

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 97 (2000)
Heft: 4

Artikel: Variétés de miel et origine régionale
Autor: Lehnher, Berchtold
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067865>

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>

Chronique du Liebefeld

Variétés de miel et origine régionale

**Berchtold Lehnher, rédacteur de la *Revue suisse alémanique d'apiculture*,
Krattigstrasse 55, 3700 Spiez**

Que ce soit étendu sur une tranche de pain, pour édulcorer le « Bircher müsli » ou le thé, le miel est toujours synonyme de bien-être, surtout s'il fait froid et humide dehors. Quelle que soit sa sorte, miel de fleurs ou miel de forêt, miel d'acacia, miel de colza ou miel de tilleul, il fortifie et protège à la fois. Les gourmets quant à eux s'intéressent aux différentes sortes de miel qui peuvent varier en fonction de l'origine et de l'année. Car le miel n'est pas une denrée alimentaire standardisée mais un produit naturel.

En Suisse également, le miel est considéré comme quelque chose de particulier et possède une bonne réputation en tant qu'aliment naturel. Avec une consommation de miel de 1,4 kg par an par habitant, la Suisse figure dans le peloton de tête en Europe, à côté de l'Autriche et de l'Allemagne.

Composants

Le miel d'abeilles contient plus de cent substances différentes. Les hydrates de carbone représentent près des trois quarts du poids total et sont constitués de sucre de raisin (glucose), de sucre de fruits (fructose) ainsi que d'autres sortes de sucres tels que le méllezitose ou le saccharose. Pour le miel suisse, la teneur en eau s'élève à moins de 18,5 %, alors que le miel d'outre-mer en contient davantage. Mais le miel contient également des substances minérales importantes telles que le sodium, le calcium, le potassium, le magnésium et le phosphore ainsi que des oligo-éléments tels que le fer, le cuivre, le manganèse et le chrome. L'activité des fermentes (enzymes) tels que la diastase, la saccharase et le glucose-oxidase indiquent à quel point le miel est frais ou s'il est falsifié ou a été fortement réchauffé. Pour l'organisme, le miel apporte avant tout de l'énergie : les sucres de fruits et de raisin peuvent être directement utilisés par le corps. C'est pourquoi le miel est idéal pour les sportifs. Le miel contient en outre de nombreuses substances actives qui soutiennent et stimulent le métabolisme. On dit également que le miel possède des effets thérapeutiques. L'effet antibactérien est particulièrement important en cas de cicatrisation ou de refroidissement et a été prouvé scientifiquement. Même si les oligo-éléments et les sels minéraux ne sont présents qu'en très petites quantités dans le miel, ils sont cependant très précieux pour l'organisme.

Diversité des miels

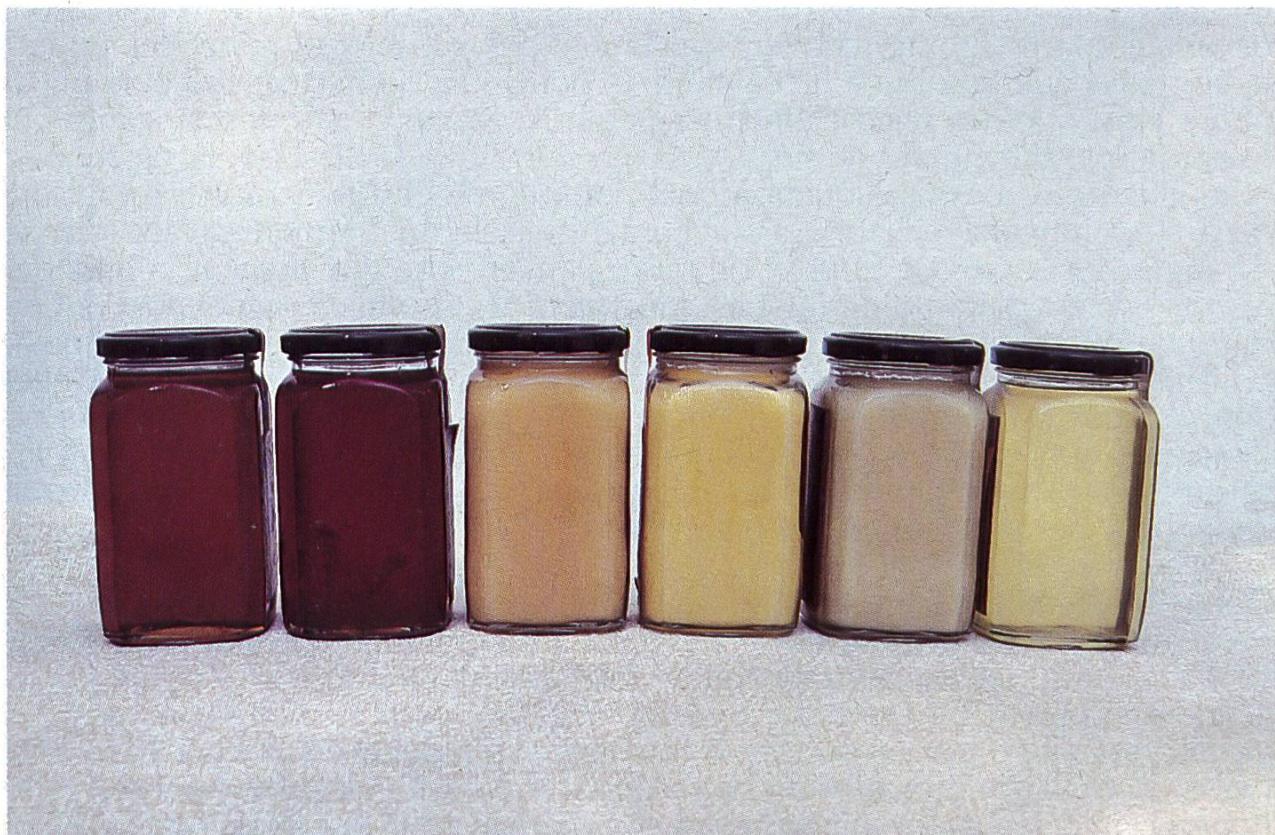
Autant la nature peut être diversifiée, autant le miel que les abeilles produisent à partir du nectar des fleurs ou de miellat peut être différent suivant la floraison en cours. Comme c'est le cas pour le vin, pour le miel également, on trouve toutes les différentes sortes de couleurs, d'arômes et de saveurs. La consistance du miel varie également entre cristallisation ferme ou crémeuse, voire liquide. En Suisse, en raison de la diversité de l'environnement, on récolte avant



tout des mélanges de miels de fleurs, de miels de feuillus ou de sapin. Le miel de fleurs est plus clair que le miel de feuillus et le miel de sapin. Dans les contrées où l'on rencontre une flore mellifère déterminée – comme le robinier, le tilleul ou le châtaignier (canton du Tessin) – en abondance ou de vastes champs de colza (Plateau), ou bien là où les rhododendrons fleurissent (haute montagne) et où les champs sont jaunes de dents-de-lion en fleur au printemps, on récolte les miels monofloraux. Ceux-ci reçoivent une dénomination basée sur le nom des fleurs et sont caractérisés par un goût particulier typique, une couleur déterminée ainsi que des propriétés physico-chimiques. La teneur en pollen également peut, bien qu'elle varie fortement, représenter un facteur de dénomination de la variété. En raison des différences régionales et des variations climatiques d'année en année, l'on ne peut fixer de limites strictes concernant la dénomination des sortes de miel. C'est la raison pour laquelle, pour le consommateur, une indication relative à l'origine géographique ainsi qu'à l'année de production joue un rôle important comme c'est le cas pour le vin. Le consommateur reconnaîtra aussi un miel naturel au fait que celui-ci se cristallisera tôt ou tard. Une teneur élevée en sucre de fruits (fructose) maintient le miel plus longtemps liquide. Le sucre de raisin (glucose) cristallise rapidement à de basses températures. Quelle que soit sa composition, le miel devrait toujours être conservé bien fermé, à l'abri de la lumière et au frais.

Miel de dent-de-lion

Il est doré et cristallise durement et grossièrement après un mois environ. Son goût est fruité à âcre. On lui confère des vertus positives pour le foie et la vésicule biliaire. Le miel de dent-de-lion est considéré comme un miel de printemps typique. En Suisse, on le rencontre la plupart du temps sous la forme





Plus la diversité de miels proposés par l'apiculteur suisse sera élevée, plus le choix pour le consommateur sera grand. C'est uniquement en achetant un miel monofloral que le client peut être sûr d'acquérir son miel préféré.

d'un mélange avec du nectar de fleurs d'arbres fruitiers et de fleurs des prés. Ces miels de fleurs typiquement régionaux, d'origines botaniques diverses, ont un goût onctueux et rond.

Miel de colza

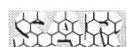
Il est de couleur jaune clair à blanche et cristallise de façon crémeuse. Il a un goût de chou ou de moutarde. Il stimule les fonctions intestinales et du foie, favorise la cicatrisation et a en outre un fort effet antibactérien. En Suisse, le miel de colza, comme celui de dent-de-lion, est un miel de printemps généralement composé de nectar de fleurs d'arbres fruitiers et de fleurs des champs et présente des caractéristiques typiquement régionales.

Miel d'acacia

Il est de couleur claire à jaune clair. En raison de sa teneur élevée en sucre de fruits, il reste en règle générale liquide au-delà d'une année. Son goût est légèrement fruité, proche de la vanille et plus sucré que les autres miels. En raison de sa finesse, le miel d'acacia est très apprécié et est utilisé pour édulcorer les mets, glaces ou le thé. Il est récolté avant tout au Tessin.

Miel de tilleul

Il est de couleur jaune clair à jaune foncé suivant la teneur en miellat et cristallise après quelques mois. Il a un goût de menthol, de thé de tilleul et a un effet calmant pour les nerfs, il détend et agit aussi contre les troubles du som-



meil. Selon les régions, le miel de tilleul est mélangé à du miel de châtaignier ou à d'autres miels de feuillus et présente un goût typiquement régional.

Miel de châtaignier

Selon la teneur en nectar et en miellat, il est de couleur brun clair à brun foncé et reste liquide assez longtemps. Son goût est corsé avec une note amère typique. Il soulage en cas de toux, d'affections veineuses, de mauvaise circulation du sang, d'anémie ainsi qu'en cas de fatigue et stimule les fonctions intestinales. Le miel de châtaignier est produit en grandes quantités au Tessin avant tout mais également, même si rarement, en Valais.

Miel de rhododendron

A l'état liquide, il est clair comme de l'eau à jaune clair et de couleur blanchâtre en cristallisation. Après sa récolte, il reste liquide durant quelques mois et a une cristallisation crémeuse. Son goût est légèrement fruité et dégage un arôme boisé. En raison de son faible arôme et de sa teneur élevée en sucre de fruits, il est très sucré et passe pour être un excellent miel de montagne qui contient la plupart du temps un mélange de fleurs alpines telles que la campanule, l'hélianthème et le lotier des prairies etc. Parfois s'y ajoutent de petites quantités de miellat qui lui confère une couleur plus foncée et il n'est alors plus considéré comme un miel de rhododendron.

Miel de sapin

Ici, on parle surtout de miel de sapin blanc. Cependant, on rencontre souvent des mélanges avec du miel d'épicéa. Il est de couleur brun foncé à brun-vert et reste longtemps liquide. Il a un goût de résine et de malt et possède un effet anti-inflammatoire. Il soulage en cas de maux de gorge, de grippe, de rhume, d'asthme et de rhumatismes. En règle générale, il possède une conductivité électrique plus élevée, indice d'une haute teneur en substances minérales, mais moins de pollens que les miels de fleurs.

Miel de feuillus

Le goût de ces miels de miellat varie selon le mélange mais il est moins résineux et a une couleur plus claire. Sa conductivité électrique est moins élevée que celle du miel de sapin et est utilisée comme attribut de différenciation tout comme sa couleur brune plus claire. Le miel de forêt est composé de miellat d'épicéa et de miel de feuillus comme le chêne, l'érable et le frêne et se présente souvent sous la forme de mélange typiquement régional avec du miel de fleurs. C'est pourquoi, au sens propre du terme, le miel de feuillus n'est pas considéré comme un miel monofloral. On qualifie de miel-ciment, le miel de miellat à peine extractible composé principalement de méllezitose, un trisaccharide, et qui commence déjà à cristalliser dans les alvéoles des rayons.

Commercialisation du miel monofloral

Offrir des miels monofloraux répond à un besoin du consommateur désirant acheter des miels d'un goût spécifique. Seul le miel monofloral garantit au consommateur qu'il acquiert le miel qu'il aime. En Suisse, pour le moment, les miels monofloraux sont rarement déclarés. Dans les autres pays européens, en raison de la conception culturelle (champs de grande surface où on ne pratique



qu'une culture), il y a davantage de miels monofloraux. Dans l'UE, les miels monofloraux ont un rôle important à jouer sur le marché et l'apiculteur en obtient un meilleur prix. En France et en Italie, les miels monofloraux représentent jusqu'à 50% des miels mis en vente! Il faut espérer que les apiculteurs suisses prennent conscience de l'importance des miels régionaux et monofloraux, en produisent et en commercialisent davantage.

Elaboration de critères pour les miels monofloraux à Liebefeld

Avant qu'un miel monofloral ne soit commercialisé, il faut s'assurer qu'il remplit les exigences en matière de qualité. La variété est déterminée en fonction de différents critères: apparence, consistance, couleur, odeur, goût ainsi que les compositions polliniques et chimiques. Quelques miels monofloraux suisses des années 80 ont été caractérisés du point de vue pollinique et chimique (*Revue suisse d'apiculture*, N°s 3, 4, 5 et 12/1989). La Fédération des sociétés suisses d'apiculture (FSSA) a reconnu le potentiel des miels monofloraux suisses et suggéré l'élaboration et la mise en place de critères pour ceux-ci.

C'est le Centre de recherches apicoles qui a accepté de remplir cette tâche et désire à cet effet rassembler des miels monofloraux de la Suisse entière. Les apiculteurs qui ont récolté un miel monofloral en 1999 ou qui vont le faire dans les années à venir sont priés de bien vouloir envoyer à Liebefeld un bocal de 500 g de celui-ci afin d'y être analysé. On peut également contacter le contrôleur de miel de sa région afin de déterminer la sorte de miel.

Les miels monofloraux suivants peuvent être envoyés: miel d'acacia, de rhododendron, de châtaignier, de tilleul, de dent-de-lion, de colza, de sapin et miel de feuillus. Veuillez s.v.p. indiquer les noms et adresse de l'apiculteur, l'année de la récolte, le lieu et la période de la récolte du miel monofloral.

Groupe d'intérêt « Production et commercialisation de miels monofloraux »

L'idée derrière le projet « Miels monofloraux » n'est pas uniquement d'élaborer des critères de qualité mais également de soutenir en même temps, lors de la production et de la commercialisation, un groupe d'apiculteurs intéressés. Ceux-ci devraient être suivis par le projet de Liebefeld. Il est prévu que ce groupe de travail se rencontre régulièrement et discute des résultats issus du projet Liebefeld mais également des expériences faites au niveau pratique par les apiculteurs. Ainsi, l'on espère soutenir un nombre aussi élevé que possible d'apiculteurs lors de la production de miels monofloraux.

