



CARI ASBL
Bâtiment Boltzmann
Place Croix du Sud 1 bte L7.04.01
1348 Louvain-la-Neuve
BELGIQUE
Tél. : +32 (0)10/47 34 16
Fax. : +32 (0)10/47 34 94
e-mail : info@cari.be
http://www.cari.be

Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 22/09/2026

les abeilles du Scorff

PICCOLIN Briac
15 rue Frédéric Cournet
F-56100 LORIENT
FRANCE

Informations transmises par le demandeur :

Vos références: Miel ETE

Lieu de production: pont Scorff 56620

Informations du laboratoire:

Echant. n° 1635434

Reçu au laboratoire le 18/08/2026

Rapport validé électroniquement par : C. Massaux (Responsable Laboratoire & Technique)

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

a) Essais accrédités (Accrédité par BELAC sous le numéro de certificat 312-TEST EN ISO/IEC 17025:2017)

Méthodes analytiques adaptées du document : "Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)

● Humidité (%) <i>Mesuré par réfractométrie à 20°C</i>	16,9		Seuil conseillé ^{2,3} : ≤ 18 % Norme légale ¹ : ≤ 20 % <i>Analysé le 01/09/2026</i>
● Indice de saccharase (IS) <i>Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm</i> <i>non détecté: IS ≤ 0,9 non quantifié: 0,9 < IS ≤ 2,1</i>	16,8		Seuil conseillé ^{2,3,4} : IS >10 et si IS < 10, ID/IS ≤ 2,5 <i>Analysé le 28/08/2026</i>
● HMF (mg/kg) <i>Méthode HPLC</i> <i>non détecté: HMF ≤ 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0</i>	2,3		Seuil conseillé ² : HMF ≤ 20 Norme légale ¹ : HMF ≤ 40, miels tropicaux ≤ 80 <i>Analysé le 01/09/2026</i>
● pH initial <i>Mesuré par pHmétrie</i>	4,47		<i>Analysé le 18/08/2026</i>
● Conductivité (mS/cm) <i>Mesuré par conductimétrie à 20°C</i>	0,85		Norme légale ¹ : Miel de miellat ≥ 0,8 <i>Analysé le 03/09/2026</i>

Règles de décision

Normes et référentiels utilisés

- (1) Directive européenne 2001/110/EC et AR relatif au miel du 19/03/2004
- (2) Miel wallon IGP
- (3) German guidelines for honey (Leitsätze)
- (4) Honey quality and International Standards (1999)

Légende(*)

- Valeur répondant au seuil conseillé et à la norme légale
- Valeur en dehors du seuil conseillé mais répondant à la norme légale
- Valeur en dehors de la norme légale

(*) La déclaration de conformité est basée sur la simple acceptation tel que ILAC G8-09-2019, à moins d'avis contraire. Un résultat conforme est un résultat qui se trouve dans les limites/spécifications, sans tenir compte des incertitudes de mesure (disponibles sur demande).

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO/IEC 17025

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.

Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

b) Essai non accrédité

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	47,62
Glucose	37,46

Disaccharides

Maltose + indét.	4,28
Turanose + indét.	1,11
Mélibiose et isomaltose	0,30
Saccharose	0,09
Tréhalose	0,04
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00

Echant. n° 1635434

Chromatographie en phase gazeuse
Analysé le 25/08/2026

Fructose/Glucose 1,27

Trisaccharides

Raffinose	0,41
Erlose	0,25
Mélézitose	0,00
Maltotriose	0,04
Panose	0,08
Isomaltotriose	0,00

2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale	Faible
Pollens dominants (≥ 45%)	Castanea sp. (66%)
Pollens d'accompagnement (< 45 % et > 10%)	Rubus sp. (24%)
Pollens isolés (≤ 10%)	Carduus sp., Céréales, Helianthus sp., Malvaceae, Phacelia sp., Plantaginaceae, Poaceae (graminées), Taraxacum sp., Tilia sp., Vicia sp., Apiaceae, Crataegus sp., Brassicaceae, Trifolium sp.

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).
Analysé le 28/08/2026

Pollens isolés significatifs

Le terme 'Type' est employé lorsqu'un pollen inconnu présente une ressemblance avec un pollen connu, mais qu'il est impossible d'affirmer avec certitude qu'il appartient à la même famille botanique.

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	153 Terre De Sienne

Consistance de l'échantillon:	
à son entrée au laboratoire	Semi-fluide
à sa sortie	Semi-fluide
Cristallisation	En Cours
Sablage	

3.2. Profil odorant et gustatif

Légende Contribution à l'intensité 1: mineure 2: de base, 3: dominante

* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS		type d'odeurs
Intensité	moyenne	Chaud Résiné Épicé

ARÔMES		type d'arôme, évoquant
Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ Caramélisés ⇒ caramel brûlé
Fruité	1	⇒ Fruits frais
Floral		
Végétal	2	⇒ Boisé et résiné
Épicé	1	⇒ Mélange
Frais		
Chimique*		
Altéré*	1	⇒ Animal

SAVEURS ET SENSATIONS		moyenne
Intensité		
Sucrée		2
Acide		2
Amère		1
Astringente		2
Froid		
Piquante		

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE 2

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

Nous avons interprété les résultats des essais réalisés sur votre miel, ce qui nous a permis de déterminer son origine et de vous conseiller pour sa conservation. Pour vous aider à comprendre vos résultats d'analyse, vous pouvez consulter notre site au lien suivant: <https://www.cari.be/IMG/pdf/actuapi31.pdf>

Echant. n° 1635434

Vos références: Miel ETE

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES

Humidité : Humidité normale

HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation

Enzymes : Teneur en saccharase normale

Commentaire :

Les notes fruitées de ce miel proviennent du nectar de ronces, tandis que les notes résinées et animales sont associées au châtaignier. Le châtaignier est très pollinifère ; ce type de pollens est souvent présent en quantité importante dans les miels. Il est par conséquent étonnant de trouver une faible densité pollinique dans un miel constitué de châtaignier.

ODEURS

Intensité moyenne

☒ chaud ☐ floral ☒ résiné ☐ frais ☐ altéré
☐ fruité ☐ végétal ☒ épicé ☐ chimique ☐ exogène

ARÔMES

Intensité moyenne

☒ Chaud ⇒ caramélisés ⇒ caramel brûlé

☒ Fruité ⇒ fruits frais

☐ Floral

☒ Végétal ⇒ boisé et résiné

☒ Épicé ⇒ mélange

☐ Frais

☐ Chimique*

☒ Altéré* ⇒ animal

* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité moyenne

☒ Sucrée

☒ Acide

☒ Amère

☒ Astringente

☐ Froid

☐ Piquante

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Type de miel : Toutes fleurs

Origine botanique : Châtaignier & ronces

Origine géographique : pont Scorff 56620

Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C

À consommer de préférence avant fin août 2028

Période de récolte: d'été

Saveurs et arômes : **Miel aux notes chaudes, fruitées et résinées**

L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés



Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.

CONFIDENTIALITE

Voir également les conditions générales de ventes

<https://www.cari.be/Conditions-generales-de-vente.html>

Le CARI s'engage à traiter de manière confidentielle le rapport d'analyse remis au client et s'interdit d'en faire usage ou de le communiquer à quelque tiers que ce soit, pour quelque cause que ce soit, sauf pour prouver l'exécution de la Commande et des Prestations et notamment en obtenir le paiement, ou sur demande d'une autorité administrative compétente ou en exécution d'une décision de justice exécutoire.

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur. Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.