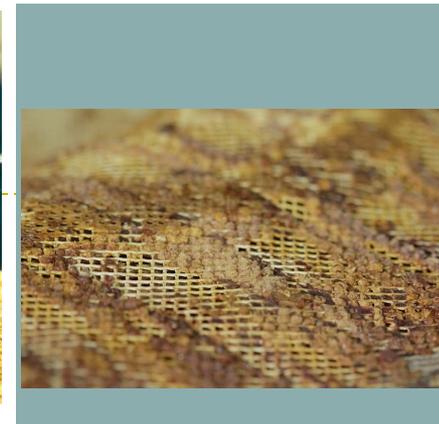




Laboratoire du CARI

Journée de Namur 29/01/23



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



Les bancs d'analyses

"Appellation"



8 analyses

+ interprétation finale
sur base des résultats

Non membre: 160 €

CARI: 96 €

CARIPASS: 64 €

"Origine"



5 analyses

+ interprétation finale
sur base des résultats

Non membre: 100 €

CARI: 60 €

CARIPASS: 40 €

"Qualité"



3 analyses

Non membre: 70 €

CARI: 42 €

CARIPASS: 28 €

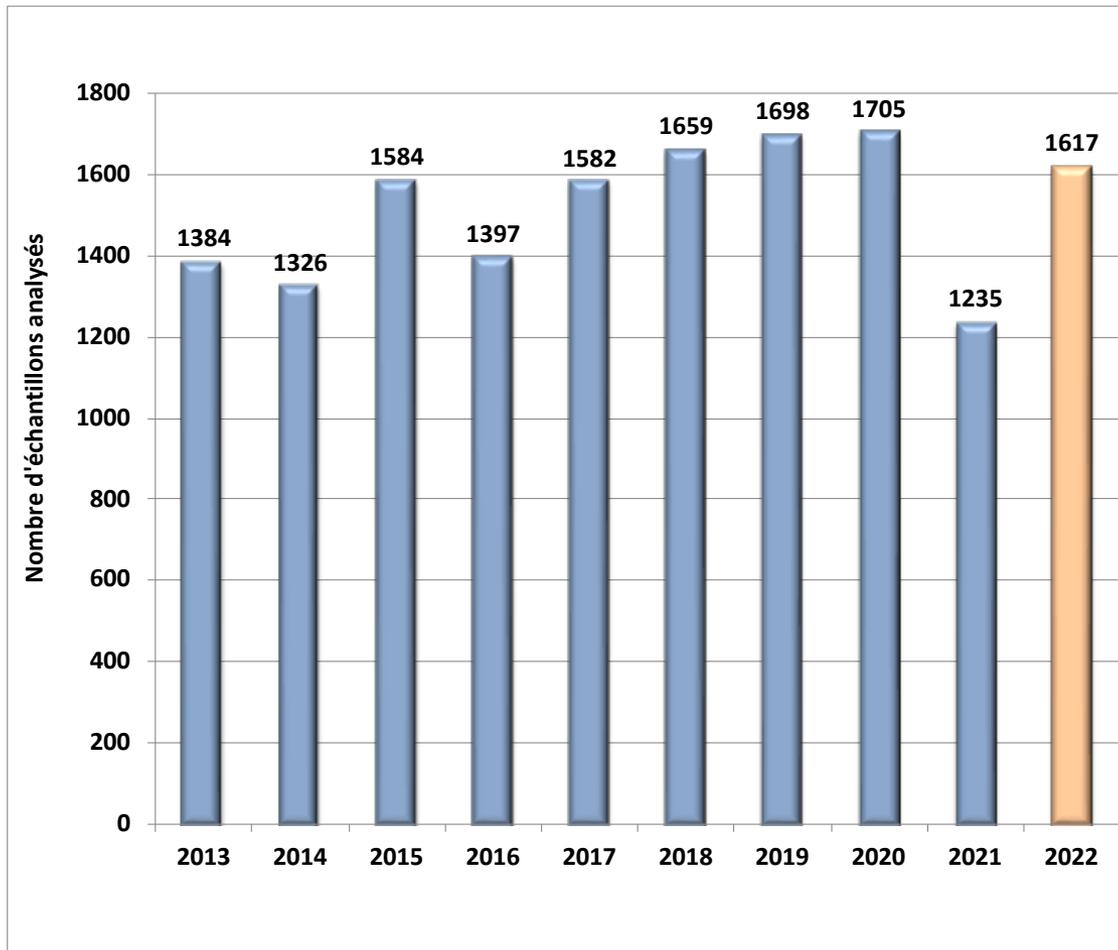
En RW et Bxl : 210 demandes

44 demandes

pas de demande

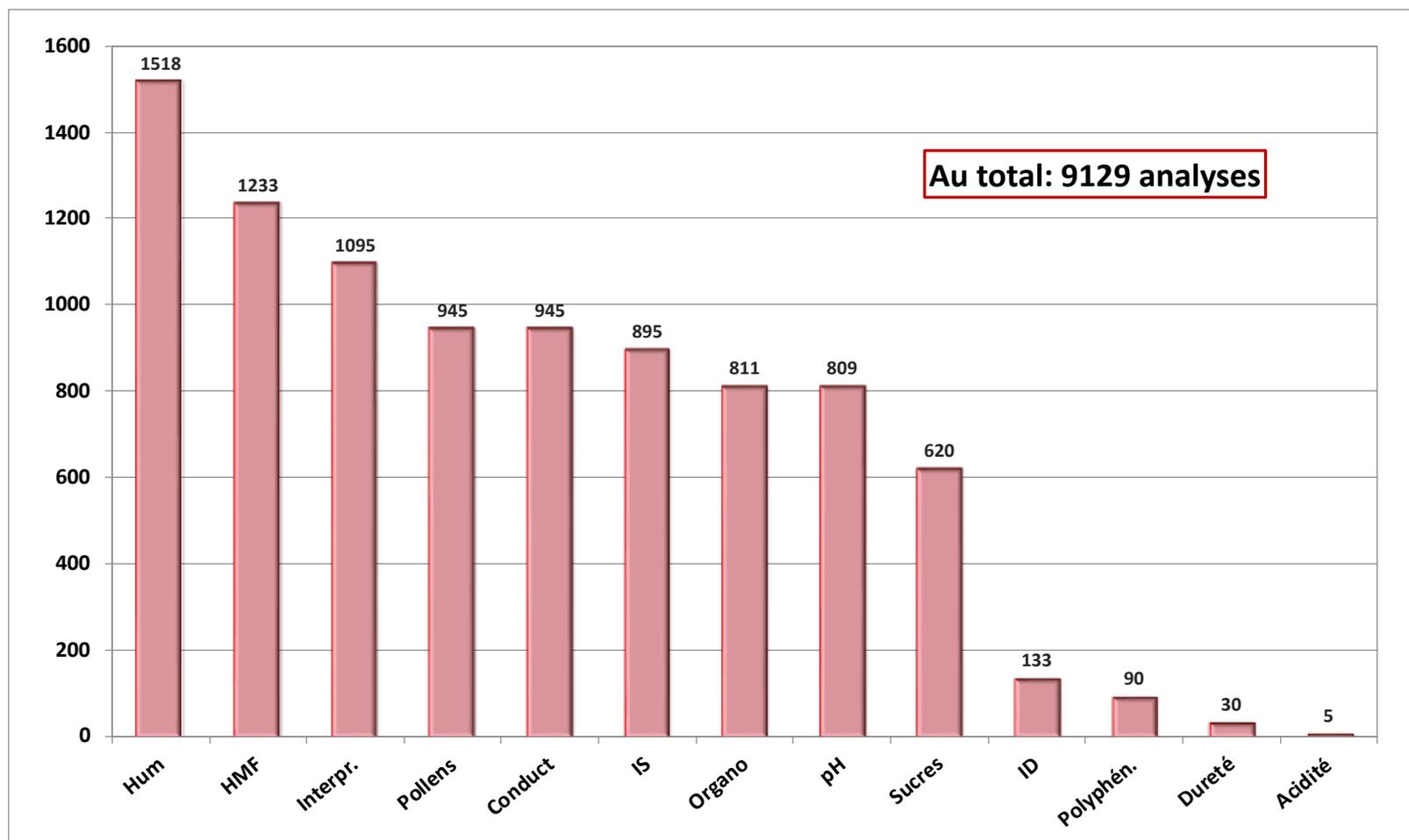
2022 - Service d'analyse des miels aux apiculteurs

► Nombre d'échantillons reçus en 2022



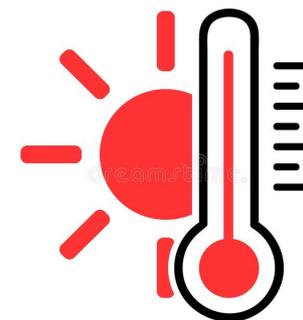
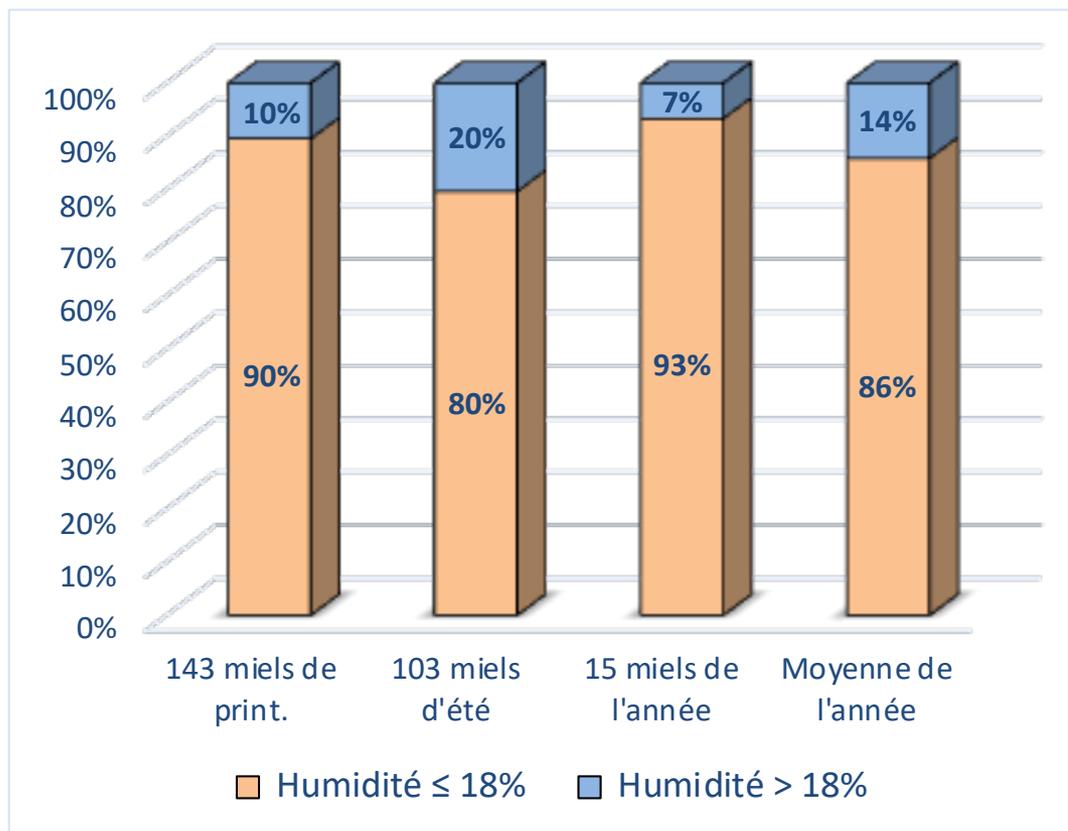
2022 - Nombre d'analyses réalisées

- ▶ Augmentation par rapport à 2021 – stabilisation par rapport à 2020 et 2019



2022 - Humidité des miels

- ▶ Proportion assez faible de miels humides, favorisée par une météo chaude et sèche (moyenne de 32% pour l'année 2021)



sur un total de 261
miels analysés
(RW et Bxl)



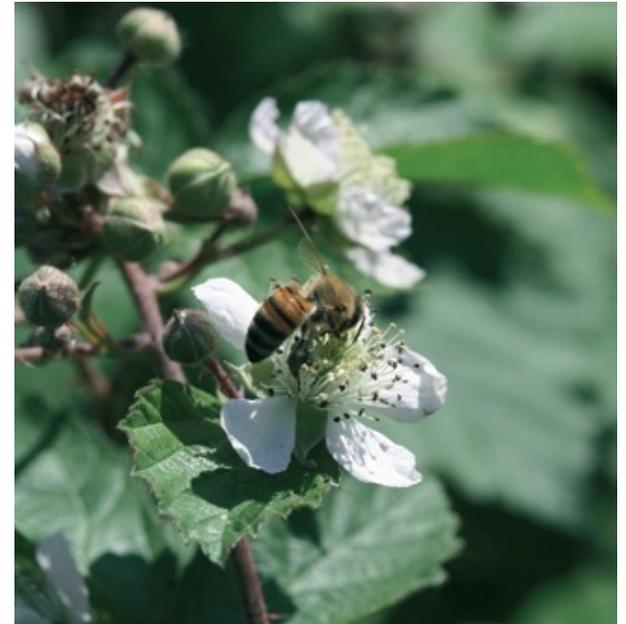
2022 - Origine botanique des miels de printemps (RW et Bxl)

- ▶ Nectar de saule bien présent :
notes de médicament type aspirine
- ▶ Peu de colza
- ▶ Miellat bien présent
- ▶ Majorité de toutes fleurs
(fruitiers et saule + colza et pissenlits)
- ▶ Récolte possible sur le robinier

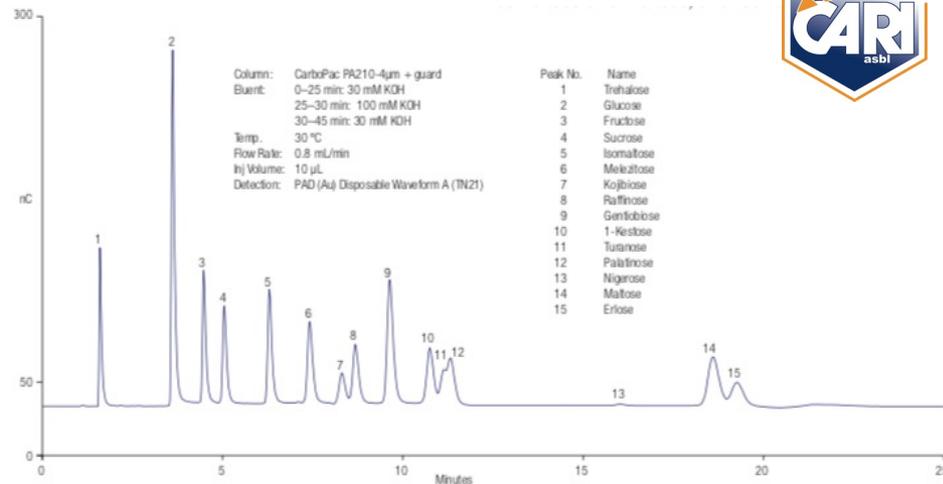


2022 - Origine botanique des miels d'été (RW et Bxl)

- ▶ Large dominance des ronces et des trèfles
- ▶ Très peu de tilleul et de châtaignier
- ▶ Troène et miellat bien présents



Développement de méthodes sur le nouvel équipement (HPAEC-PAD)



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

Se diversifier : Propolis et Pollen

▶ Normes ISO (depuis 2021)

- 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



- ▶ 3 projets de normes internationales ISO au stade de consultation finale (pollens, propolis et production de GR)

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



Accréditation ISO 17025

▶ Pourquoi ?

- ▶ Reconnaissance officielle de la compétence du laboratoire
- ▶ Permet de vérifier que les analyses ont été réalisées de la bonne façon en respectant les normes qui s'imposent
- ▶ Exigence de la Région Wallonne dans le cadre du PAW
- ▶ Confiance accordée au niveau national et partout dans le monde.

▶ Quel intérêt pour les clients du laboratoire ?

- ▶ Preuve que les résultats des analyses sont exactes et fiables
- ▶ Preuve irréfutable de la compétence technique



Accréditation ISO 17025

- ▶ **Comment ?**
 - ▶ Au moyen d'évaluations régulières (cycle d'accréditation), l'organisme d'accréditation vérifie tous les aspects des activités, des installations et de la compétence censées permettre de produire des résultats exacts et fiables.
- ▶ En Belgique, les accréditations sont délivrées par [BELAC](#), l'organisme belge d'accréditation, pour une durée de 5 ans.



SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie

Notre garantie pour les apiculteurs
La garantie que les apiculteurs donnent à leurs clients



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



Cycle d'accréditation



Annexe au certificat d'accréditation
Bijlage bij accreditatie-certificaat
Annex to the accreditation certificate
Beilage zur Akkreditierungszertifikat

312-TEST

EN ISO/IEC 17025:2017

Version/Versie/Version/Fassung	11
Date d'émission / Uitgiftedatum / Issue date / Ausgabedatum:	2019-12-12
Date limite de validité / Geldigheidsdatum / Validity date / Gültigkeitsdatum:	2019-12-12 - 2024-12-10

Nicole Meurée-Vanlaethem
La Présidente du Bureau d'Accréditation
Voorzitster van het Accreditatiebureau
Chair of the Accreditation Board
Vorsitzende des Akkreditierungsbüro

L'accréditation est délivrée à/ De accreditatie werd uitgereikt aan/
The accreditation is granted to/ Die akkreditierung wurde erteilt für:

CARI asbl
Place Croix du Sud, 1, bte L7.04.01
1348 LOUVAIN-LA-NEUVE

Certificat valable pour 5 ans



Audit de 1^{re}
surveillance

10/2020

Audit de 2^e
surveillance

01/2022

Audit de 3^e
surveillance

04/2023

Audit de
prolongation

07/2024



Réalisations & Perspectives

- ▶ Maintenir voire développer le scope d'accréditation
- ▶ Repérer les points à améliorer
- ▶ Vérifier la mise en place des mesures de suivi
- ▶ Evaluer l'efficacité des mesures et du système qualité
- ▶ Faire vivre l'analyse de risques pour assurer l'amélioration permanente
- ▶ Vérification constante de :
 - ▶ la compétence technique des employés;
 - ▶ la validité et la pertinence des méthodes d'essai;
 - ▶ la traçabilité des mesures et des étalonnages aux étalons nationaux;
 - ▶ l'aptitude à l'emploi, l'étalonnage et l'entretien des équipements;
 - ▶ les conditions dans lesquelles se déroulent les essais;
 - ▶ l'échantillonnage;

QR Codes



- ▶ **Informers vos clients**
 - ▶ Produit de qualité
 - ▶ Qualité démontrée par des analyses
- ▶ 2022 demandes en augmentation
 - ▶ Problèmes informatiques (erreurs de jeunesse)



Concours miels



Vendredi 28 octobre 2022
à Louvain-la-Neuve

Ferme du
Biéreau

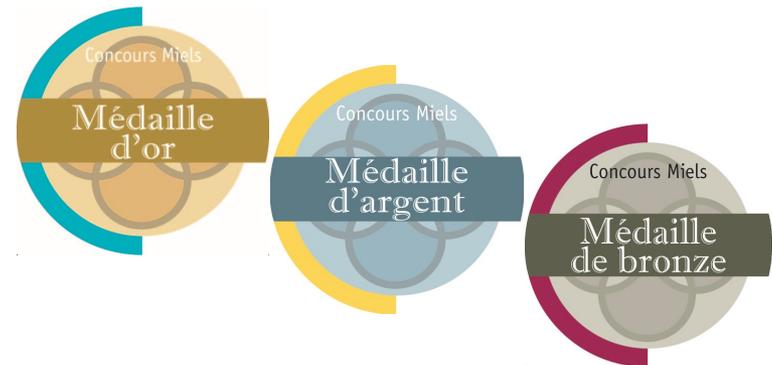
Concours
des miels d'ici
et d'ailleurs

Edition 2022

- En collaboration avec
 - Promiel
 - APAQ-W
 - Nectar & Co
- Mise en avant du Miel wallon



Concours miels - résultats



Concours 2022 :

- ▶ 59 miels participants
- ▶ 24 médailles
 - ▶ 4 médailles d'or
 - ▶ 12 médailles d'argent
 - ▶ 8 médailles de bronze

Résultats détaillés et photos sur

<https://butine.info/concours-des-miels-dici-et-dailleurs-2022-3/>

Concours miels – quelques photos



Concours miels – dossier presse

Relayé dans plusieurs presses locales : TV com BW, RTC Télé Liège
L'avenir BW, Liège, Hainaut et Lux, FWA

Actualités

UN CONCOURS AUX NOTES SUCRÉES: LES MIELS D'ICI ET D'AILLEURS 2022!

Vendredi 28 octobre dernier se déroulait, à la Ferme du Bièreau, la 24^e édition du concours des miels d'ici et d'ailleurs. En tout, ce n'était pas moins d'une septantaine de miels venus de France, de Suisse, du Rwanda, de Tunisie, de Madagascar et bien entendu de notre Wallonie adorée, qui ont été dégustés!

Camille Vilain



BASSE-SAMBRE



abeilles de Jean-François Gois ont produit un miel d'une rare qualité au printemps dernier.

VIVRE EN BRABANT WALLON

Un label pour 24 miels d'ici et d'ailleurs

La remise des diplômes du concours « Des miels d'ici et d'ailleurs » s'est déroulée ce vendredi à la Ferme du Bièreau, à Louvain-la-Neuve.

LOUVAIN-LA-NEUVE

Le Centre apicole de recherche et d'information (CARI), l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité – Wallonie (Apoq-W) et Pro-miel, association d'apiculteurs régionaux prônant un miel de qualité, ont remis les diplômes de la 24^e édition du concours « Des miels d'ici et d'ailleurs » ce vendredi à la Ferme du Bièreau. Les apiculteurs étaient invités à envoyer leurs échantillons de miels récoltés dans les treize derniers mois : « Nous avons reçu 70 miels. Nous en avons sélectionné 58 pour le concours, de 16 apiculteurs différents. Les échantillons venaient de France, de Suisse mais aussi



Les lauréats présents lors de la remise des prix en compagnie des organisatrices Agnès Foyet et Carine Massaux, à droite.

Miel wallon

PROMIEL



Critères à respecter :

- ▶ Ruches de production en RW
 - ▶ Flore représentative de la Wallonie
- ▶ Miel de qualité
 - ▶ Humidité $\leq 18\%$
 - ▶ HMF < 20 mg/kg
 - ▶ IS ≥ 10 UE
- ▶ Aspects homogène et propre
- ▶ Absence d'odeur et goût exogène
- ▶ Cristallisation maîtrisée
 - ▶ Cristaux imperceptibles à très fins
 - ▶ Consistance onctueuse à tartinable



Info sur <https://mielwallon.be>

Dossier IGP introduit début 2023 à l'UE





www.cari.be
qualite@cari.be

Merci pour votre attention

