



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne d'inspection des aliments
Surveillance accrue de l'authenticité du miel
(2018 à 2019)



Table des matières

Introduction.....	3
Aperçu de la surveillance.....	3
Pouvoirs	3
Résultats.....	4
Application de la loi.....	5
Collaboration et mobilisation.....	5
Prochaines étapes	6

© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par le ministre de la Santé, 2026.

ISBN : 978-0-660-98078-2

N° de catalogue : A104-697/2026F-PDF

Also available in English.

Introduction

Au cours des dernières années, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a pris conscience du risque que la falsification du miel avec des sucres étrangers soit une pratique de plus en plus répandue au Canada et dans le monde. On parle de falsification lorsque d'autres ingrédients sont ajoutés au produit et que celui-ci est tout de même présenté comme étant du miel véritable. La falsification délibérée du miel est considérée comme une fraude alimentaire, car elle trompe les consommateurs au sujet de ce qu'ils achètent et crée un marché inéquitable pour ceux qui vendent du miel authentique.

Tous les aliments au Canada, y compris le miel, doivent être propres à la consommation et fidèlement représentés. Dans le but de remédier le mieux possible au risque de falsification du miel sur le marché canadien et d'intervenir en conséquence, l'ACIA a entrepris en 2018 à 2019 une stratégie de surveillance ciblée. Les objectifs de cette stratégie étaient de mieux comprendre la prévalence de la falsification du miel, de prendre des mesures de contrôle et d'application de la loi dans les cas de non-conformité et de produire des données et des renseignements pour peaufiner les activités futures de conformité et d'application de la loi.

Aperçu de la surveillance

L'échantillonnage du miel dans le cadre de la stratégie de surveillance ciblée a commencé en juin 2018 et s'est poursuivi pendant 14 semaines, prenant fin en septembre 2018. L'échantillonnage a été ciblé en fonction des renseignements sur les risques afin de se concentrer sur les secteurs de risque comme les établissements qui ont des antécédents de non-conformité, des lacunes dans les contrôles préventifs ou les schémas commerciaux inhabituels.

Au total, 240 échantillons ont été recueillis au Canada. Les échantillons comprenaient du miel en vrac destiné à la transformation ultérieure et du miel emballé destiné à la vente aux consommateurs. Les produits présentés comme ne contenant que du miel ou des mélanges de miel provenant de sources multiples ont été échantillonnés. Les produits multi-ingrédients contenant du miel (p. ex., barre de céréales contenant du miel) n'étaient pas visés par l'échantillonnage. Des échantillons ont été prélevés dans divers types d'établissements, notamment chez des importateurs, des courtiers, des distributeurs, des mélangeurs, des classificateurs, des détaillants et dans des établissements de transformation.

Les échantillons ont été testés à l'aide de deux techniques visant à déterminer si les produits avaient été falsifiés avec des sucres étrangers. L'ACIA s'est servie de l'analyse des rapports isotopiques stables (ARIS) pour détecter la falsification par l'ajout de canne à sucre et de sirop de maïs (sucres C4). Les analyses par résonance magnétique nucléaire (RMN) ont été effectuées par un laboratoire contractuel afin de détecter les sucres étrangers ajoutés provenant de ces sources ainsi que d'autres sources comme les sucres C3. Des analyses par RMN ont été réalisées dans le but de détecter les échantillons de produits falsifiés et d'informer l'ACIA de l'efficacité de cette technique à titre de complément de l'ARIS.

Pouvoirs

Les activités d'inspection et d'application de la loi de l'ACIA ont été menées dans le cadre de cette stratégie de surveillance ciblée en vertu des pouvoirs conférés par les lois et règlements suivants :

- la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et le *Règlement sur le miel* (remplacés par la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et son règlement d'application le 15 janvier 2019;
- la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et son règlement d'application (les dispositions relatives aux aliments ont été remplacées par la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et son règlement d'application le 15 janvier 2019);
- la *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement d'application.

Résultats

Voici les résultats des 240 échantillons analysés à l'aide des deux techniques (ARIS et RMN) :

- 188 échantillons étaient satisfaisants selon les deux méthodes : 78,3 % (188/240);
- 52 échantillons n'étaient pas satisfaisants selon une ou les deux méthodes : 21,7 % (52/240).

Tous les échantillons de produits domestiques ont été jugés satisfaisants selon les 2 analyses. Tous les résultats insatisfaisants concernaient des échantillons de produits importés.

Les résultats analytiques détaillés peuvent être consultés sur le [Portail du gouvernement ouvert](#).

Les échantillons ont été jugés insatisfaisants lorsqu'un des résultats de l'ARIS ou de l'analyse par RMN montrait la présence de sucres ajoutés dans le miel. L'ARIS est fondée sur une méthode de l'Association des chimistes analytiques officiels (AOAC) reconnue à l'échelle internationale et comporte une valeur limite de détection de la falsification de 7 % à l'égard des sucres C4 (teneur calculée). L'analyse par RMN est fondée sur la comparaison de l'échantillon au profil du miel authentique, qui a été établi à l'aide d'analyses effectuées sur plus de 18 000 échantillons de miel authentique et de sirops de sucre utilisés à des fins de falsification.

L'ARIS et l'analyse par RMN sont complémentaires, car chacune présente des avantages et des limites. L'ARIS peut détecter des concentrations plus faibles de sucres C4 étrangers (comme le sirop de maïs et le sucre de canne), mais pas les sucres C3 (comme le sirop de riz). L'analyse par RMN peut toutefois détecter une falsification avec des sucres C3 et C4. En raison de ces différences, les résultats analytiques détaillés indiquent que :

- 15 échantillons n'étaient pas satisfaisants selon l'ARIS : 6,3 % (15/240);
- 44 échantillons n'étaient pas satisfaisants selon l'analyse par RMN : 18,3 % (44/240).

Certains échantillons n'étaient pas satisfaisants selon les deux types d'analyse alors que d'autres n'étaient pas satisfaisants que pour un seul type.

- L'ARIS a révélé que 7 (sur 15) échantillons insatisfaisants n'avaient pas été détectés par l'analyse par RMN;

- L'analyse par RMN a révélé que 34 (sur 44) échantillons insatisfaisants n'avaient pas été détectés par l'ARIS.

Ces différences étaient prévues, compte tenu des capacités et des limites de chaque technique, et démontrent l'importance d'analyser les résultats ensemble pour évaluer la conformité.

Il est important de noter que l'échantillonnage a été ciblé plutôt qu'aléatoire. Par conséquent, les niveaux de falsification ne sont pas nécessairement représentatifs de l'ensemble du marché canadien.

Application de la loi

Au 3 janvier 2019, l'ACIA avait pris des mesures d'application de la loi qui ont empêché quelque 12 762 kg de miel falsifié d'une valeur de 76 758 \$ CA d'entrer sur le marché canadien.

Les mesures d'application de la loi en date du 3 janvier 2019 comprenaient l'élimination du produit ou son renvoi du Canada. Dans certains cas, les activités d'application de la loi sont en cours. Les mesures d'application appropriées sont examinées au cas par cas, en tenant compte du préjudice causé par la non-conformité, des antécédents de conformité de la partie réglementée et de l'intention de contrevenir aux exigences fédérales. L'ACIA continue de faire le suivi de tous les produits jugés non conformes.

On a [rappelé aux parties réglementées les exigences réglementaires et leur obligation](#) de mettre en place des plans de contrôle préventifs pour atténuer les risques et éviter que les incidents se reproduisent.

L'ACIA publie des renseignements concernant certaines [mesures de conformité et d'application de la loi](#) tous les trimestres. Il s'agit notamment de rapports sur les produits alimentaires non conformes et éliminés, qui continueront d'être mis à jour après la publication du présent rapport.

Collaboration et mobilisation

L'ACIA a fait participer l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) à ce projet dès le début, et les résultats de laboratoire de l'ACIA ont été communiqués à l'ASFC. Le miel pur est en franchise de droits, alors que le miel artificiel (mélangé ou non avec du miel authentique) est assujéti à un taux de droit.

L'ACIA a également engagé, et poursuivra des discussions avec les provinces et les territoires du Canada sur les activités visant à prévenir la fraude alimentaire et à prendre des mesures à cet égard. Des discussions au niveau international visant à échanger des renseignements et des pratiques exemplaires sont également en cours.

L'ACIA reconnaît le rôle important que joue l'industrie dans la prévention de la fraude alimentaire grâce à des contrôles préventifs, à l'approvisionnement auprès de fournisseurs fiables et à la capacité de démontrer l'authenticité. L'ACIA continuera de mobiliser les associations de l'industrie pour promouvoir la conformité et les pratiques exemplaires.

Prochaines étapes

L'ACIA continuera de surveiller la conformité aux exigences fédérales du miel importé et destiné à la vente au Canada. L'ACIA a l'intention d'utiliser les résultats de cette surveillance pour améliorer le ciblage des futures activités d'échantillonnage et d'inspection, éclairer les besoins analytiques et peaufiner la conception de programmes. L'ACIA prévoit également utiliser les leçons apprises pour planifier des stratégies semblables pour d'autres produits à risque à l'avenir.