

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 125 (2004)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Conditionnement du miel pour sa vente en pots  
**Autor:** Mary, Maurice  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1067945>

### **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>**

## Conditionnement du miel pour sa vente en pots

### Mise en pots à la récolte

C'est plutôt à éviter. Bien sûr, c'est possible et aussi le plus simple si l'on est tout petit producteur. Il faut bien sûr que le miel ait eu le temps de bien se décanter et qu'il soit filtré dans un tamis très fin. S'il s'agit d'un miel qui va rester longtemps et naturellement liquide, genre acacia, sapin et quelques autres, il n'y a pas de problème particulier. Mais si nous avons affaire à un miel qui doit cristalliser très vite comme du colza ou du tournesol, ou un peu moins vite comme du trèfle et toutes les fleurs en général, c'est à déconseiller. Pourquoi? D'une part, nous n'allons pas du tout contrôler la cristallisation, laquelle sera hasardeuse, rarement fine, plutôt sableuse, voire à très gros grains. D'autre part, le miel va cristalliser lentement et risque de devenir très dur, impossible à tartiner. Le couteau ou la cuiller qu'on utilisera pour le prendre risquent de plier. Ce n'est pas du tout fonctionnel mais plutôt dissuasif pour le consommateur. Enfin, vous risquez d'avoir en surface du miel une couche blanche, d'aspect farineux. Qu'est-ce que c'est? En fait, ce sont des microbulles d'air qui remontent à la surface, surtout si le miel a été long à cristalliser. Cela fait penser à un saupoudrage de sucre, de farine, et le consommateur se pose des questions! En résumé, le miel mis en pot de cette façon risque de ne pas être apprécié à sa juste valeur. Un petit pourcentage de clients vous dira peut-être: «Tiens, cela ressemble au miel que récoltait et nous donnait grand-père!». Mais il faut savoir que la très grande majorité des consommateurs apprécie, pour les miels solides, la finesse de grain, et aussi

qu'ils se présentent presque crémeux, faciles à prendre et à tartiner.

### Etape 1 – Stockage des miels après récolte

Dans les exploitations apicoles, petites ou grandes, après l'extraction et le passage en maturateurs, le miel est mis en seaux ou en fûts de 300 kg. Il est ensuite stocké, autant que possible dans un local sain, à une température la plus constante possible, et en tout cas à l'abri des températures trop élevées de l'été. Les miels seront bien sûr classés en fonction de leur sélection et origine florale. Les miels à vocation liquide vont le rester, en seaux ou en fûts. Les autres vont cristalliser bien évidemment. Il faudra donc reprendre ces miels en fin d'été, automne, hiver et toute l'année d'ailleurs, pour les conditionner pour leur vente en pots, et avant tout les liquéfier, les refondre.

### Etape 2 – Refonte des miels

Il faut donc réchauffer, refondre les miels, soit en étuve finement thermostatée et ventilée, pour ceux qui en sont équipés, c'est le mieux, ou avec tout autre système de réchauffage, y compris le bain-marie. Beaucoup de petits producteurs utilisent des défroisseurs électriques genre AMI API, équipés de résistances qui s'enfoncent progressivement dans la masse du seau ou du fût. C'est pratique pour une petite mise en pots. Ces défroisseurs ne sont pas sans inconvénients, en particulier un peu de surchauffe là où le miel est en contact direct avec la résistance. Le miel étant peu conducteur de la chaleur.

Bien refondre du miel, c'est donc éviter la surchauffe, mais aussi





Sortant d'étuve à 40°C, le miel est passé dans un tamis fin, lors de sa mise en maturateur.

refondre entièrement les cristaux qui se sont développés dans la masse. Il faut savoir que les cristaux de miel se liquéfient entièrement à 38° C. Il faudra donc atteindre environ 40° C. Au-dessus, c'est inutile et cela peut générer des inconvénients comme la production d'HMF.

Notons qu'il faut chauffer le miel le moins longtemps possible. Les industriels conditionneurs le savent bien et lorsqu'ils pasteurisent les miels, ceux-ci sont amenés très rapidement à une température élevée mais refroidis aussitôt après. C'est ce qu'on appelle la « flash pasteurisation ».

### Etape 3 – Mise en pots de miels à vocation liquide

Lorsqu'ils sortent de l'étuve ou autres, disons à 40°C, ils sont très fluides et faciles à filtrer dans un tamis très fin lors de leur mise en maturateurs. Avant de mettre en pots, attendre tranquillement vingt-quatre ou quarante-huit heures que le miel se débarrasse en surface de ses bulles d'air. Et le mettre en pots lorsqu'il a repris la température ambiante.

### Etape 4 – Ensemencement des miels à vocation solide

Là, c'est plus de travail. Le ou les miels en mélange sortant de l'étuve seront filtrés, bien sûr, lors de leur mise en maturateurs. Après un temps de repos, on pourra, si elle est importante, écumer la couche de mousse blanche en surface.

On attendra que la température de la cuvée retombe à 25° C pour y mélanger 3 % de miel pâteux à cristallisation très fine, lequel servira de semence pour la prolifération de ces cristaux ultrafins dans toute la masse de la cuvée. Lorsqu'on a ajouté cette semence, il faut la mélanger, la diluer dans le miel de la cuve, lequel prendra aussitôt un aspect trouble.

Et là, il faudra soit brasser à la main avec une spatule pour une petite



Lorsque le miel est revenu à 25° C, on y ajoute le miel fin, pâteux, pour l'ensemencer.





Ici, un mélangeur à hélice incorpore et homogénéise la semence dans la masse de la cuvée. Au fond, des miels en pots, en palette métallique.



Miel semence en réserve.

quantité, soit utiliser un mélangeur à hélice, ou autres.

Après ensemencement, il faut encore attendre vingt-quatre ou quarante-huit heures pour que le miel de plus en plus trouble épaississe légèrement, et alors seulement mettre en pots.

### Etape 5 – Local de conditionnement

L'idéal pour cette technologie d'ensemencement est de travailler et de stocker ensuite les miels en pots, dans une pièce à une température constante d'environ 15° C. Mais il



Miel semence en petite quantité, brassé au moyen d'un agitateur portable. On peut aussi bien en faire un pétrin de 300 kg en fonction des besoins.

faut un local bien isolé thermiquement, avec un équipement de climatisation adéquat, donc un investissement. Ensuite c'est une température pas trop coûteuse en énergie : un peu de froid, un peu de chaud. Cette température constante permet de planifier toute l'année ce travail : temps de refroidissement, d'ensemencement, de cristallisation, etc., sans être influencé par la température extérieure. D'autre part, il faut savoir que c'est à 14-15° C que la cristallisation du miel est la plus rapide, avec en prime plusieurs avantages :

- pas de remontée en surface de microbulles d'air (donc pas de farine en surface du miel) ;
- le miel, qui se solidifie très vite, restera souple et facile à prendre, alors qu'à 20° C ou plus, il se soli-

difie plus lentement et devient beaucoup plus dur;

- enfin, à 15° C, la conservation, même longue, du miel est parfaite.

### **Etape 6 – Semence fine de miel : comment l'obtenir ?**

Certains miels cristallisent d'eux-mêmes très finement. C'est le cas en particulier du colza, encore que ce ne soit pas systématique avec les hybrides actuels. Et puis avec un pot de miel fin, on peut en faire un seau et ainsi de suite. On peut aussi utiliser du miel passé, broyé, dans un homogénéisateur. Certains apiculteurs utilisent d'ailleurs ces équipements pour faire tout leur miel crème au lieu d'ensemencer. Toutefois, ces appareils sont chers et d'un débit limité.

La semence fine de miel peut être perpétuelle. En effet, après chaque



Mise en pots d'un miel ensemencé et qui a bien commencé sa prise, au moyen d'une pompe doseuse.

### **Remarques**

Les négociants conditionneurs ensemencent également une partie de leurs miels ; mais cette fois par injection de semence dans le circuit de pasteurisation. Là, c'est à une autre échelle de volume, de tonnage et aussi d'investissements. Pour nous, il s'agit en fait d'exploiter et d'utiliser au mieux les propriétés physico-chimiques naturelles des miels à des températures voisines de celles de la ruche, et sans altération du produit. Cette technique peut paraître simple, primitive, et elle le reste. Cela demande du travail, du tour de main, ça n'est pas sans échec parfois mais c'est une passion d'apiculteur : faire toujours mieux et aussi vendre mieux.



24 ou 48 heures après l'ensemencement, le miel est au point pour être mis en pots.

mise en pots, le fond de votre cuvée peut être récupéré dans un seau, un estagnon ou un pétrin. Et pendant les quelques jours suivants, on le malaxe un peu pour que ça reste pâteux, presque coulant, et ça vous servira pour les prochaines cuvées.

**Texte : Maurice Mary**  
**Tiré de « Abeilles et Fleurs »,**  
**publié avec l'autorisation**  
**de son auteur**

