Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 91 (1994)
Heft: 7

Buchbesprechung: Lu pour vous

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

LU POUR VOUS

Le miel de châtaignier

Nature et composition, principales caractéristiques organoleptiques

Le miel de châtaignier est un miel couramment récolté dans de nombreux pays du bassin méditerranéen: France, Italie, Espagne, mais aussi en Allemagne, en Suisse, en Hongrie, en ex-Yougoslavie, en Autriche, plus rarement en Angleterre, au Danemark ou aux Pays-Bas, dans les régions où le terrain est d'origine géologique ancienne (terrains acides).

La quantité de pollen produite par le châtaignier est très abondante, aussi n'est-il pas rare d'en trouver dans la plupart des miels d'été récoltés dans les régions où fleurit cet arbre. Cependant, la présence du pollen de châtaignier dans un miel ne devient significative du point de vue origine florale qu'au niveau de 30 à 60% (Louveaux J., 1970).

	Moyenne	Ecart standard	Minimum	Maximum
Couleur (N° Lovibond)	250	150-400	120	500
Couleur (échelle de Pfund)	92	19	82	119
Pouvoir rot. spéc. $[a]^{20}$ p	−16,7	3,5	−24,9	−12,0
Humidité	17,7	1,2	–	–
HMF (mg/kg)	2,0	1,6	–	–
Ind. diastasique (éch. Gothe)	24,1	5,2	10,6	42,9
pH	5,5	0,5	4,8	6,5
Acidité totale (meq/kg)	13,9	4,1	5,7	24,0
Conductance électr. (10^{-3} S/cm)	1,41	0,24	1,01	2,09
Fructose (%)	41,9	2,3	38,0	46,8
Glucose (%)	26,5	1,5	22,1	29,0
Fructose + glucose (%)	68,3	3,0	62,0	75,7
Saccharose (%)	0,1	0,1	0	0,8
Maltose (%)	0,8	0,5	0,2	2,0
Isomaltose (%)	2,1	0,8	0,8	4,0
Mélézitose (%)	traces	–	–	–
Fructose/glucose	1,59	0,11	1,40	1,95
Glucose/eau	1,52	0,12	1,14	1,80

Tableau 1. Propriétés physico-chimiques du miel de châtaignier (d'après un projet de normes italiennes, non publié)

Etat physique: le miel de châtaignier, très riche en fructose, reste liquide très longtemps (parfois indéfiniment) lorsqu'il est pur. De toute manière, sa cristallisation est toujours très lente.

Couleur: elle est très foncée, brun rougeâtre, parfois presque noire, surtout lorsqu'il contient du miellat. Il peut dans ce cas avoir des reflets verdâtres.

Odeur: elle est très caractéristique, forte et pénétrante, et rappelle un peu celle de la pomme blette (Gonnet M., Vache G., 1985).

Goût: il est fort avec une amertume très prononcée. Comme pour le miel de tilleul, ce miel prédomine facilement dans les mélanges, même en faible quantité; 5 à 10 % de ce miel suffisent aisément pour déceler un lot de miel qui en contient.

Particularités: certaines des caractéristiques du miel de châtaignier sont analogues à celles des miels de miellat, avec lesquels il peut se trouver en mélange. Il est donc important, pour en déterminer l'état de pureté, de contrôler le pouvoir rotatoire spécifique ainsi que la teneur en sucres.

Mélissopalynologie

Le miel de châtaignier est très riche en pollen de même origine, avec une moyenne de 300 000 grains par 10 g de miel analysé (ec. standard = 180 000), ce qui peut représenter jusqu'à 99 % des pollens présents. La flore d'accompagnement est un élément positif dans la détermination de l'origine géographique du miel considéré. En France, on trouve en particulier des pollens de *Rubus*, de *Lotus*, de *Trifolium repens*, de *Trifolium pratense*, de *Tilia*.

Sont considérés comme miels de châtaignier par de nombreux auteurs (Deans, Fossel, 1958; Hammer et al., 1948; Hazslinsky, 1943; Maurizio, 1941, 1949, 1958, 1961, 1969; Zander, 1937; cités par Louveaux J. et Maurizio A., 1965), les miels qui contiennent au moins 30 % de pollen de *Castanea* (soit environ 100 000 grains par 10 g de miel). Bien entendu, ces miels doivent répondre par ailleurs aux caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques propres aux miels de châtaignier.

Bibliographie

Gonnet M., Vache G., 1985. *Le goût du miel*, 108-112, UNAF éd., Paris.

Louveaux J., 1970. «Annexes microphotographiques aux méthodes officielles d'analyse», tome III de l'*Atlas photographique d'analyse pollinique des miels*, Ministère de l'agriculture (SRFCQ) éd., Paris.

Louveaux J., Maurizio A., 1965. *Pollens des plantes mellifères d'Europe*, UGAF éd., Paris.

F. Jéanne, OPIDA, centre apicole, F-61370 Echauffour

Bulletin technique apicole, N° 20/1993

La pomologie

Non! La pomologie n'est pas l'étude des pommes. *Pomos* signifiant fruit, la pomologie est leur étude. On peut faire de la pomologie avec des fraises, du raisin, des poires ou des pommes. Cette science fait appel à des notions de forme, couleur et goût du fruit mais aussi à l'étude de l'arbre.

Le milieu du XVIIIe siècle a été une période de gloire pour l'assortiment variétal des poires et des pommes. Pour s'y retrouver parmi les multiples variétés locales, il devenait indispensable de définir assez exactement les variétés et de préciser des critères d'identification.

Différents spécialistes ont alors mis au point des descriptions détaillées, des tableaux analogiques et même des clés de détermination. Malheureusement, les critères choisis n'ont pas toujours été suffisamment fiables à cause du choix de facteurs non constants.

Aujourd'hui, nos pomologues utilisent pour toutes les essences l'époque de floraison et de récolte, la classe de grosseur du fruit, le type de végétation et l'habillage de l'arbre.

Il ne s'agit pas de caractères réels mais plutôt relatifs comme la précocité de floraison, la taille moyenne du fruit, la vigueur de l'arbre. Il suffira par exemple qu'un arbre se trouve dans le Grand Nord pour qu'il fleurisse tardivement alors qu'il appartient à une espèce réputée fleurir tôt. On peut aussi imaginer que les racines aient servi de casse-croûte au premier campagnol venu, avec pour conséquence une sensible baisse de vigueur de l'arbre...

La pomologie épaule l'amateur et guide le praticien

On parle donc en termes relatifs, ce qui permet d'intéressantes observations. Ici encore, je prends un exemple. A la page 100 de la dernière édition de *Variétés de fruits*, il est indiqué pour un certain arbre, sous végétation «vigoureuse... étalée»: «Si j'observe que les rameaux de l'année sont longs de 20 centimètres et dirigés vers le haut, je peux en tirer la conclusion suivante: les arbres sont fatigués et stressés. Peut-être les ai-je plantés trop près...»

Ainsi la pomologie épaule l'amateur et guide le praticien. Elle va l'aider en ce qui concerne la résistance aux maladies, l'aptitude à pousser dans tel type de sol, le choix des distances entre les plantes... Et comme passablement d'essences fruitières, comme les pommiers, les poiriers ou les cerisiers sont incapables de s'autoféconder, il faudra avoir recours à la pomologie pour savoir quelle variété mêler à la variété principale...

Mais le consommateur est lui aussi concerné par les progrès de la pomologie.

Si les stations fédérales de recherche agronomique mettent sur pied des essais variétaux, c'est aussi pour le bien de notre palais. Ainsi en Valais, à Conthey, on teste chaque année plusieurs dizaines de variétés de pommes. Elles sont examinées sous toutes les coutures (la forme, la queue, le cœur, l'œil, la peau, la chair...). On cherche à connaître le meilleur moment pour la cueillette...

Puis viennent les séances de dégustation auxquelles sont invitées des personnes de différents milieux (commerçants, producteurs, consommateurs et chercheurs). Après un jugement précis concernant la chair, la peau et le goût, les lots numérotés reçoivent des points. Il va être possible de recommander une variété plutôt qu'une autre selon que la mode est à la pomme rouge et acide ou au fruit jaune et tendre.

Et puisqu'on parle mode, la pomologie revient au goût du jour aujourd'hui, pour étudier le passé de nos fruits aussi bien que pour en prévoir ou en faire l'avenir.

Tiré du mensuel *La Salamandre* N° 80, avril 1991.

Bernard Messerli

Constat, par la photo, du travail d'un essaim en quelques jours dans une caisse à nucléis vide. *Envoi de A. Gerber, Porrentruy.*