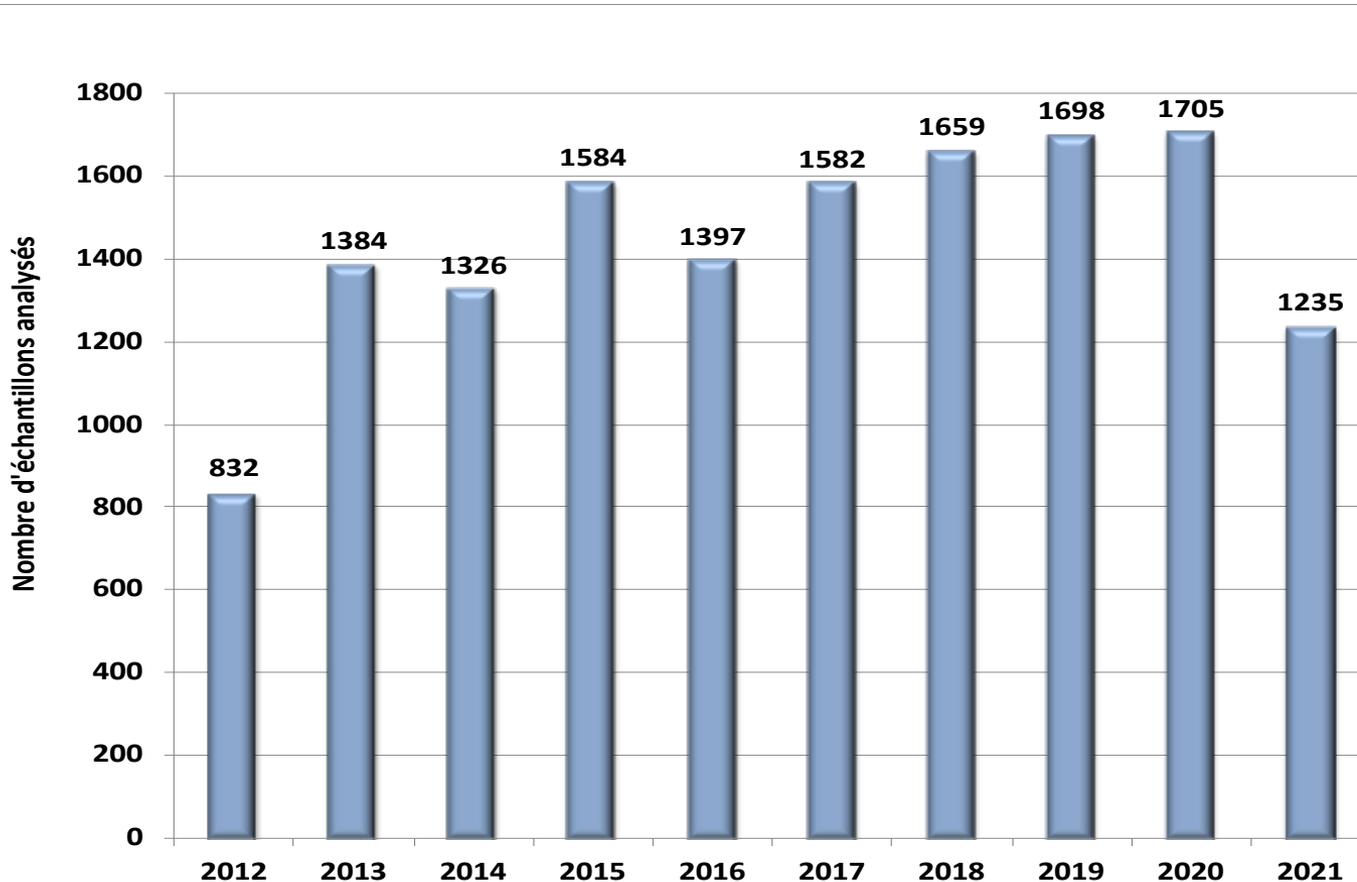
Bancs

Appellation / Simplifié / APAQ-W

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>) ou
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

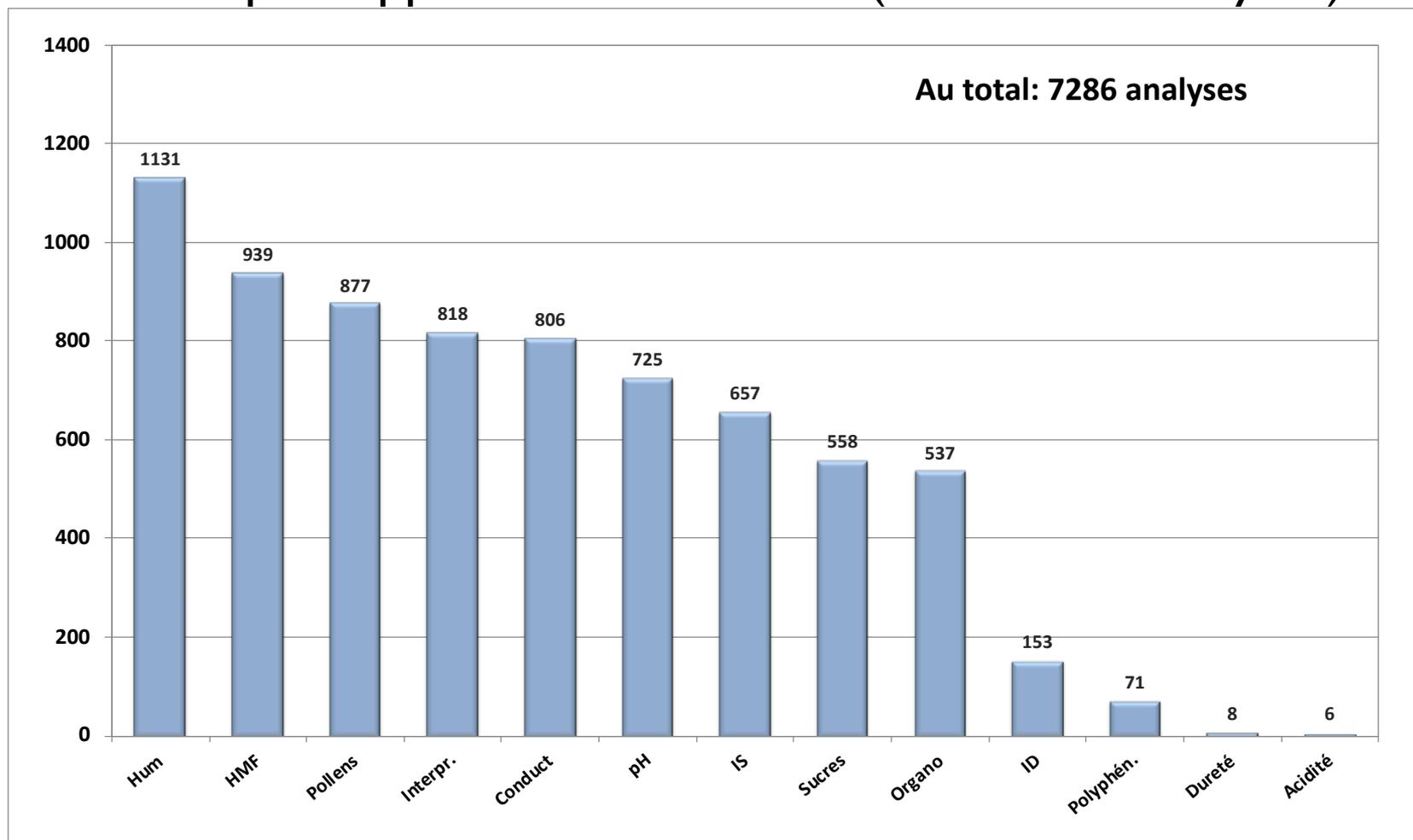
2021 - Service d'analyse des miels aux apiculteurs

► Nombre d'échantillons reçus en 2021



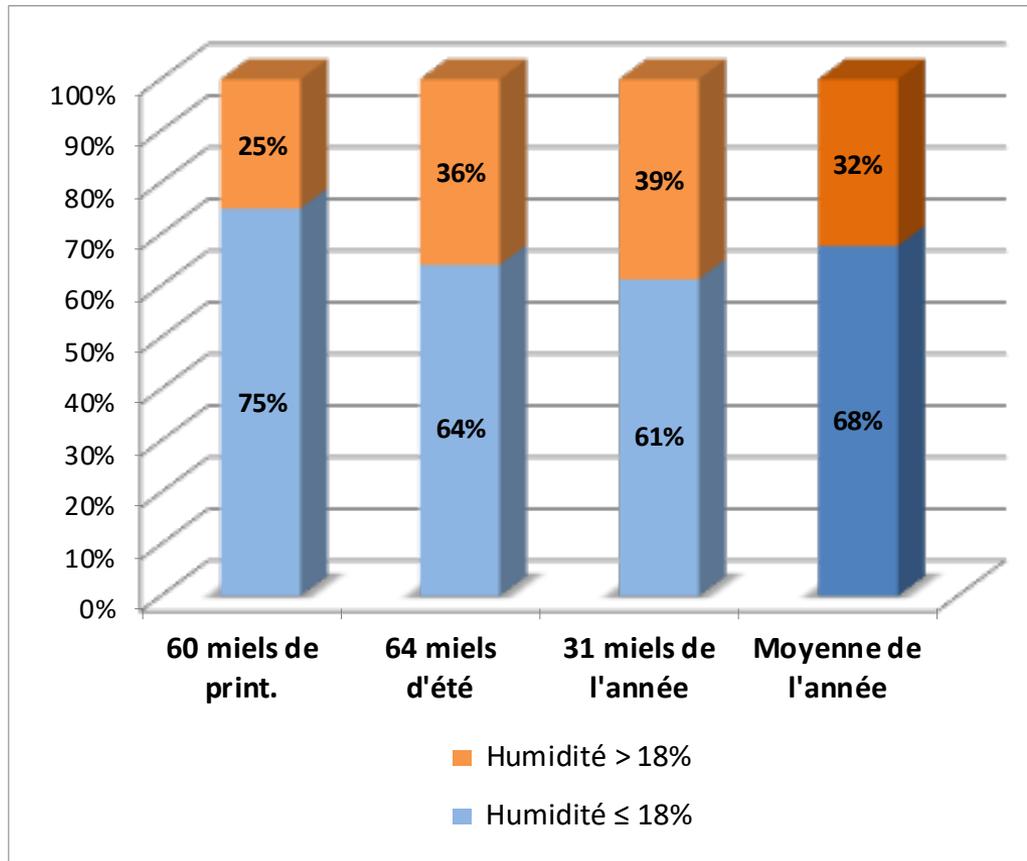
2021 - Nombre d'analyses réalisées

- ▶ Diminution par rapport à 2020 et 2019 (env. 10 000 analyses)



2021 - L'humidité des miels

- ▶ Sur un total de 155 miels (RWV et Bxl) analysés :
 - ▶ Proportion élevée de miels humides, favorisés par une météo humide



2021 - L'origine botanique des miels de printemps (RW et Bxl)

- ▶ Nectar de saule bien présent : notes de médicament type aspirine (80%)
- ▶ Peu de colza (frais et pluvieux, vent)
- ▶ Miellat bien présent (50% des miels)
- ▶ Majorité de toutes fleurs (fruitiers, saule + colza et pissenlits)
- ▶ Mauvaise récolte sur le robinier

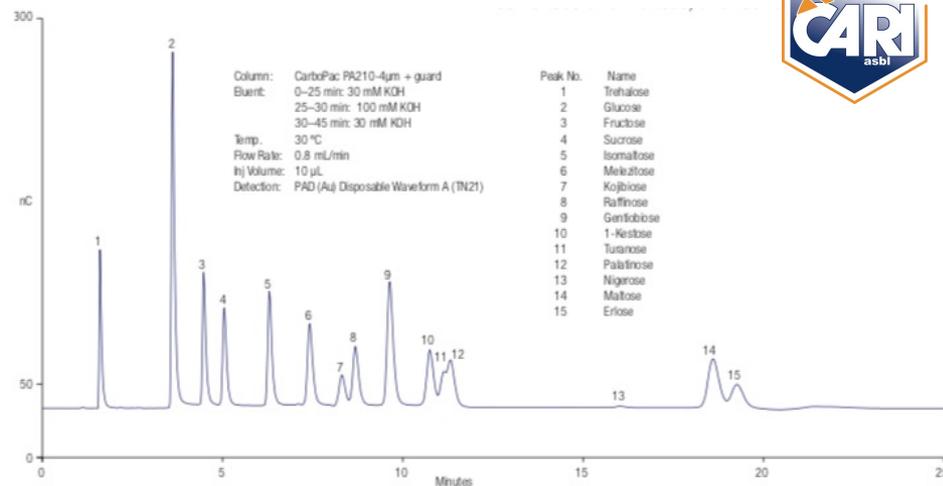


2021 - L'origine botanique des miels d'été (RW et Bxl)

- ▶ Dominance des ronces et surtout du miellat
- ▶ Peu de trèfles et de châtaignier
- ▶ Tilleul et troène bien présents



2022 : Développement de méthodes sur le nouvel équipement (HPAEC-PAD) acquis en 2021



- ▶ Dosage des sucres naturellement présents dans le miel
- ▶ Dosage des sucres liés à l'adultération
- ▶ Dosage de l'HMF



Accréditation ISO 17025

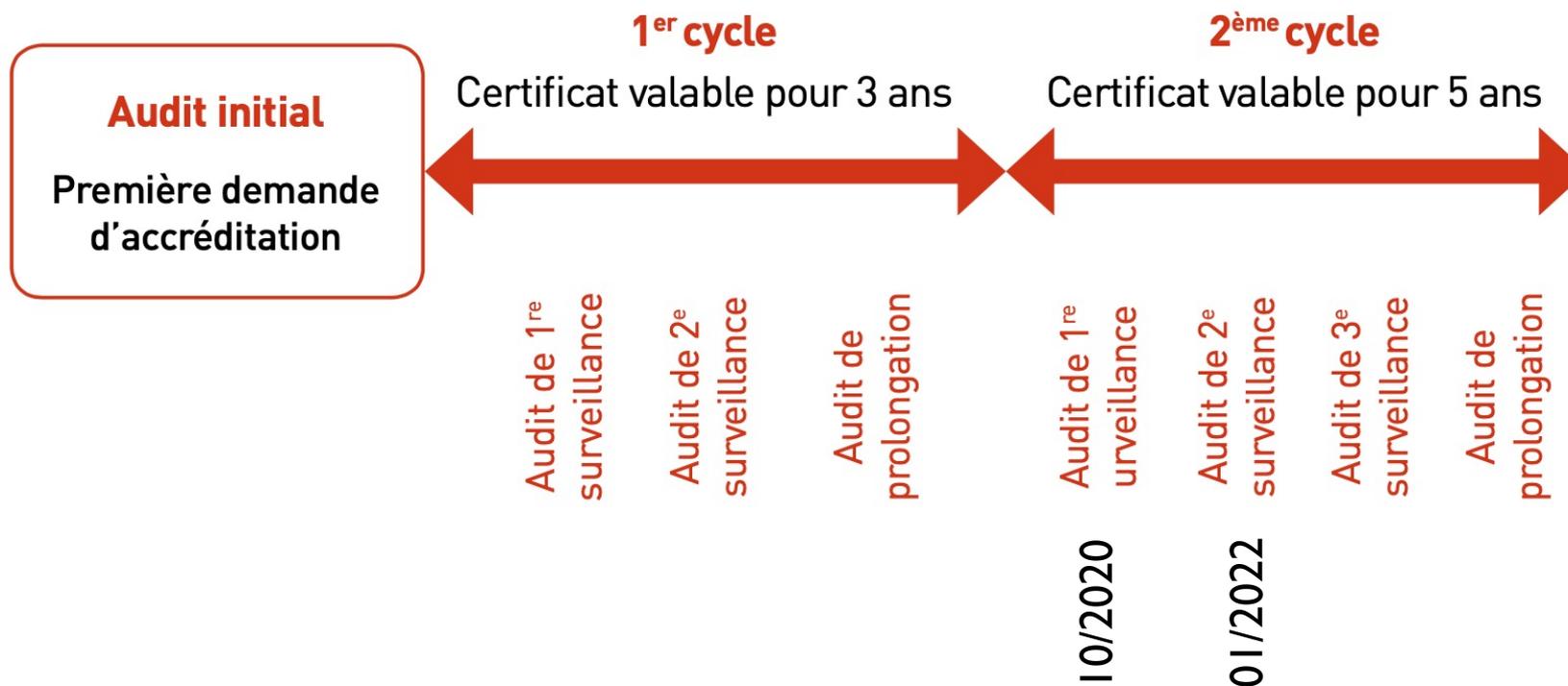
- ▶ Preuve objective et écrite que le laboratoire satisfait à la norme ISO/IEC 17025.
- ▶ Permet de :
 - ▶ De démontrer les compétences techniques
 - ▶ De garantir l'indépendance et l'impartialité
 - ▶ De garantir des résultats vérifiés, traçables et de exacts
 - ▶ Répondre à toutes les exigences internationales applicables
- ▶ En Belgique, les accréditations sont délivrées par [BELAC](#), l'organisme belge d'accréditation, pour une durée de 5 ans.
- ▶ Confiance des parties prenantes renforcée



Accrédité selon la norme
ISO 17025
Certificat n°312-TEST

Cycle d'accréditation

Le cycle d'accréditation



Cycle d'accréditation

- ▶ Une accréditation implique des efforts en matière d'infrastructures, de personnel, de contrôle interne, ce à quoi il faut ajouter l'instauration d'un processus d'amélioration continue.
- ▶ **Audit BELAC**
 - ▶ Vérifier la documentation Vs les exigences de la norme.
 - ▶ Vérifier l'organisation, la formation et qualification des équipes.
 - ▶ Vérifier les procédures et tous les processus.
 - ▶ Contrôler les activités techniques.



Réalisations 2021

- ▶ Traiter les résultats de l'audit de 1^{ère} surveillance
- ▶ Audits internes
 - ▶ Nouvelle politique
 - ▶ Nomination de deux auditeurs internes : Jean-Robert Delière et Olivier Dupuis
 - ▶ Réalisation de 4 audits internes
- ▶ Gestion des ressources (personnel)
 - ▶ Fiches fonctions, postes et tâches
 - ▶ Matrice des compétences
 - ▶ Qualification & formation du personnel
- ▶ Gestion des documents
 - ▶ Vers une gestion numérique
 - ▶ Révision et upgrade du matériel informatique
 - ▶ Révision de la gestion des enregistrements
- ▶ Analyse de risques et opportunités
- ▶ Préparation de l'audit de 2^{ème} surveillance





Perspectives 2022

- ▶ Traiter les résultats de l'audit de 2^{ème} surveillance
- ▶ Politique qualité à revoir (nouvelle direction) > Exigence de la norme
- ▶ Révision du scope
 - ▶ Activités dormantes
- ▶ Revue de direction
 - ▶ A repenser pour une efficacité accrue et pour mieux répondre aux exigences de la norme
- ▶ Planifier des audits internes
- ▶ Gestion du personnel
 - ▶ A revoir pour les fonctions et pour assurer un suivi en continu
- ▶ Gestion des documents
 - ▶ Vérification et approbation
 - ▶ Terminer la gestion numérique (serveur)
- ▶ Gestion des problèmes détectés
 - ▶ A revoir pour y intégrer le suivi des actions correctives
- ▶ Analyse de risques et opportunités
 - ▶ A repenser complètement
- ▶ Préparation de l'audit de 3^{ème} surveillance

2021 : Mise en place des QR Codes

► Informer vos clients

- Produit de qualité
- Qualité démontrée par des analyses



2021 - Se diversifier : Propolis et Pollen



► Normes ISO

- Réunions de travail au niveau international
 - Allemagne, Belgique, Brésil, Chine, Espagne, France, Italie, Portugal, Roumanie, Turquie, Nouvelle Zélande,
- Définir des règles communes à tous pour
 - Les exigences de qualité,
 - Les méthodes analytiques,
 - Les conditions de stockage et de conservation,
 - Les mentions sur l'emballage.
- Participation à des tests inter-laboratoires



2021 - Se diversifier : Propolis et Pollen

► Outils de valorisation



Propolis	Pollens
Polyphénols totaux	Analyse pollinique
Flavonoïdes totaux	Indice de saccharase
Teneur en cendres	Teneur en eau
Teneur en cires	Teneur en cendres
Poids extrait à l'éthanol 80%	Teneur en lipides

- mieux connaître les caractéristiques de vos récoltes de propolis et pollens
- mieux différencier vos produits sur un marché de plus en plus compétitif, mieux expliquer à vos clients



2021 - Se diversifier : Propolis et Pollen

- ▶ Focus Diversification (Analyses – 2 déc. 2021)
- ▶ Abeilles & Cie 203 (p27-29) – août 2021



Analyses

Carine MASSAUX
Photos : Agnès FAYET

Nouvelles analyses de pollens et propolis

Le laboratoire du CARI étend ses analyses à des produits de la ruche autres que le miel et vous propose des analyses de propolis et pelotes de pollens.

Le miel est le produit phare que tout apiculteur récolte. En parallèle, la récolte d'autres produits de la ruche, tel que la propolis et le pollen, représente une diversification intéressante à envisager. Il existe en effet une demande croissante et elle présente donc une grande variabilité, ce qui la rend assez difficile à standardiser. En plus de son origine botanique, son âge, la technique de récolte, son origine géographique vont également modifier ses constituants.

à 30 % de propolis dans de l'alcool à 96°, avec deux semaines de macération. Tandis que le Dr Christina Aosan (Membre de la Commission d'apithérapie d'Apimondia, Roumanie) prône la patience pour préparer une bonne

2021 - 2022 : Propolis et Pollen

Phase de tests – analyse gratuite

▶ 1 échantillon de chaque produit (pollen et propolis)

- ▶ 200g pollen
- ▶ 100g propolis

Jusqu'à fin avril 2022

Uniquement pour les apiculteurs belges

www.cari.be - laboratoire

Analyses proposées uniquement pour les échantillons récoltés en Belgique

BON DE COMMANDE
Nouvelles analyses de pollens et propolis

Durant une phase de test de 4 mois, nous analysons gratuitement vos échantillons de pollen et propolis.
Cette offre est limitée à un échantillon de chaque produit par apiculteur.

À joindre à tout échantillon à analyser (Pollen minimum 200 gr - Propolis minimum 100 gr) et à renvoyer au
CARI, Place croix du sud1, bte L7.04.01 (Bloc Boltzmann 1^{er} étage), 1348 Louvain-la-Neuve

À compléter en caractères d'imprimerie

NOM, prénom :
Adresse :
C.P. : Localité : PAYS :
TVA : non assujetti assujetti n°
Tél. : Fax : E-mail :
Je suis Membre CARI 2021 OUI NON Membre CARIPASS 2021 OUI NON

POLLEN
Date de récolte :
Lieu de récolte :
Mode de récolte :
Opérations effectuées sur le produit (tri, séchage, congélation...):
Conditions de stockage (frigo, miellerie...):
Origine botanique supposée :

PROPOLIS (seule la propolis brute sera analysée - pas d'extrait de propolis)
Date de récolte :
Lieu de récolte :
Mode de récolte (grille, grattage...):
Opérations effectuées sur le produit :
Origine botanique supposée :

Date : Signature :

2021 - Concours miels annulé



► Remplacé par une formation organoleptique

Carine Massaux - Etienne Bruneau

Formation Organoleptique

2021



3 séances
DE 20H à 21H30 VIA ZOOM

19/10 - la dégustation de miels:
approches théoriques et
découverte pratique des saveurs
26/10 - illustration de la roue
des arômes par la dégustation de
différents miels monofloraux
09/11 - être jury lors d'un
concours de miels: mise en
pratique avec quelques miels à
évaluer

FRAIS DE PARTICIPATION
30 euros TVAC
+ frais d'envoi des échantillons de miel

INSCRIPTION
Avant le 30/09
Carine Massaux - qualite@cari.be
Objet: Formation organo

20 personnes
maximum



Journée de Namur 30/01/22