



GUIDE DES MÉTHODES D'ANALYSE DU MIEL



INTRODUCTION

Cette série de fiches présente en détail plusieurs méthodes d'analyse de la qualité et de l'authenticité du miel.

Elles en exposent le principe scientifique de manière vulgarisée, précisent les critères d'analyse, la sensibilité, ainsi que les avantages, les limites et les éventuelles exceptions connues.

Elles ont été réalisées par l'ITSAP-Institut de l'abeille, avec le soutien financier d'InterApi, dans le cadre de ses actions sur la qualité des miels.

Les informations compilées dans ces fiches s'appuient sur la littérature scientifique, ainsi que sur des entretiens menés avec des spécialistes des différentes méthodes analytiques et des experts du miel.

L'introduction fournit des notions fondamentales utiles à la compréhension de l'ensemble des fiches méthodes.

01 NOTIONS ESSENTIELLES SUR LES SUCRES

SUCRES SIMPLES ET SUCRES COMPLEXES

Dans la famille des glucides, on distingue les sucres simples comme le glucose ou le fructose, et les sucres complexes, également appelés oligosaccharides, qui sont des chaînes de sucres simples.

Chaque molécule dans la chaîne représente un degré de polymérisation (DP) supplémentaire : les disaccharides comme le saccharose ou le maltose, sont constitués de deux molécules (DP2), les trisaccharides comme le raffinose, de trois molécules (DP3), etc.

On parle généralement d'oligosaccharides à partir du DP3, mais les disaccharides sont parfois également inclus dans cette catégorie. Dans l'étude *From the hives*¹, le *Joint Research Center* (JRC) a qualifié de polysaccharides les sucres avec un DP \geq 10.

LES SUCRES DU MIEL

Le miel est composé majoritairement de sucres simples, principalement le glucose et le fructose, ainsi que de saccharose (un disaccharide) et, en plus faible proportion, d'autres sucres complexes.

La réglementation européenne² et française fixe des seuils pour les sucres principaux :

- **Teneur en fructose et glucose** \geq 60 g/100 g pour le miel de fleurs et \geq 45 g/100 g pour les miels de miellat et mélanges de miellat et de nectar.
- **Teneur en saccharose** \leq 5 g/100 g. La limite peut aller jusqu'à 10 g/100 g pour certaines exceptions dont, entre autres, les miels d'acacia, de luzerne ou d'agrumes, et jusqu'à 15 g/100 g pour les miels de lavande et de bourrache.

LES SUCRES DU MIEL³

Monosaccharides	Disaccharides	Trisaccharides	Autres oligosaccharides DP>3
Fructose, glucose (sucres majoritaires)	Saccharose, maltose, turanose, isomaltose, tréhalose, kojibiose, maltulose, palatinose, nigerose, mélibiose, tréhalulose, lactose, lactulose, cellobiose, gentibiose, laminaribiose, etc.	Mélézitose, erlose, raffinose, isomaltotriose, panose, isopanose, stachyose, theanderose, 1-kestose, etc.	Traces de tetra- et pentasaccharides (surtout dans les miellats)

La nature et la concentration des sucres présents dans le miel varient en fonction de plusieurs facteurs, notamment l'origine botanique et géographique, l'environnement, les conditions météorologiques, ainsi que l'âge du miel.

Par exemples les miels de miellat contiennent naturellement des oligosaccharides avec des DP plus élevés.

Cette diversité de composition rend l'analyse des miels particulièrement complexe.

SUCRES EN C3 ET SUCRES EN C4

Les sucres sont extraits des plantes. Par le processus de la photosynthèse, les plantes utilisent l'énergie lumineuse, de l'eau et du dioxyde de carbone (CO₂) pour synthétiser de la matière organique sous forme de sucres.

La photosynthèse est un cycle complexe qui fait intervenir plusieurs réactions et la formation de molécules intermédiaires.

Il existe plusieurs voies de photosynthèse, ces adaptations sont liées au climat et à l'évolution, parmi lesquelles les plus fréquentes sont :

- **Pour les plantes dites « en C3 »**, la fixation du CO₂ et la fabrication du sucre sont réalisées simultanément, de jour, dans la même cellule de la feuille. La majorité des plantes font partie de cette catégorie : blé, riz, betterave sucrière, manioc, etc.

Elles doivent leur nom à l'une des premières molécules produites lors du processus qui contient 3 atomes de carbone, l'acide phosphoglycérique (APG).

- **Les plantes dites « en C4 »** comme le maïs, la canne à sucre ou le sorgho sont adaptées à des climats plus chauds.

Pour réduire les pertes par photorespiration et par évaporation de l'eau, la photosynthèse se déroule dans deux cellules distinctes de la feuille. Elles sont capables de fixer et d'accumuler le CO₂ d'un côté, et de fabriquer les sucres de l'autre.

La première molécule produite lors de la fixation du CO₂, l'oxaloacétate, contient 4 atomes de carbone, ce qui explique le nom donné à ces plantes.

02

LA FABRICATION DES SIROPS DE SUCRE

Les sirops communément utilisés pour le nourrissage ou pour l'adultération sont fabriqués à partir de saccharose ou d'amidon, selon deux types de fabrication.

La voie acide est la plus ancienne, elle repose sur l'action d'un acide en milieu chauffé. La voie enzymatique, plus récente, est basée sur l'action ciblée d'enzymes.

Chaque transformation crée des sous-produits de réaction, ce sont des substances formées en plus du produit principal d'une réaction chimique.

- **LE SACCHAROSE** est un disaccharide, composé d'une molécule de fructose et d'une molécule de glucose, issu de la betterave ou de la canne à sucre.

- **Voie acide** : sous l'action d'un acide et du chauffage, les liaisons de la molécule de saccharose sont rompues et on obtient un mélange de glucose et fructose en quantités équivalentes.

Sous-produits (liés à la dégradation thermique) : hydroxyméthylfurfural (HMF), composés de Maillard, acide formique, acide acétique.

- **Voie enzymatique** : le saccharose est hydrolysé avec une enzyme, l'invertase, pour obtenir du fructose et du glucose à parts égales.

Sous-produits (rares) : traces éventuelles de sucres non hydrolysés si la réaction est incomplète, traces d'enzymes résiduelles.

On parle généralement de sirop inverti.

- **L'AMIDON** de céréales tels que le riz, le blé, le maïs, etc., est un glucide

complexe composé d'une longue chaîne de molécules de glucose.

- **Voie acide** : sous l'effet d'un acide et de hautes températures, l'amidon est hydrolysé en dextrines, qui sont des chaînes plus courtes de glucose, puis celles-ci sont hydrolysées en glucose simple.

Sous-produits : dextrines, HMF, acides organiques, gaz.

- **Voie enzymatique** : l'amidon est hydrolysé par des amylases pour obtenir d'abord des oligosaccharides telles que les dextrines, qui elles-mêmes sont hydrolysées jusqu'à obtenir du glucose.

Sous-produits : oligosaccharides en quantités variables selon le degré d'hydrolyse : du maltose (DP2), du maltotriose (DP3), du mannose (DP6) et d'autres chaînes de sucres complexes, traces d'enzymes résiduelles, généralement éliminées par filtration. Les sirops de qualité en contiennent généralement très peu.

Il est assez rare que les fabricants aillent jusqu'au bout de l'hydrolyse par voie enzymatique, c'est possible mais plus coûteux. On retrouve donc fréquemment des oligosaccharides non hydrolysés dans ces sirops.

Quelle que soit sa source, le sirop de glucose ou le sirop de glucose-fructose peut être isomérisé par la gluco-isomérase pour transformer le glucose en fructose, pour obtenir un sirop riche en fructose, aussi appelé sirop HFCS (*High fructose-glucose syrup*).

Les sirops de sucres utilisés pour le nourrissage ou l'adultération sont composés majoritairement de glucose, de fructose et de saccharose, en proportions variables.

FABRICATION DES SIROPS DE SUCRES PAR VOIES ACIDE ET ENZYMATIQUE

(schéma adapté et complété à partir d'une présentation du laboratoire QSI⁴)



Il existe de multiples méthodes d'analyse de sucres exogènes. Il s'agit d'un secteur en perpétuelle évolution, les laboratoires cherchant à améliorer les méthodes d'analyse pour déceler la fraude.

Les méthodes les plus utilisées en analyse de routine sont présentées dans les fiches suivantes. Chaque méthode a ses avantages et ses limites, il est généralement conseillé de coupler plusieurs méthodes pour pouvoir conclure de manière plus sûre.

Voici quelques éléments essentiels pour la compréhension des fiches.

APPROCHE CIBLÉE OU NON CIBLÉE

On distingue deux types d'approche analytique :

- **L'approche ciblée** : pour identifier et quantifier un composé ciblé, par exemple un type de sucre ou une molécule servant de marqueur, et on le quantifie dans l'échantillon.
- **L'approche non ciblée** : l'échantillon est analysé dans son ensemble et on obtient l'empreinte chimique de l'échantillon, généralement sous forme de spectre avec différents pics correspondant aux molécules constitutives du miel. Cette empreinte peut ensuite être comparée à une base de données.

Certaines méthodes analytiques peuvent être utilisées selon l'une ou l'autre de ces approches, c'est le cas de la RMN ou de la LC-HRMS par exemple.

NOM DES ANALYSES : CIBLES, MÉTHODES ET INSTRUMENTS

Les analyses d'adultération proposées par les différents laboratoires peuvent parfois prêter à confusion, car pour détecter un type de substance, plusieurs méthodes analytiques et plusieurs instruments de mesure peuvent être utilisés.

On peut distinguer :

- **La cible (dans le cas des analyses ciblées)** : c'est ce qu'on cherche à détecter et éventuellement mesurer comme les sucres en C4, les oligosaccharides étrangers, le SM-B (marqueur spécifique de la betterave, voir tableau en page suivante) ou le mannose.
- **La méthode analytique** : c'est la technique utilisée, par exemple la EA-LC-IRMS pour détecter les sucres en C4, la HPAEC-PAD ou la LC-ELSD pour détecter les oligosaccharides étrangers, la LC-HRMS ou la LC-MS/MS pour détecter et mesurer le marqueur SM-B, la RMN pour quantifier le mannose. Plusieurs méthodes peuvent permettre de mesurer une même substance ciblée. Les méthodes d'analyses sont souvent nommées par leur sigle en anglais. Leur nom complet et leur traduction sont présentés dans le tableau ci-dessous.
- **L'instrument de mesure** : c'est l'équipement utilisé pour mettre en œuvre la méthode. Pour une même méthode, par exemple la LC-HRMS, plusieurs types de spectromètre de masse existent. Le choix de l'instrument peut influencer la sensibilité, la résolution ou la limite de détection de l'analyse.

NOMS COMPLETS ET SIGLES DES PRINCIPALES MÉTHODES D'ANALYSE DE SUCRES EXOGÈNES

Sigle (EN)	Sigle (FR)*	Nom complet en français
EA-IRMS	AE-SMRI	Analyse élémentaire couplée à une spectrométrie de masse des ratios isotopiques
GC-MS	CPG-SM	Chromatographie en phase gazeuse couplée à une spectrométrie de masse
HPAEC-PAD		Chromatographie ionique haute performance avec détection ampérométrique pulsée
HPLC	CLHP	Chromatographie liquide haute performance
LC-ELSD		Chromatographie liquide avec détecteur à diffusion de lumière par évaporation
LC-HRMS		Chromatographie liquide couplée à une spectrométrie de masse à haute résolution
LC-IRMS	CL-SMRI	Chromatographie liquide couplée à une spectrométrie de masse des ratios isotopiques
LC-MS/MS	CL-SM/SM	Chromatographie liquide couplée à une spectrométrie de masse en tandem
¹ H-NMR	RMN- ¹ H	Résonance magnétique nucléaire du proton

* Certains sigles ont une traduction française standardisée, d'autres ne sont généralement pas traduits.

MARQUEURS D'AUTHENTICITÉ ET MARQUEURS D'ADULTÉRATION

En analyse de miel, on entend souvent parler de marqueurs.

On peut les distinguer en deux catégories :

- **Les marqueurs d'authenticité** : ce sont des éléments qui doivent être présents dans tous les miels authentiques, en général avec une quantité minimale.

Le fructose et le glucose par exemple, dont la teneur minimale est réglementée, ou le turanose qui est un sucre mineur fréquemment

associé à l'authenticité du miel par les laboratoires.

- **Les marqueurs d'adultération** : des centaines de composés mineurs sont produits au cours du processus de fabrication des sirops de sucre et peuvent servir de marqueurs.

Certains viennent directement de la matière première végétale, par exemple le traceur du sirop de riz (TM-R), d'autres sont issus de la transformation de l'amidon en glucose.

Tous les marqueurs d'adultération ne sont pas connus, de nouveaux sont découverts régulièrement, et plusieurs marqueurs sont identifiés et utilisés par les laboratoires de manière confidentielle.

NOMS COMPLETS ET SIGLES DE CERTAINS MARQUEURS D'ADULTÉRATION

Sigle (EN)	Nom complet en français
SM-B	Marqueur spécifique de la betterave : 3-méthoxytramine
SM-R ou AFGP	Marqueur spécifique du riz : 2-acétylfurane-3-glucopyranoside ⁵
TM-R	Traceur du sirop de riz : arsenic
/	Oligosaccharides étrangers
DFA	Difuctose anhydride ⁶
DHA	Dihydroacétone
/	Mannose ⁷
/	Psicose ⁸

Ces marqueurs ne sont pas tous réglementés. Ils sont issus de publications scientifiques ou de travaux internes aux laboratoires spécialisés.

RÉSULTATS FAUX-POSITIFS ET FAUX-NÉGATIFS

Les méthodes d'analyse ne sont pas infaillibles, les résultats et leur interprétation peuvent donner lieu à des conclusions erronées, on parle alors de :

• **Faux-positif** pour un échantillon conforme pour lequel le résultat d'analyse affiché est « non-conforme ».

Le rapport d'analyse indique que le test est positif pour la détection de sucres exogènes alors que l'échantillon est authentique.

• **Faux-négatif** pour un échantillon non-conforme pour lequel le résultat d'analyse affiché est « conforme ».

Le rapport d'analyse indique que le test est négatif pour la détection de sucres exogènes alors que l'échantillon n'est pas authentique.

04

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES MÉTHODES : DÉFINITIONS ET ENJEUX RÉGLEMENTAIRES

PROCESSUS DE NORMALISATION D'UNE MÉTHODE

De nombreuses méthodes d'analyse existent, certaines reconnues et éprouvées, mais parfois peu efficaces, d'autres plus récentes et plus adaptées à la fraude d'aujourd'hui mais non harmonisées.

Les processus d'harmonisation et de normalisation sont longs et

exigeants, car ils nécessitent des validations scientifiques et des consensus internationaux. Ils sont toutefois indispensables pour équiper la filière d'outils non opposables en droit.

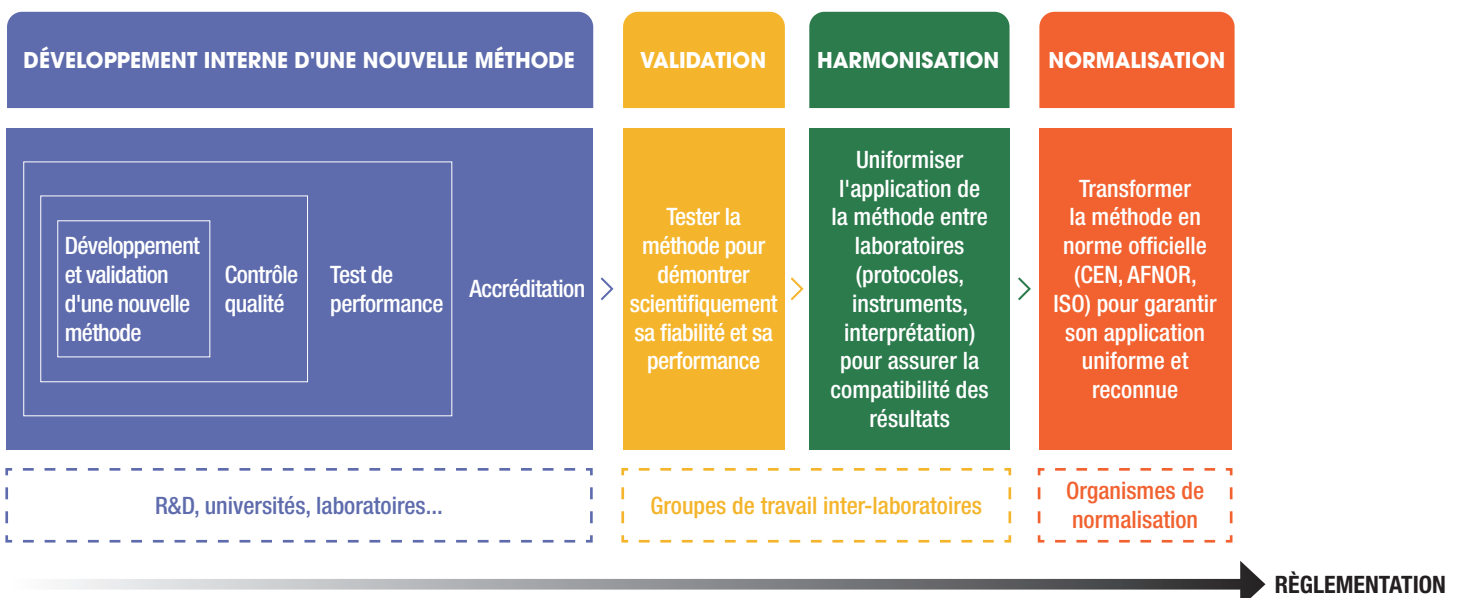
Le schéma ci-dessous illustre les étapes nécessaires pour normaliser une méthode.

PROCESSUS D'HARMONISATION, DE VALIDATION ET DE NORMALISATION D'UNE MÉTHODE D'ANALYSE

(© C. Adolphe et H. Descotes-Genon)

Ce processus peut s'arrêter à tout moment.

Exemple : une méthode peut s'arrêter au stade R&D, être développée et validée, mais jamais harmonisée ni normalisée.



Une méthode normalisée ne rentre pas d'office dans la réglementation : son application est volontaire, mais elle confère à la méthode d'analyse une reconnaissance officielle et une crédibilité technique.

Cette reconnaissance peut faciliter ensuite son intégration dans les réglementations ou son acceptation par les autorités, car elle prouve que la méthode est harmonisée, validée et conforme à des exigences internationales.

Selon la réglementation⁹, pour les contrôles officiels, les méthodes d'analyses utilisées peuvent être :

- **des méthodes disponibles et conformes aux règles ou protocoles reconnus à l'international** (par exemple ceux acceptés par le CEN, Comité européen de normalisation) ;
- **des méthodes développées ou préconisées par les laboratoires de référence de l'Union européenne** et validées selon des protocoles scientifiques admis à l'échelle internationale (par exemple dans le cadre du projet HarmHoney conduit par le JRC, Joint Research Center) ;
- **des méthodes pertinentes mises au point ou recommandées par les laboratoires nationaux de référence** et validées conformément à des protocoles scientifiques reconnus internationalement ;
- **des méthodes pertinentes élaborées et validées au moyen d'études interlaboratoires ou intralaboratoires de validation des méthodes** conformément à des protocoles scientifiques acceptés à l'échelon international (exemple : méthodes harmonisées¹⁰ par l'IHC, International Honey Commission).

ACCREDITATION

Les prestations réalisées dans un laboratoire sont accréditées si ce dernier a obtenu un certificat attestant de sa compétence pour une activité donnée.

En France, cette accréditation est délivrée par le **COFRAC, Comité français d'accréditation**, selon des normes internationalement reconnues, et garantit que les compétences et méthodes sont régulièrement évaluées par un tiers indépendant¹¹.

L'accréditation est généralement volontaire, mais peut être obligatoire dans certains domaines.

La norme **NF EN ISO/IEC 17025¹²** définit les exigences de qualité et de compétence applicables aux laboratoires d'étalonnage et d'essais. L'accréditation porte uniquement sur les analyses détaillées dans le certificat délivré.

LES ORGANISMES DE NORMALISATION

Les organismes officiels de normalisation sont chargés d'élaborer, de publier et de promouvoir des normes volontaires dans différents secteurs d'activité, et ce, à plusieurs niveaux :

- **Au niveau national** : l'AFNOR (Association française de normalisation) en France, l'UNI en Italie, le DIN en Allemagne
- **Au niveau européen** : le CEN (Comité européen de normalisation) regroupe les organismes nationaux de normalisation de 34 pays européens, incluant les membres de l'Union européenne mais aussi par exemple, le Royaume-Uni, la Suisse ou la Turquie.
- **Au niveau international** : c'est l'ISO (*International Organization for Standardization*) qui élabore des normes volontaires et regroupe les organismes nationaux de normalisation de plus de 175 pays.

AUTRES ACTEURS

Certaines méthodes ne sont pas normalisées officiellement mais servent de standard ou de référence, par exemple les méthodes standardisées par l'AOAC, reconnues internationalement, ou celles harmonisées par l'IHC.

Bien que les termes « norme » et « standard » soient souvent utilisés comme synonymes, il existe une nuance en français : une norme doit être élaborée par des organismes officiels, tandis qu'un standard peut être adopté par un secteur, une industrie ou un marché sans passer par un processus formel de normalisation.

International Honey Commission (IHC) : organisme formé en 1990 pour harmoniser les méthodes d'analyse du miel, il regroupe des experts de l'analyse du miel du monde entier.

La majorité des laboratoires et experts se réfèrent, pour leurs analyses, aux travaux publiés par l'IHC. Aujourd'hui, cet organisme continue à œuvrer pour l'amélioration et l'harmonisation des méthodes d'analyse et critères de qualité du miel.

Association of Official Analytical Collaboration (AOAC) international : aussi nommée par le passé *Association of Agricultural Chemists*, puis *Association of Official Analytical Chemists*, cette organisation scientifique internationale fondée aux États-Unis développe des méthodes d'analyse standardisées pour les domaines de l'alimentation, de l'agriculture, des produits pharmaceutiques et de l'environnement.

Les méthodes liées au miel sont citées dans le *Codex Alimentarius* et sont donc une référence.

Joint Research Center (JRC) : centre commun de recherche de la Commission européenne. À la suite de la publication de l'étude *From the Hives¹³* en 2023, qui présentait les résultats d'un plan de contrôle européen sur l'adultération des miels d'importation, la Commission a chargé le JRC d'harmoniser les méthodes d'analyse pour détecter l'adultération.

Ce projet d'harmonisation d'une durée de trois ans, ayant démarré en 2024, est intitulé HarmHoney. L'objectif étant de faire entrer ces méthodes dans la législation européenne.

Honey platform : créée par la Commission européenne¹⁴, à la demande des colégislateurs, cette plateforme regroupe des experts, du monde académique ou institutionnel des 27 États membres, des représentants de la filière apicole européenne (amont et aval), des experts à titre individuel et des représentants de la société civile pour :

- rassembler des données sur les méthodes permettant d'améliorer les contrôles de l'authenticité du miel (éventuelle harmonisation de ces méthodes) ;
- formuler des recommandations en vue de la mise en place d'un système de traçabilité de l'Union européenne (retracer le miel jusqu'au producteur-récoltant ou jusqu'à l'importateur) ;
- formuler des recommandations sur la nécessité éventuelle de mettre à jour les caractéristiques de composition et les paramètres de qualité du miel ;
- formuler des recommandations en vue d'établir un laboratoire de référence de l'Union.

SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ¹ Ždiniaková T., Lörchner C., De Rudder O. Dimitrova T., Kaklamanos G., Breidbach A., Respaldiza A., Vaz Silva I.M., Paiano V., Ulberth F., Maquet A. (2023). « EU Coordinated action to deter certain fraudulent practices in the honey sector - Results of analytical testing of imported honey. » Publications Office of the European Union.
- ² Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel, modifiée par la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024.
- ³ Elflein L. (2017) « [Spotlight honey – quality, authenticity and integrity – New approaches in sugar composition analysis for simultaneous honey quality and authenticity assessment.](#) » Eurofins Food Integrity Control Services.
- ⁴ Linkogel, M. (2024). « [Is my honey authentic? Perspective of QSI Bremen as private and independent expert laboratory on honey authenticity testing.](#) » Présentation aux journées du SPMF.
- ⁵ Xue X. F., Wang Q., Li Y., Wu L. M., Chen L. Z., Zhao J., Liu F. M. (2013). « 2-Acetylfuran-3 glucopyranoside as a novel marker for the detection of honey adulterated with rice syrup. » *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 61, 7488–7493.
- ⁶ Du B., Wu L., Xue X., Chen L., Li Y., Zhao J., Cao W. (2015). « Rapid Screening of Multiclass Syrup Adulterants in Honey by Ultrahigh-Performance Liquid Chromatography/Quadrupole Time of Flight Mass Spectrometry. » *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 63, 6614–6623.
- ⁷ Missler J., Wiezorek T., Beckh G. (2016). « Mannose: a marker for adulteration with syrup or resin treatment of blossom honey. » *Proceedings of the XIII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science.*
- ⁸ QSI GmbH. (2019). « [Psicose: first experience with new marker for adulteration.](#) »
- ⁹ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) no 999/2001, (CE) no 396/2005, (CE) no 1069/2009, (CE) no 1107/2009, (UE) no 1151/2012, (UE) no 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) no 1/2005 et (CE) no 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) no 854/2004 et (CE) no 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels).
- ¹⁰ Bogdanov, S. (2009). « Harmonised methods of the international honey commission. » International Honey Commission.
- ¹¹ Direction générale des Entreprises. « [Quelle est la différence entre un laboratoire accrédité et un laboratoire notifié](#) »
- ¹² ISO/IEC 17025 :2017. « [Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essai.](#) »
- ¹³ European Commission, Health and Food Safety Directorate-General. 2023. EU coordinated action « [From the Hives](#) ». Sampling, investigations and results.
- ¹⁴ European Commission, Agricultural and rural development. « [Detailed information on honey production in the European Union. EU Honey Platform.](#) »



Interprofession des
produits de la ruche

www.interapi.fr

ENSEMBLE, FAIRE AVANCER LA FILIÈRE APICOLE

InterApi, l'interprofession des produits de la ruche, a été créée en 2018 et reconnue officiellement en 2019. Elle rassemble l'ensemble des acteurs de la filière apicole : apiculteurs, conditionneurs, distributeurs et fabricants de matériel.

Sa mission : fédérer, représenter et défendre leurs intérêts, notamment en améliorant la qualité et la traçabilité des produits de la ruche, afin de garantir des conditions d'exercice durables et une rémunération équitable pour chaque maillon de la filière.