

<b>Zeitschrift:</b>	Journal suisse d'apiculture
<b>Herausgeber:</b>	Société romande d'apiculture
<b>Band:</b>	87 (1990)
<b>Heft:</b>	11
 <b>Artikel:</b>	Journées portes ouvertes 1989 : dégustation de miel
<b>Autor:</b>	Bogdanov, Stefan / Kilchenmann, Verena
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-1067792">https://doi.org/10.5169/seals-1067792</a>

### 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:** 24.01.2026

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

# Journées portes ouvertes 1989 : dégustation de miel

**S. Bogdanov et V. Kilchenmann,  
section apicole, FAM, 3097 Liebefeld, Berne**

A l'occasion des Journées portes ouvertes qui ont eu lieu à Liebefeld en août 1989, nous avons réalisé une dégustation de miel. Des miels suisses de colza, de pissenlit, de rhododendron et d'acacia ainsi qu'un miel français de tournesol ont été offerts à nos visiteurs. Ceux-ci ont été invités à indiquer la provenance des miels ainsi que l'échantillon auquel ils donnaient la préférence.

Dans plusieurs articles publiés l'année dernière dans le *Journal suisse d'Apiculture*, nous avons analysé les propriétés sensorielles et polliniques des miels de fleurs suisses. En France, le miel de tournesol est le miel monofloral le plus fréquent. Il a un arôme savoureux et sa couleur jaune d'or lui confère un aspect agréable. Actuellement les récoltes de ce miel sont si importantes en France que le prix est en baisse. Depuis quelque temps, on augmente les cultures de tournesol en Suisse, et peut-être pourra-t-on bientôt récolter cette sorte de miel chez nous.

Les miels monofloraux sont, comme le dit le terme, des miels où une seule fleur ou plante prédomine. Il existe des miels monofloraux de fleurs et des miels monofloraux de forêt. Chaque sorte a des propriétés sensorielles et physico-chimiques très spécifiques.

## Dégustateurs

Plus de 500 visiteurs des Journées portes ouvertes ont participé à la dégustation. 498 des réponses ont été complètes de telle manière que nous avons pu les évaluer. Le tableau de la page suivante renseigne sur la classification des dégustateurs.

Les dégustateurs de la colonne pourvue d'un point d'interrogation n'ont pas indiqué leur âge, mais leurs réponses concernant la provenance des miels et la préférence accordée étaient complètes.

La langue employée pour remplir le formulaire a été considérée comme la langue maternelle du dégustateur en question.

Age (ans)	<10	11-20	21-30	31-40	41-60	>60	?	Total
Total dégustateurs	6	70	56	70	179	94	21	498
Masculins	4	46	36	45	117	72	10	330
Féminins	4	22	20	24	61	22	8	161
Consommation miel faible	2	41	24	19	54	16	9	165
Consommation miel élevée	6	29	32	51	122	77	8	325
Apiculteurs	1	3	15	34	85	72	8	218
Non-apiculteurs	7	63	40	36	83	20	7	256
Langue allemande	8	55	45	54	137	74	18	391
Langue française	0	15	11	16	42	20	3	107

A peu près la moitié des dégustateurs étaient des apiculteurs. La plupart des examinateurs ont déclaré qu'ils consomment régulièrement du miel. La composition de l'échantillon de dégustateurs n'étant pas représentative pour la Suisse, les résultats de cet examen organoleptique ne peuvent pas être utilisés pour ébaucher une tendance générale de la consommation de miel.

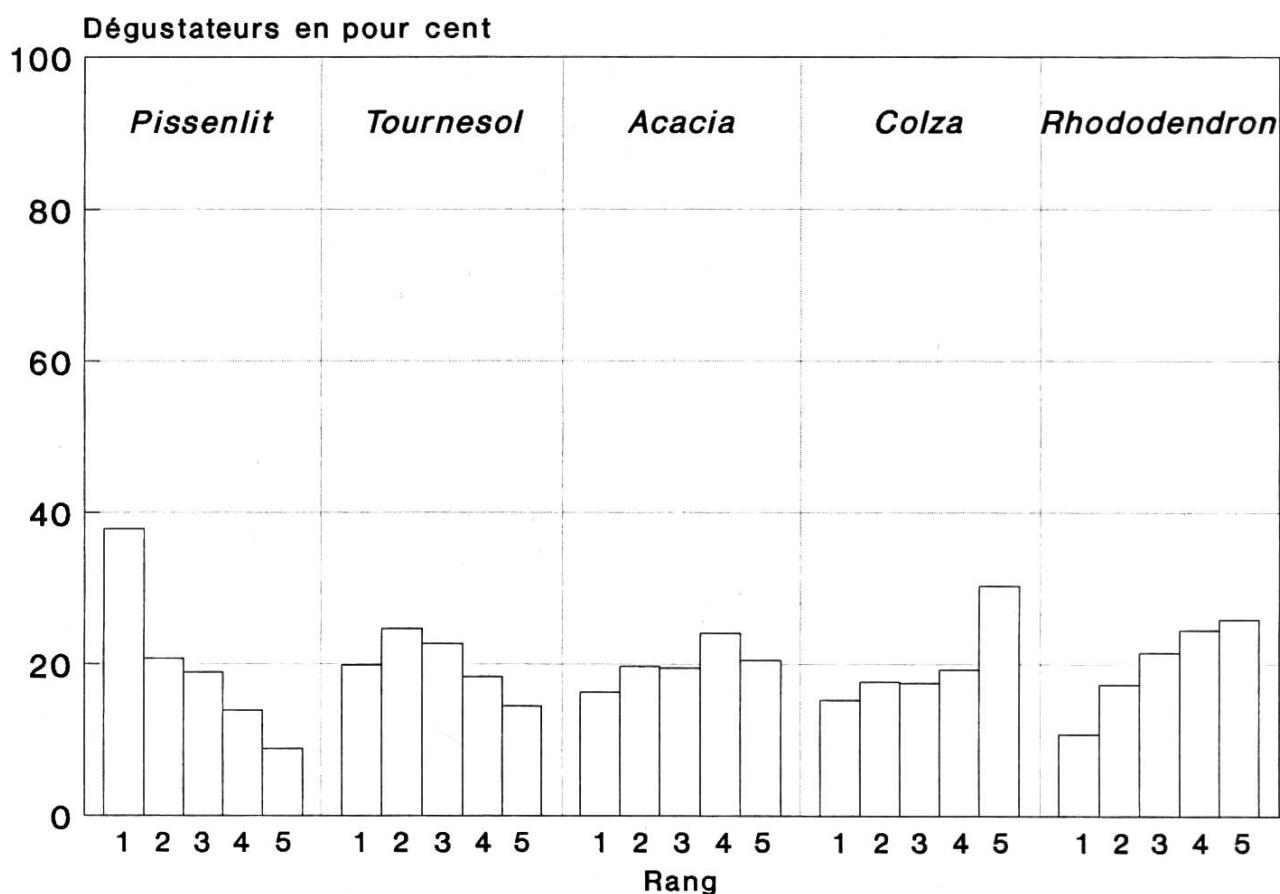


Fig. 1. Sortes de miel et préférences. Fréquence des rangs accordés (1 à 5) aux différents miels en pour-cent des dégustateurs.

## Préférences

L'ordre de préférence des miels dégustés a été le suivant:

- 1<sup>er</sup> rang: miel de pissenlit
- 2<sup>e</sup> rang: miel de tournesol
- 3<sup>e</sup> rang: miel d'acacia
- 4<sup>e</sup> rang: miel de colza
- 5<sup>e</sup> rang: miel de rhododendron

La classification des préférences a été effectuée par sommation des points donnés: le premier rang correspond à 1 point et le cinquième rang à 5 points. L'échantillon ayant obtenu le plus bas nombre de points a été placé au premier rang, celui qui a obtenu le plus grand nombre de points au cinquième rang. Plus d'un tiers des dégustateurs ont accordé la première place au miel de pissenlit (fig. 1). La classification des autres miels n'a pas été aussi claire. Le miel de rhododendron, figurant en bas de la liste, a été classé par la moitié des examinateurs au premier, au deuxième ou au troisième rang (fig. 1). Il s'est révélé que la préférence accordée n'était pas en rapport avec les quantités de miel consommées par l'examineur ou le fait d'être apiculteur ou non ou son origine alémanique ou romande.

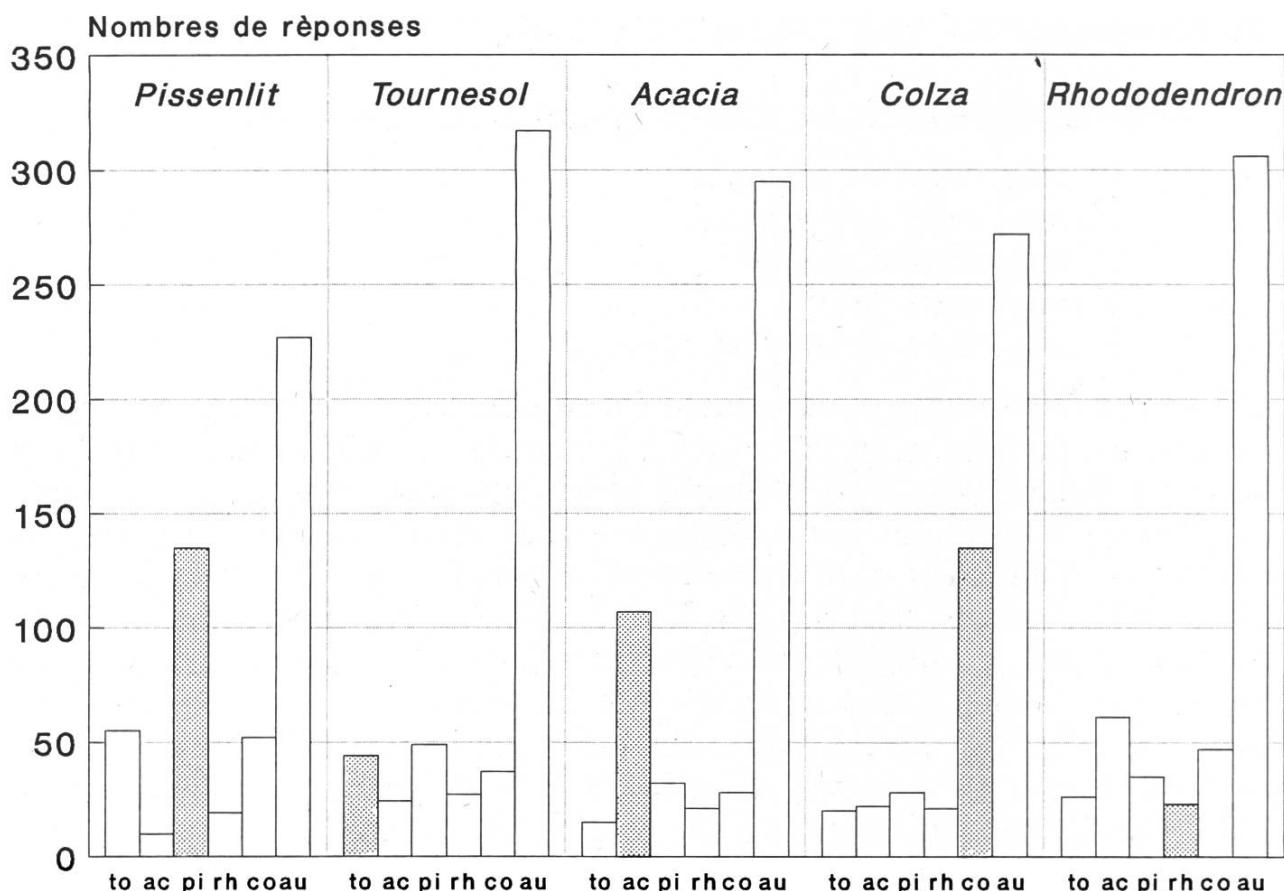
L'ordre des préférences selon les différents groupes d'âge des dégustateurs était le suivant:

Age (ans)	jusqu'à 10	11-20	21-30	31-40	41-60	>60	Total
<b>Miel</b>	<b>Rang</b>						
Pissenlit	1	2	2	1	1	1	1
Tournesol	3	1	1	3	2	2	2
Acacia	4	3	3	2	3	5	3
Colza	1	4	4	4	4	3	4
Rhododendron	4	4	4	4	4	3	5

Les jeunes dégustateurs âgés de 11 à 30 ans ont donné la préférence au miel de tournesol, alors que ceux âgés de 31 à 60 ans et plus ont placé au premier rang le miel de pissenlit. Les autres groupes d'âge ne se sont pas distingués par une préférence significative différente de celle de l'ensemble des dégustateurs.

## Identification des miels

Dans l'évaluation statistique des résultats d'identification, nous n'avons pas tenu compte du premier groupe d'âge (allant jusqu'à 10 ans), car ces jeunes dégustateurs n'étaient pas suffisamment nombreux.



**Fig. 2. Sortes de miel et identification.** Fréquence d'identifications correctes de chaque sorte de miel et fréquence d'identifications incorrectes (to = tournesol, ac = acacia, pi = pissenlit, rh = rhododendron, co = colza, au = autres: éricacées, fleur d'oranger, eucalyptus, sapin, châtaignier, trèfle rampant, tilleul).

La figure 2 présente les résultats d'identification des différentes sortes. Les miels de colza et de pissenlit ont été le plus souvent identifiés correctement; ils étaient suivis du miel d'acacia; les miels de tournesol et de rhododendron figurent au dernier rang. 19% des examinateurs ont reconnu que le miel de tournesol était de provenance étrangère. Aucun rapport ne peut être établi entre la préférence pour un miel déterminé et son identification. Le miel de pissenlit (1<sup>er</sup> rang de préférence) et le miel de colza (4<sup>e</sup> rang de préférence) ont remporté les mêmes résultats d'identification. 43,3% des dégustateurs n'ont reconnu aucun miel; 33% n'ont pu identifier qu'une seule sorte. Parmi un total de 498 personnes, 1 homme et 2 femmes seulement ont reconnu toutes les sortes de miel.

Quelle a été l'aptitude des examinateurs, selon leur classe, à identifier les miels?

On constate des variations notables selon les divers groupes d'âge (fig. 3a). Les dégustateurs de plus de 31 ans se sont révélés significativement plus aptes à déterminer les sortes de miel que ceux âgés de 11 à 30 ans.

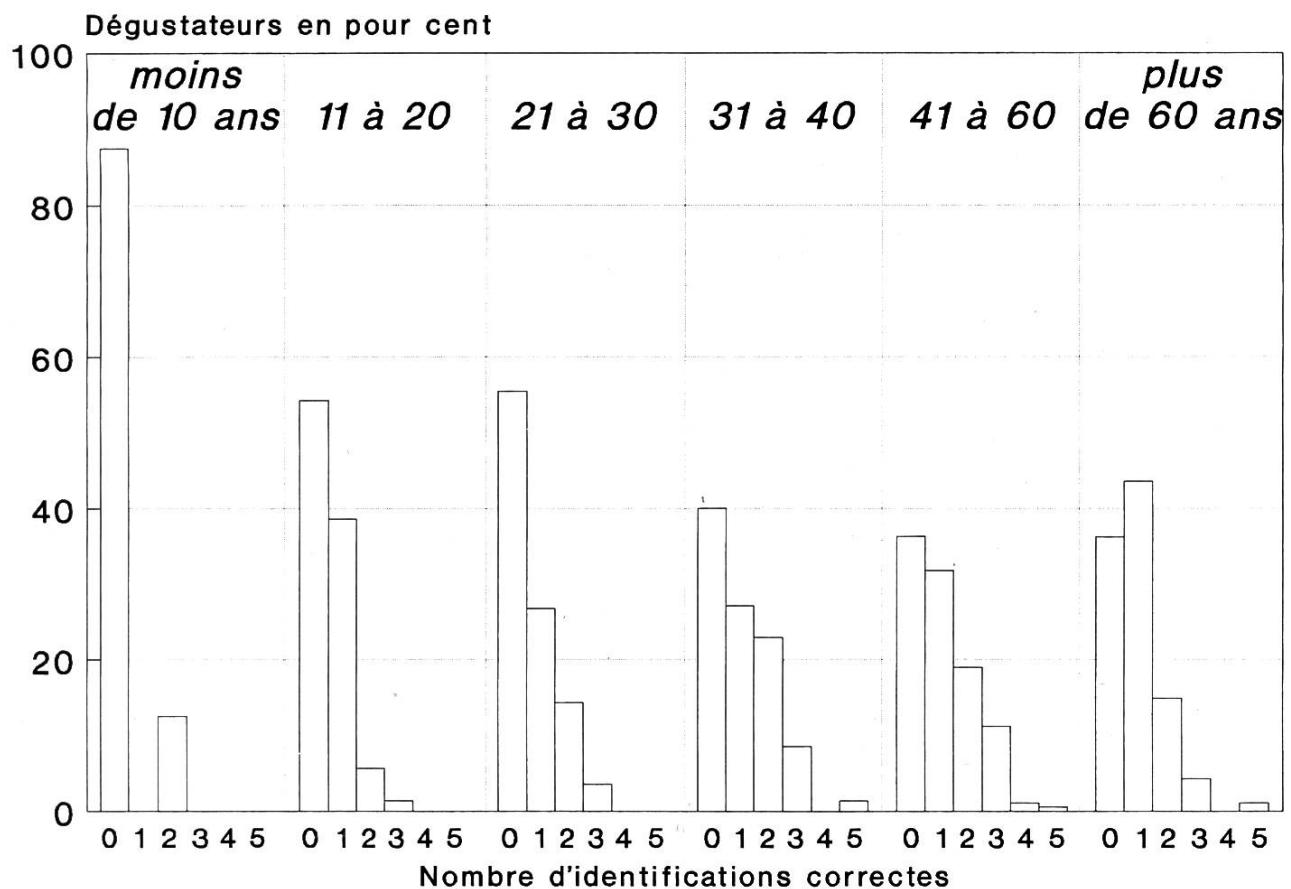


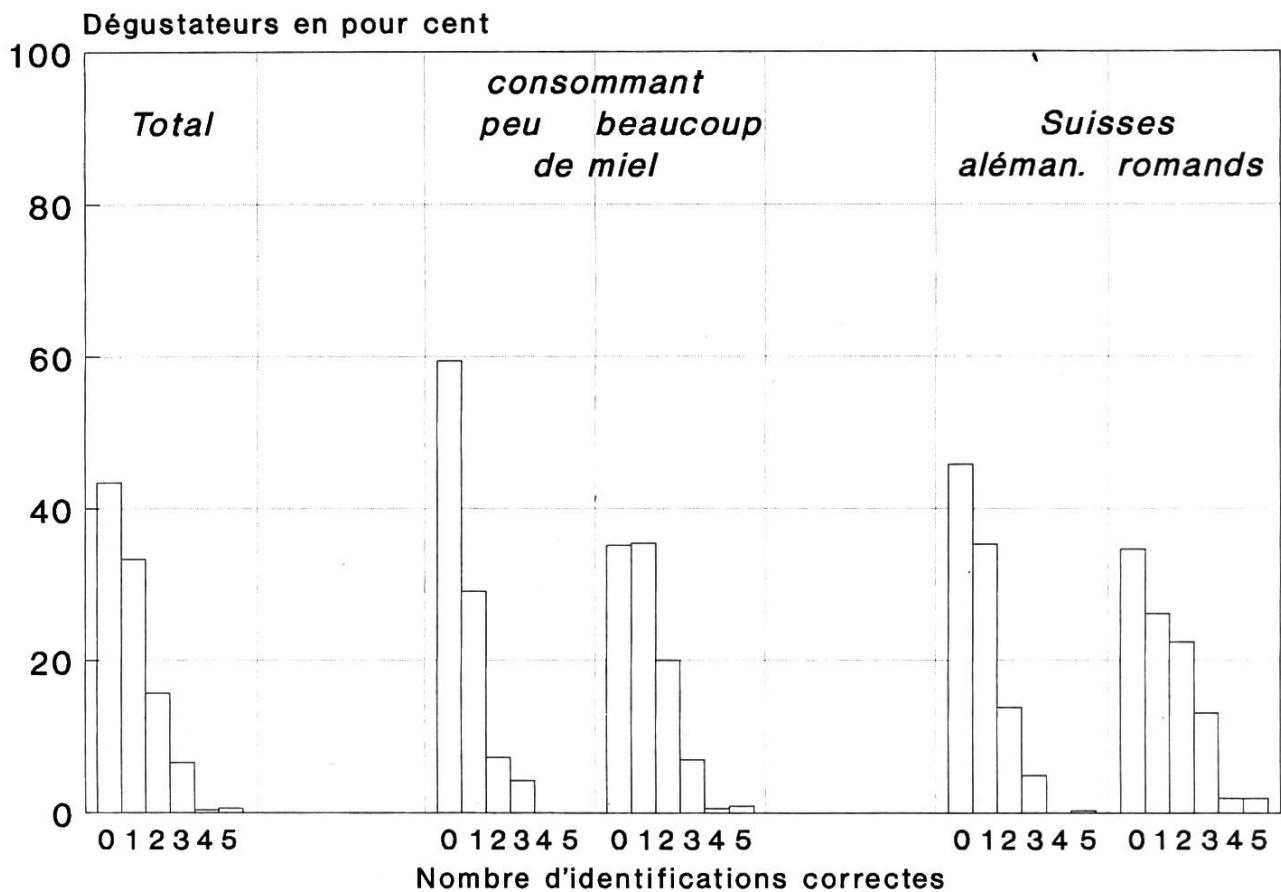
Fig. 3a. Sortes de miel et identification selon les groupes d'âge.

Les personnes mangeant peu de miel éprouvaient plus de difficultés à reconnaître les miels que les grands consommateurs (fig. 3b).

Les visiteurs francophones ont mieux identifié les sortes de miel que les germanophones (fig. 3b). Cette différence a été constatée aussi bien dans le groupe des apiculteurs que dans celui des non-apiculteurs. Les apiculteurs savaient mieux discerner les miels de colza, de pissenlit et d'acacia, alors que les miels de rhododendron et de tournesol ont été reconnus indistinctement par les apiculteurs et les non-apiculteurs.

### L'idée préconçue joue un rôle important dans l'évaluation organoleptique

Pour conclure, voici quelques résultats amusants. Dans le test de préférence, nous avons examiné les noms donnés par les dégustateurs aux miels placés au premier et à ceux figurant au dernier rang, que l'identification de la sorte ait été correcte ou non.



*Fig. 3b. Sortes de miel et identification selon la quantité de miel consommée et la langue des dégustateurs.*

### Nombre de votes donnés

	Rang 1	Rang 5		Rang 1	Rang 5
Pissenlit	122	19	Sapin	63	11
Colza	63	11	Châtaignier	7	41
Acacia	28	51	Miel étranger	0	39

Seules les trois premières sortes de miel ont été offertes lors de la dégustation. Nonobstant, 63 échantillons ont été faussement identifiés comme miel de sapin, figurant en tête de la liste, et 41 comme miel de châtaignier, placé au dernier rang. Relevons que les propriétés sensorielles de nos échantillons étaient très différentes de celles du miel de sapin ou du miel de châtaignier. Que le miel le moins apprécié passe pour étranger ne nous étonne pas, puisque tout le monde est convaincu que le miel suisse est de qualité supérieure. Dans la plupart des réponses, la caractérisation «miel étranger» a été d'ailleurs erronée.

## Discussion

Parmi les différentes sortes de miel offertes, le miel de pissenlit a été le mieux apprécié. Ensuite les préférences, dans l'ordre décroissant, avec des différences pourtant très faibles, se sont présentées comme suit: tournesol, acacia, colza, rhododendron. Même les miels de colza et de rhododendron figurant au dernier rang ont trouvé encore bien des amateurs.

D'une manière générale, l'identification des miels a été insuffisante. La plupart des dégustateurs n'ont reconnu aucune ou qu'une seule sorte de miel. Les miels de pissenlit et de colza ont le plus souvent été identifiés correctement. Ce phénomène pourrait s'expliquer par le fait que les apiculteurs ayant participé à la dégustation ont coutume de récolter eux-mêmes ces sortes de miel.

Dans des pays comme la France et l'Italie, les miels monofloraux ont plus d'importance que chez nous. En Suisse, seuls les miels de châtaignier et de colza sont produits en quantités suffisantes. La dénomination du miel d'après sa teneur en pollen prédominant n'a pas été adoptée. En général, le miel de colza est vendu ici comme miel de fleurs et le miel de châtaignier comme miel de fleurs tessinois. Chez nous, seuls les connaisseurs demandent des miels monofloraux, qui se vendent dans des magasins spécialisés ou des magasins de produits diététiques. Il faut admettre que la vente de miels monofloraux a ses avantages: elle offre au client la possibilité d'acheter la sorte de miel qu'il préfère. Une fois fixé son choix, il lui reste le plus souvent fidèle toute sa vie.



# Ah ! quelle bonne idée pour Noël...

... un livre sur les abeilles !

- |   |              |
|---|--------------|
| – <b>Conseils pour l'apiculteur amateur</b> (Zeiler)  | <b>28.50</b> |
| Ouvrage relié, 138 pages, 250 photos. Pour devenir apiculteur et récolter du miel en apprenant à connaître les abeilles. Texte simple et clair.   |              |
| – <b>Au trou de vol</b> (Storch)  | <b>13.70</b> |
| Ouvrage relié, 69 pages, illustré. Comment savoir ce qui se passe dans la ruche sans l'ouvrir ? Toutes les observations que l'on peut faire au trou de vol, ainsi que l'étude des déchets sur les couvre-fonds.               |              |
| – <b>Pratique de l'élevage en apiculture</b> (Weiss)  | <b>40.—</b>  |
| Ouvrage broché, 216 pages richement illustrées. Tout sur l'élevage des reines, faux bourdons, gelée royale, sélection de manière approfondie, en 125 questions-réponses.  |              |
| – <b>Guide pratique apicole</b> (De Meyer)  | <b>36.50</b> |
| Ouvrage broché, 224 pages, nombreux croquis. Introduction classique à l'apiculture écrite par un amateur devenu maître et comprenant fort bien les problèmes auxquels se heurte le débutant.                                  |              |
| – <b>L'élevage biologique des abeilles</b> (Charler)  | <b>43.50</b> |
| Livre broché, 204 pages richement illustrées. Simplifier et surtout ne pas s'écartez des lois naturelles, respecter les abeilles, leurs mœurs, leurs habitudes et la récompense sera là. Comment y arriver ? Ce livre le dit. |              |

## RITHNER & CIE CHILI 29 - 1870 MONTHEY (VS)

### PROFITEZ DE LA TRÊVE HIVERNALE

- pour vous instruire en lisant nos nouveaux et nombreux ouvrages ;
- pour réparer votre matériel ;
- pour préparer la nouvelle saison.

Il n'est jamais trop tôt pour bien faire !

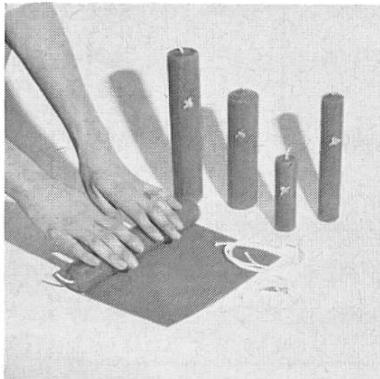
### LA MAISON RITHNER EST VOTRE PARTENAIRE

- elle vous conseille volontiers ;
- elle est là pour bien vous servir ;
- elle se met en quatre pour vous livrer tout ce dont vous avez besoin.

# Ah ! quelle bonne idée pour Noël...

... un livre sur les abeilles !

- |  |              |
|--|--------------|
| – <b>La biruche et la ruche transparente</b> (Loubet-Crivelli)   | <b>45.—</b>  |
| Livre broché, 260 pages. Deux techniques révolutionnaires.   |              |
| – <b>Le cadre témoin</b> (Van Hee)   | <b>14.50</b> |
| Brochure de 56 pages. 25 ans d'expérience.   |              |
| – <b>Apiculteur d'aujourd'hui</b> (Lampeitl)   | <b>45.—</b>  |
| Ouvrage broché de 192 pages. Indications simples, claires et précises facilitant l'accès à l'apiculture non professionnelle, mais compétente.                        |              |
| – <b>La récolte moderne du pollen</b> (Dany)   | <b>24.—</b>  |
| Ouvrage broché de 140 pages. Comment tirer profit et plaisir d'une récolte de pollen sans épuiser ses colonies, traiter, conditionner et présenter ce noble produit. |              |
| – <b>Varroase et varroatose</b> (Robaux)   | <b>48.—</b>  |
| – <b>Ruche à hausse multiple et varroase</b> (Pfefferlé)   | <b>55.—</b>  |
| Plus de 200 pages richement illustrées. <i>Tout sur la varroase.</i>   |              |



## Confectionnez vous-même vos bougies de Noël

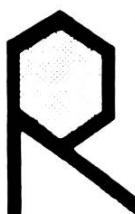
Rien de plus facile, avec notre cire gaufrée souple.  
Préchauffer la cire, placer la mèche et rouler.

### CIRE GAUFRÉE STANDARD

41×26 / 41×13 / 26×33

**Le kg : 21.- / Dès 2 kg : 19.40**

Mèche coton, Fr. .-60 le m



**Fabrique de ruches et fournitures générales pour l'apiculture**  
**ITHNER & CIE – CH 1870 MONTHEY**

route du Chili 29

Tél. 025/71 21 54  
Fax 025/71 93 55  
CCP 19 - 729 - 1

Fabrik für Bienenzuchtgeräte  
Fabbrica di attrezzi per l'apicoltura