Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 125 (2004)
Heft: 9

Rubrik: La question du mois

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

La question du mois

Pourquoi, dans quelques pots seulement, mon miel présente-t-il des marbrures ? Comment faire pour éviter ce phénomène, est-ce que la qualité du miel en souffre ?

Les marbrures dans le miel sont considérées comme négatives pour l'image du miel, autant par les apiculteurs que par les consommateurs.

C'est bien dommage car on devrait les considérer comme un signe de qualité.

Les marbrures nous indiquent que le miel contient très peu d'humidité.

C'est donc un miel qui ne va pas fermenter. C'est forcément un miel de fleur, qui contient beaucoup de glucose. C'est un miel qui a été mis en pot tel que la nature l'a donné, ni brassé, ni ensemencé, mais qui renferme des bulles d'air.

Pendant la phase de cristallisation, des granulés ou des cristaux se forment ; leur taille dépend de la vitesse de cristallisation. Plus le miel cristallise rapidement, plus les cristaux sont fins. Si un miel cristallise lentement, il présente souvent des cristaux grossiers.

C'est à une température constante de 14-15° C que le miel cristallise le plus rapidement en formant des cristaux relativement fins. Les températures plus élevées augmentent la solubilité du sucre et réduisent de ce fait la vitesse de cristallisation ; les cristaux formés sont grossiers.

Les marbrures sont également provoquées par des grains de pollen microscopiques ou de minuscules particules de cire ou des poils d'abeilles.

Soyez donc rassurés, les marbrures ne dévalorisent pas la qualité du miel, mais nous devons expliquer aux consommateurs les raisons de leur présence.

Alors bonne mise en pot dans les meilleures conditions possibles.

Votre butineuse : Rose Aubry

La question posée ce mois est la suivante :
L'apiculteur qui possède des abeilles à plusieurs emplacements mélange-t-il les différents miels ou pas, et pour quelle raison ?