

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 124 (2003)
Heft: 8

Artikel: Entreposage correct du miel
Autor: Butty, Gilbert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067931>

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: 26.01.2026

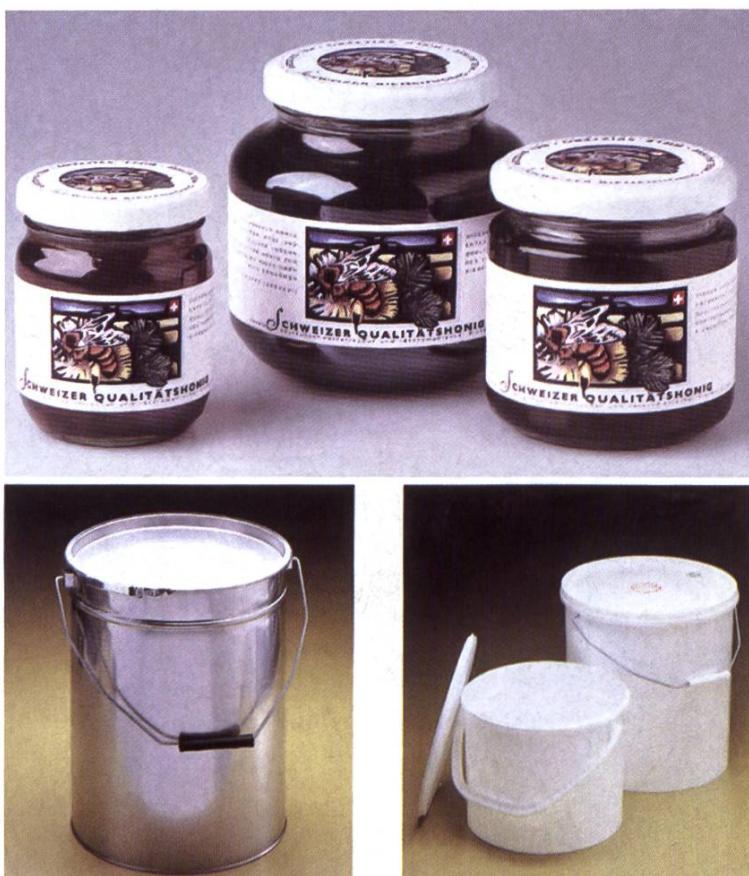
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Entreposage correct du miel

On peut conserver le miel sans trop de perte de qualité pendant des années, à condition de l'entreposer correctement :

- récipients adaptés, étanches à l'air et à l'humidité ;
- températures fraîches : de 10 à 16 degrés Celsius au maximum ; il faut si possible éviter les fluctuations de température tout au long de l'année ;
- humidité de l'air : maximum de 60 % ;
- stockage à l'abri de la lumière.

La chaleur, la lumière et l'humidité sont les ennemis du miel. La chaleur et la lumière détruisent les enzymes, surtout l'invertase qui est particulièrement thermosensible. Si l'on chauffe trop le miel lors de la mise en pots, de la liquéfaction ou de l'entreposage, il peut se former un excès d'HMF (hydroxymethylfurfural). La lumière réduit l'action de l'inhibine du miel. Il ne faut donc en aucun cas exposer le miel en vitrine. Quand à l'humidité, elle augmente la teneur en eau du miel, fortement hygroscopique. Il devient alors un milieu idéal pour le développement de levures qui provoquent des fermentations. Il faut accorder une attention particulière au miel de colza qui ne devrait pas avoir une teneur en eau supérieure à 17 %, si on l'entrepose à une température ambiante pendant une année. Les températures fraîches contribuent à la bonne conservation du miel de colza.



Pots à miel

Il est recommandé de mettre le miel filtré et écumé directement dans des pots de 250 grammes, 500 grammes ou un kilo, que l'on peut hermétiquement fermer. Les consommateurs préfèrent les petits pots de 250 à 500 g.

Récipients les plus appréciés :

- pour les petits pots (en haut) : de préférence en verre ou en plastique. Les pots en carton qui sont recouverts à l'intérieur d'une couche de paraffine ne devraient plus être utilisés, car la paraffine contamine le miel !
- pour les grands récipients (photo du bas) : (si possible seulement jusqu'à 20 kilos) des seaux de préférence en inox, en aluminium ou en plastique. Les seaux en fer blanc ou en métal doivent être recouverts à l'intérieur d'une couche de protection appropriée aux denrées alimentaires.



Entreposage correct du miel

Trois pots en verre contenant du miel de colza de la même récolte ont été entreposés dans diverses conditions. A gauche: entreposage à la lumière et à une température ambiante normale. Au milieu: entreposage à l'abri de la lumière et à une température ambiante normale. A droite: entreposage à l'abri de la lumière et à une température de 15 °C. Conclusion: sous l'action de la lumière et de la chaleur, le miel devient foncé.

Au moyen des tableaux 1 et 2, on peut estimer la durée de l'intensité du chauffage que l'on peut appliquer au miel sans porter atteinte à sa qualité.

Destruction des enzymes et formation d'HMF lors du stockage du miel

Température de stockage °C	Temps de formation De 40 mg d'HMF/Kg	*Durée de demi-vie Diastase	*Durée de demi-vie Invertase
10	10 – 20 ans	35 ans	26 ans
20	2 – 4 ans	4 ans	2 ans
30	0,5 – 1 an	200 jours	83 jours
40	1 – 2 mois	31 jours	9,6 jours
50	5 – 10 jours	5,4 jours	1,3 jours
60	1 – 2 jours	1 jour	4,7 heures
70	6 - 20 heures	5,3 heures	47 minutes

Selon (147)

*Durée de demi-vie: temps nécessaire pour la réduction de 50 % de l'activité enzymatique.

Conséquences :

- les locaux frais et sombres sont particulièrement adaptés à la conservation du miel ;
- par contre, les greniers ne conviennent pas. En effet, il y fait trop chaud et les températures fluctuent fortement ;
- une place de vente au soleil sur le marché et certes très agréable, mais préjudiciable à la qualité miel.



La lumière réduit les effets de l'inhibine du miel

Action résiduelle de l'inhibine après un stockage de 15 mois
à une température de 20 à 25 °C

	de l'inhibine non peroxydique lumière	obscurité	du peroxyde d'hydrogène lumière	obscurité
Miel de fleurs	76%	86%	19%	48%
Miel de forêt	78%	80%	63%	70%

Selon (8)

Conséquences :

Dans les magasins aussi, il faut entreposer le miel à l'abri de la lumière.

L'hydroxymethylfurfural

Après la récolte du miel apparaît un produit issu de la dégradation des sucres, l'hydroxymethylfurfural (HMF). Le miel frais, qui n'a pas été traité thermiquement et provenant d'Europe centrale, ne contient aucun HMF ou seulement sous la forme de traces, la teneur se situant le plus souvent au-dessous de 3 mg/kg. Pendant le stockage, l'HMF se forme plus ou moins rapidement à partir du sucre sous l'influence des acides, de la valeur pH et de la température du miel.

Tiré de « L'apiculture – une fascination ».

Pour commande, voir dernière page de la Revue suisse d'apiculture de juillet.

L'aigre-doux en cuisine

Ce goût particulier n'est pas exactement traduisible : le « doux-amère », en français, tire sur le triste, le douloureux... « Sweet and sour » désigne un goût que j'imagine médiéval, un goût que l'on trouve dans les tajines marocaines, dans les currys indiens, dans certains beignets poitevins où la morue prend des airs orientaux, avant de le repérer dans les appellations contrôlées des restaurants chinois du monde entier.

La recette en est merveilleuse, le pacte majeur de la cuisine exotique, la substance épaisse, crevée de bulle sucrées, où se marie l'acidité du vin qu'une « mère » a tourné avec l'essence de la douceur. Ce qui, plus tard, sera enrobé comme un bonbon de chair n'a aucune importance : poisson ferme, agneau en morceaux, porc en rôti, sauterelles, canard, plume ou poil.

C. Clément – Le goût du miel