

# Norme ISO

**C'est officiel : la norme ISO "Gelée Royale : spécifications" vient d'être publiée le 15 septembre 2016 !**

A cette occasion, nous revenons sur les informations principales au sujet de cette norme et sur les grandes étapes de son élaboration.



## Le contexte

### Un marché dominé par la Chine

Il existe peu de données officielles sur le marché mondial de la gelée royale, mais **la Chine est reconnue comme étant de loin le premier producteur mondial**, avec environ 2000 tonnes produites par an, soit 60% du total produit chaque année dans le monde, suivie par d'autres pays d'Asie (Corée, Taiwan, Japon). Ces différents pays sont également des exportateurs, notamment vers le Japon, les Etats-Unis et l'Europe.

En France, la production est estimée à **environ 2 tonnes** chaque année, sur une **consommation totale de 175 tonnes**, soit moins d'1%. Les importations proviennent en grande partie de Chine.

### Une absence de textes réglementaires

Aucune réglementation au niveau international ou européen n'existe à l'heure actuelle sur la gelée royale. En l'absence de telles règles internationales, lorsqu'en 2008 la Chine a émis le souhait de travailler sur une norme sur la gelée royale – sujet de travail accepté par l'ISO – deux possibilités se présentaient pour la filière française :

- ne pas s'impliquer dans la conception de cette norme, et prendre le risque que le seul texte international officiel sur la gelée royale la définisse comme un produit complètement différent de celui produit et commercialisé par les apiculteurs français... ce qui aurait pu se répercuter par la suite sur d'éventuels textes réglementaires auquel la norme aurait servi de référence,

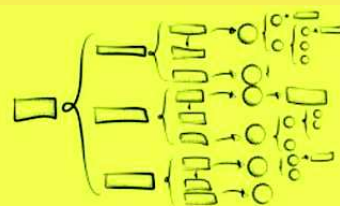
- ou devenir un acteur actif de l'élaboration de cette norme, ce qui impliquait des coûts, mais permettait d'avoir un certain contrôle sur le contenu de la norme.

Bien qu'une norme ISO reste d'application volontaire, on constate donc **l'importance des enjeux derrière ce texte**, qui ont conduit le GPGR et d'autres opérateurs de la filière à se lancer dans cette longue aventure, en partie grâce à une aide financière de FranceAgriMer et de l'Union Européenne. Même si aucun des adhérents du groupement n'utilisait directement cette norme à l'avenir, la participation à son élaboration restait en effet une nécessité, pour s'assurer que son contenu ne déséquilibre pas le marché.

De plus, bien que d'application volontaire, si la norme devenait exigée par certains clients, elle pourrait devenir incontournable dans certains cas.

### L'organisation de l'ISO

L'ISO est organisé en « **comités techniques** » (ou « TC » pour *Technical Committees*), celui qui nous intéresse ici est le n°34 : comité technique sur les produits alimentaires (ISO/TC34).



A l'intérieur de ce comité, les experts travaillent soit en **sous-comités** (« SC », qui traitent de plusieurs sujets dans un même domaine), soit en **groupes de travail** (« WG » pour *Working Groups*, qui traitent d'un sujet plus ponctuel). C'est le groupe de travail n°13 de l'ISO/TC34 qui travaillait sur la norme sur la gelée royale, dans lequel la Chine, la France, mais aussi de nombreux autres pays ont été des membres actifs.

L'élaboration de normes au sein de l'ISO fonctionne sur la base du **consensus** : à chaque étape, le consensus devait être atteint au sein du groupe de travail international pour passer à l'étape suivante.

Au niveau des différents pays participant au groupe de travail, des **commissions nationales** sont établies pour élaborer les positions nationales. Ainsi, une **commission française de normalisation** sur la gelée royale, présidée par Michel Waroude avec un secrétariat tenu par l'Afnor (association française de normalisation), regroupait des représentants des producteurs, des importateurs et transformateurs, des pouvoirs publics, etc., afin d'élaborer la position française à chaque étape du processus.

Un des objectifs était également d'arriver à la reconnaissance du fait qu'il existe une pratique apicole de nourrissage artificiel des abeilles : sachant que la norme ISO pourrait servir de modèle à l'élaboration d'un texte réglementaire, il semblait important de sensibiliser au fait que tout comme pour le miel, les techniques de production ne doivent pas tendre à modifier les caractéristiques de la gelée.

# Norme ISO

## Les grandes étapes de l'élaboration de la norme

L'élaboration de la norme a représenté un travail de négociation de longue haleine, depuis 2008 jusqu'en 2016. Les principaux points de désaccord apparus dès le début des négociations en 2009 portaient sur :

- la composition de la gelée royale : la commission française souhaitait que soit précisée **l'absence d'additifs** dans la définition de la gelée royale ;

- le **nourrissement des abeilles** : la préférence de la commission française aurait été d'interdire le nourrissement au sucre en période de production pour la gelée royale produite sous norme ISO ;

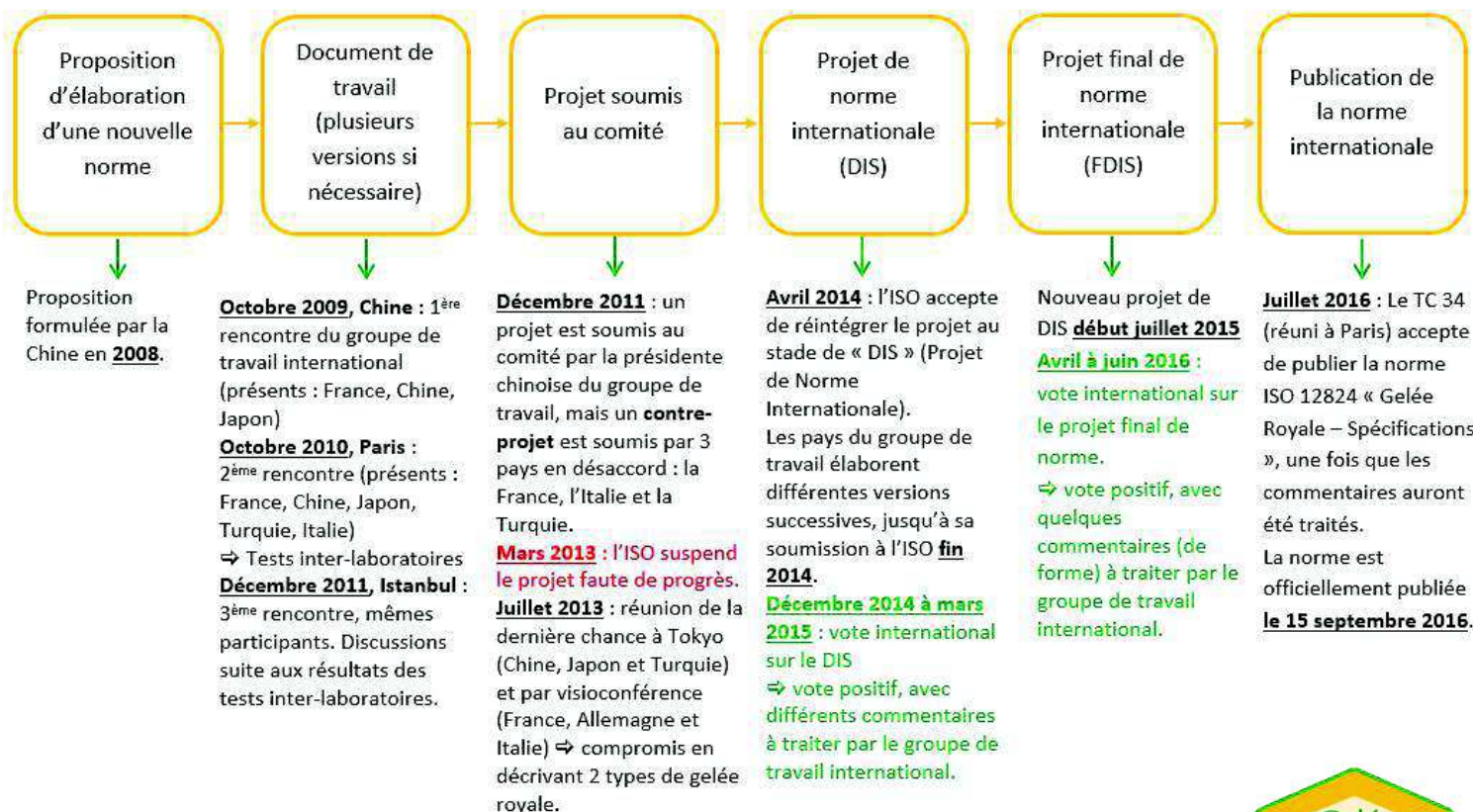
- la possibilité de **conserver la gelée royale au frais**, entre +2 et +5°C – la proposition chinoise était dans un premier temps de ne permettre qu'un stockage sous forme congelée ;

- et enfin, la quantité de **données scientifiques** nécessaires : la position chinoise était plutôt de passer le plus rapidement possible aux étapes suivantes, tandis que la commission française souhaitait plutôt attendre d'avoir plus

de données scientifiques pour servir de base à la norme. Elle a apporté les résultats de recherches du CNRS conduites en partenariat avec le GPGR, qui ont permis d'argumenter solidement en particulier sur la détection des nourrissements, et des essais interlaboratoires comparatifs ont été effectués dans différents pays.

Le désaccord sur ces différents points, et plus particulièrement le nourrissement, a bloqué les négociations durant plusieurs années, conduisant le secrétariat de l'ISO à ajourner le projet en 2013. Une réunion de la dernière chance a finalement permis d'atteindre un consensus, en distinguant deux types de produits : la gelée royale de **type 1 issue d'abeilles nourries exclusivement au miel, pollen et nectar**, et la gelée royale de **type 2 issue d'abeilles nourries également avec des protéines et sucres autres**. Des critères chimiques permettant de caractériser ces deux types ont été explicités, et les deux types de conservation (au frais entre +2 et +5°C et congelée à -18°C) ont été reconnus ; on retrouve ces différents points dans le texte définitif de norme.

### Résumé des grandes étapes de l'élaboration de la norme "Gelée Royale : spécifications" :



## Plus précisément, que contient cette norme ?

L'objectif de cette norme est de définir les spécifications de la gelée royale, et de préciser les protocoles analytiques permettant de vérifier qu'un échantillon correspond bien à ces spécifications. En voici trois des principaux points :

### La définition de la gelée royale

La norme ISO définit la gelée royale comme : un « **mélange de sécrétions de glandes hypopharyngiennes et mandibulaires d'abeilles ouvrières, sans aucun additif** », et précise : « Elle constitue la nourriture des reines au stade larvaire et au stade adulte. Il s'agit d'un aliment brut et naturel, non transformé (hormis la filtration) et exempt d'additifs. La couleur, le goût et la composition chimique de la gelée royale sont déterminés par l'absorption et la transformation par les abeilles nourries avec les deux types d'aliments suivants pendant la période de production de gelée royale :

- type 1 : uniquement les aliments naturels de l'abeille (pollen, nectar et miel);
- type 2 : les aliments naturels de l'abeille et d'autres nutriments (protéines, hydrates de carbone, etc.). »

### Les exigences en termes de composition chimique

La norme définit également des exigences chimiques relatives à ces deux types de gelée royale : notamment la composition en éléments principaux (taux d'humidité, protéines, sucres, et lipides totaux), ainsi qu'en 10-HDA et en sucres mineurs. **Toute gelée royale répondant**

**aux références de la charte de qualité du GPGR répond également à celles de la norme ISO, y compris de type 1.** L'inverse n'est pas nécessairement vrai : la norme ISO présente des exigences moins contraignantes que la charte du GPGR, et une gelée royale de type 2 par exemple ne sera a priori pas conforme aux références de la charte du groupement.

### Les exigences en termes d'étiquetage et de stockage

La norme précise que tout emballage en contact avec la gelée royale doit être apte au contact avec les denrées alimentaires, et que l'étiquetage doit comporter les informations suivantes :

- le nom du produit, la marque ou l'appellation commerciale ;
- le nom et l'adresse du producteur ou de l'emballer ;
- la masse nette ;
- le(s) pays récoltant(s) ;
- l'année de la récolte ;
- la date de durabilité minimale ;
- le mode et les instructions de stockage ;
- le mois de congélation, le cas échéant ;
- le type (1 ou 2, selon la définition de la norme) ;
- le numéro de lot.

Elle précise enfin que la **température de stockage** doit être « comprise entre +2°C et +5°C », ou « en cas de stockage à long terme, doit être de préférence inférieure à -18°C ».

## Et pour la suite ?

### Pour la norme gelée royale

Comme toutes les normes ISO, elle sera **réexaminée tous les cinq ans** afin d'établir si une révision est nécessaire. A l'occasion de la révision de cette norme, il est d'ores-et-déjà prévu d'évoquer la question de la furosine, afin d'introduire ce paramètre dans la spécification chimique de la gelée royale.

### Pour les autres produits de la ruche

Lors de la dernière réunion du comité technique de l'ISO sur les produits alimentaires (ISO/TC 34) en juillet 2016, la délégation chinoise a proposé la mise en place d'un **sous-comité sur les produits de la ruche**. Il s'agirait d'un prolongement du groupe de travail sur la norme gelée royale, qui travaillerait désormais sur d'autres projets de normes internationales (miel notamment).

Un vote international sur ce projet de sous-comité aura lieu (probablement pas avant la fin de l'année 2016).

La Chine étant à l'origine de la proposition, elle se propose également de tenir le secrétariat de ce sous-comité. Au niveau français, l'idée de proposer d'être co-secrétaires avec les chinois (position permettant de suivre au plus près les activités du groupe) a été suggérée. Elle

sera soumise au Comité Apicole, pour vérifier si la filière souhaite ce co-secrétariat et est prête à le financer.

### Groupe de travail franco-chinois

Ce "groupe de coopération sur la normalisation agroalimentaire", mis en place à la demande des chinois, est une instance de discussions informelles, en parallèle des réunions de l'ISO où ont lieu les débats officiels sur la normalisation. Le but est d'échanger sur des projets de normes dans différents domaines pouvant intéresser à la fois la France et la Chine : produits de la ruche, viandes, vin, analyses microbio et management de la sécurité alimentaire, bien-être animal et analyse sensorielle. A noter que la Chine cultive des relations similaires avec d'autres pays sur d'autres thèmes pouvant donner lieu à normalisation.

Un premier séminaire de ce groupe franco-chinois avait eu lieu **en Chine fin 2015**, le suivant aura lieu à Paris **début 2017**. Une délégation de représentants chinois a par ailleurs été rencontrée début juillet 2016 à Paris, à l'occasion de leur venue pour la réunion de l'ISO TC/34, en présence de différents représentants de la filière française dont le GPGR et l'ITSAP, des représentants de l'aval de la filière, et des représentants des pouvoirs publics.

**Stéphanie**