Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 74 (1977)
Heft: 12

Rubrik: Conseils aux débutants

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Conseils aux débutants

Décembre 1977

QU'EST-CE QUE LE MIEL ?

Un petit mot de quatre lettres sur lequel il y a beaucoup à dire et qui est l'objectif principal recherché par l'apiculteur !

Définitions :

— D'après l'« Ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires », nous trouvons, à l'**article 217,** la précision suivante :

« Sous la désignation générale de MIEL, il faut entendre le miel d'abeilles pur, c'est-à-dire la substance sucrée, arrivée à maturité, que les abeilles ont recueillie du **nectar des fleurs** ou de **sécrétions naturelles d'autres plantes** qu'elles ont transformée et emmagasinée dans les alvéoles des rayons.

» L'indication « contrôlé » ne s'applique qu'au miel indigène qui a été soumis à l'examen d'organisations suisses d'apiculteurs reconnues, à cet effet, par le Service fédéral de l'hygiène publique. »

— De cette matière ressortent immédiatement les deux notions botaniques suivantes :

1) NECTAR : suc mielleux sécrété par des tissus (organes) spéciaux de la plante, appelés **nectaires** floraux ou extrafloraux.

2) Sécrétions naturelles d'autres plantes que nous appellerons **miellat**, et qui correspond à une sève végétale pompée par des insectes suceurs (par exemple des pucerons, lachnides) et rejetée sur les feuilles ou branches.

Ces matières premières représentent une solution aqueuse (d'eau) sucrée dont la teneur en eau peut varier entre 20 et 80 %.

— Larousse et Robert s'entendent à définir le mot « miel » ainsi:

« Substance sirupeuse parfumée et sucrée, de couleur ambrée, récoltée par certains insectes tels que les abeilles, à partir du nectar des fleurs ou d'autres matières végétales qu'elles récoltent dans leur jabot et qu'elles dégorgent dans les alvéoles de cire pour la nourriture de leur communauté. »

Législation :

Revenons à l'art. 219 de l'ordonnance précitée qui nous dit encore que : « Pour apprécier un miel, il faut considérer, à côté de sa composition chimique, son apparence, son odeur et sa saveur (dégustation par une personne compétente). »

L'art. 220 précise qu'« **un miel renfermant une proportion d'eau supérieure à 20 % doit être exclu du commerce de détail** », tandis que l'**art. 224** traite du MIEL EN RAYON et dit :

« Il n'est permis de mettre en vente ou de vendre comme miel en rayon destiné à être consommé comme tel que du miel renfermé dans des cellules naturelles qui n'ont pas contenu de couvain et qui ne renferment aucune impureté... »

L'art. 225 (partiel) rappelle qu'il est interdit de se servir de désignations telles que « miel de table, miel suisse, miel des Alpes, etc. », pour désigner tous produits autres que le miel pur.

Sachant que l'abeille est une véritable spécialiste de la chimie naturelle et compte tenu des diverses origines et provenances des miels qu'elle récolte, ceux-ci peuvent avoir une composition variable, fonction de la flore et du climat.

Si l'on considère un miel en provenance de nectar et contenant essentiellement de la saccharose (sucre de fleurs), nous remarquons que celle-ci a été transformée dans le jabot de l'abeille et que par cette prédigestion elle a inverti la saccharose en glucose et lévulose qui sont des éléments directement assimilables par l'organisme humain.

Les résultats de nombreuses analyses donnent en moyenne à peu près ceci :

Glucose	34 %	et viennent ensuite en quantités toujours plus petites :
Lévulose	36 %	
Eau	17 %	des ferments,
Saccharose	6 %	des acides divers,
Protéines	0,50 %	des vitamines,
Sels minéraux		gomme de dextrine,
	de 0,40 à 1 %	des hormones et substances d'arôme, etc.

Rappelons en passant que si les protéines sont en quantités variables, cela provient du fait que celles-ci sont contenues dans le pollen mélangé au miel (le pollen nécessaire à l'élevage des larves).

Les sels minéraux, en quantité inférieure, sont représentés par du phosphore, du calcium, du fer, du cuivre. Quant aux ferments, au nombre de quatre, nous aurons l'invertase, la diastase, l'inulase et la catalase.

L'acide formique, lui, joue le rôle d'agent de conservation, aidé qu'il est par l'incorporation de substances antibiotiques qui retiennent le développement de bactéries ou les tuent.

Les teneurs et la valeur des éléments contenus dans le miel dépendent des diverses propriétés des fleurs butinées et de la nature des sols où elles poussent. C'est ainsi qu'on y trouve encore divers oligo-éléments tels que manganèse, chrome, aluminium, nickel, plomb, zinc, etc.

Le rédacteur et votre conseiller ayant été, par hasard, inspirés par la même matière, je laisse ici mon bavardage et vous prie de vous reporter à la lecture de la chronique intitulée : « Produits de la ruche ». J'obliquerai légèrement pour mon prochain article et, dans cette attente, vous souhaite à toutes et à tous, ainsi qu'à vos familles, mes vœux les meilleurs pour une année 78, comblée de bonheur et de récolte !

Marc Léchaire.

Echos de partout

Des miels, à chaque variété, ses propriétés. Selon son origine le miel aura non seulement un goût différent, mais aussi « des vertus » spécifiques :

Miel de tilleul * : sédatif, il favorise le sommeil, régularise les fonctions stomacales et intestinales.

Miel d'acacia * : doux et neutre, convient aux enfants et même aux nourrissons.

Miel de lavande * : antiseptique des poumons et des bronches, il est recommandé contre les quintes de toux ; reconstituant cardiaque.

Miel de bruyère * : désinfectant des voies urinaires, diurétique et antirhumatismal.

Miel de chou * : recommandé dans les affections bronchiques et pulmonaires.

Miel d'eucalyptus * : efficace contre la toux et désinfecte les voies urinaires.

Miel de romarin * : favorise le fonctionnement du foie ; stimulant et reconstituant. On l'utilise dans les cas de surmenage physique ou intellectuel, contre l'asthme, les angines, etc.

Miel de pin et de sapin * : particulièrement conseillé contre les irritations de la gorge et des bronches.

Miel de sainfoin et de **trèfle blanc** * : calmant et tonique du cœur.

Miel de marjolaine : contre l'asthme et les rhumatismes.

Miel de thym et de **serpolet** * : antiseptique, reconstituant, facilite l'apparition des règles.