Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 127 (2006)
Heft: 10

Artikel: Le miel d'acacia
Autor: Bodganov, Stefan / Kilchenmann, Verena / Bieri, Katharina
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067989

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: 08.12.2025

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

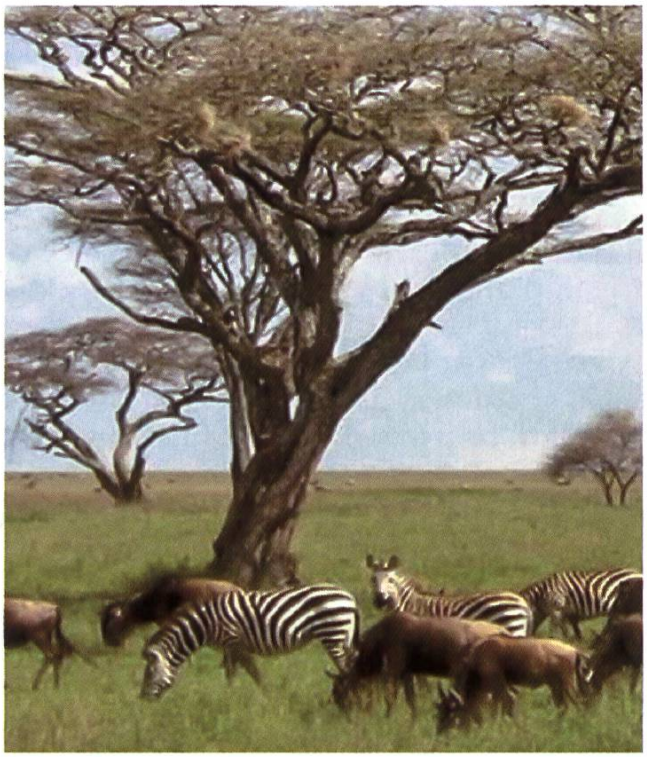
Le miel d'acacia

un miel très apprécié sous une «fausse étiquette»

Stefan Bogdanov[1], Verena Kilchenmann[1]
([1]Centre de recherches apicoles, station de recherche agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berne)
Katharina Bieri[2], Peter Gallmann[1], Franz-Xaver Dillier
([2]Institut biologique d'analyse pollinique, Kehrsatz)

En fait, il faudrait parler de miel de robinier et non d'acacia puisqu'il provient du robinier ou faux acacia (Robinia pseudoacacia). Et pourtant, dans l'ensemble de l'Europe, il s'est imposé et se vend sous cette désignation. Au Tessin, c'est le miel de printemps le plus important. A l'échelle mondiale, le miel d'acacia est le miel le plus apprécié et le plus commercialisé et atteint des prix élevés. Ce miel est clair, reste longtemps liquide et son arôme est peu marqué. C'est pourquoi, il est très utilisé dans l'industrie alimentaire et comme édulcorant pour le thé et certains mets.

Miel de robinier tessinois

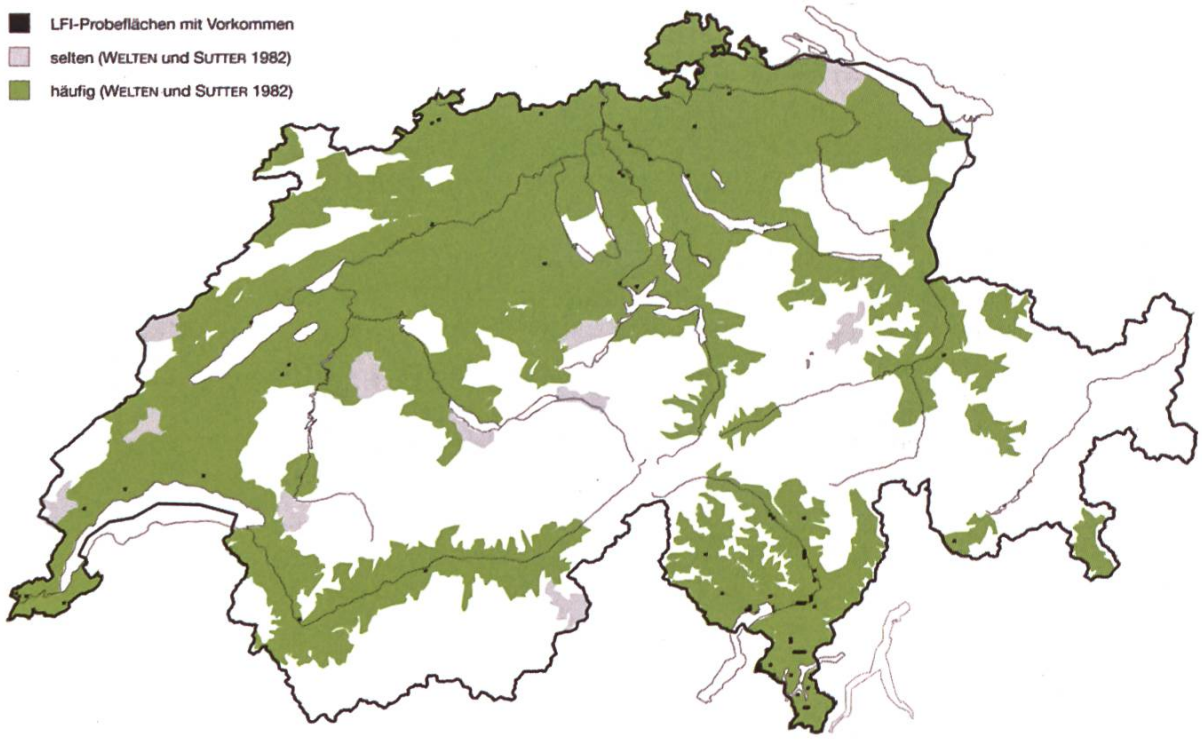


Notre «miel d'acacia» provient le plus souvent du Tessin et non d'Afrique orientale comme son nom quelque peu trompeur pourrait le laisser croire. Ce troupeau de gnous et de zèbres pâture sous un acacia parasol, l'arbre emblématique de la savane du Serengeti en Afrique orientale.

Cet article sur le miel d'acacia est le premier d'une série d'articles sur les miels monofloraux suisses les plus importants. Tous ces miels sont présentés dans une brochure publiée récemment (1).

A l'évocation de l'acacia nous reviennent en mémoire des souvenirs de séries télévisées, de vacances dans la savane africaine ou de paysages désertiques d'Afrique. L'acacia est un arbre caractéristique de l'Afrique subtropicale bien qu'il soit présent dans l'ensemble de l'hémisphère austral (950 des quelque 1300 espèces poussent en Australie). Dans les parcs nationaux d'Afrique, les girafes se régalent des branches épineuses de l'acacia parasol; quant aux lions et aux éléphants, ils recherchent son ombre garante de fraîcheur. Malgré tout, notre miel d'acacia ne provient pas d'Afrique, mais bien du Tessin. En effet, il est issu non pas de l'authentique acacia, mais du «faux acacia» ou robinier (Robinia pseudoacacia).

Le nom de «miel d'acacia» s'est imposé à l'échelon international pour ce miel, alors que le nom correct devrait être «miel de robinier». Le miel issu des acacias poussant sous les tropiques n'a en général qu'une importance commerciale locale.



La diffusion du robinier en Suisse (Copyright Brändli, 1996)
LFI: Inventaire forestier national suisse (2)

Robinier

Comme le «vrai» acacia, le robinier appartient à la famille des papilionacées (Fabaceae). Il n'est certes pas d'origine africaine, mais il n'en demeure pas moins un «étranger» parmi notre flore indigène. Originaire d'Amérique du Nord, c'est en 1602 qu'il a été introduit en Europe. En Suisse, la moitié des robiniers est implantée sur le versant sud des Alpes. Là, il pousse principalement dans les forêts pionnières implantées de longue date dans des sols peu profonds ainsi que dans les zones de prairie et les terrains alluviaux.

L'aire de distribution principale du robinier se situe au-dessous de 600 m d'altitude. Il se trouve souvent dans des forêts de feuillus mixtes ou forme des colonies pures. Il croît principalement dans les plaines du Tessin, mais on le trouve aussi dans les régions au climat doux du nord des Alpes, dans les vallées à foehn, au pied du Jura (versant sud) ou dans les environs de Bâle. Avec le réchauffement climatique, le robinier pourrait gagner en importance. Il fleurit en juin.

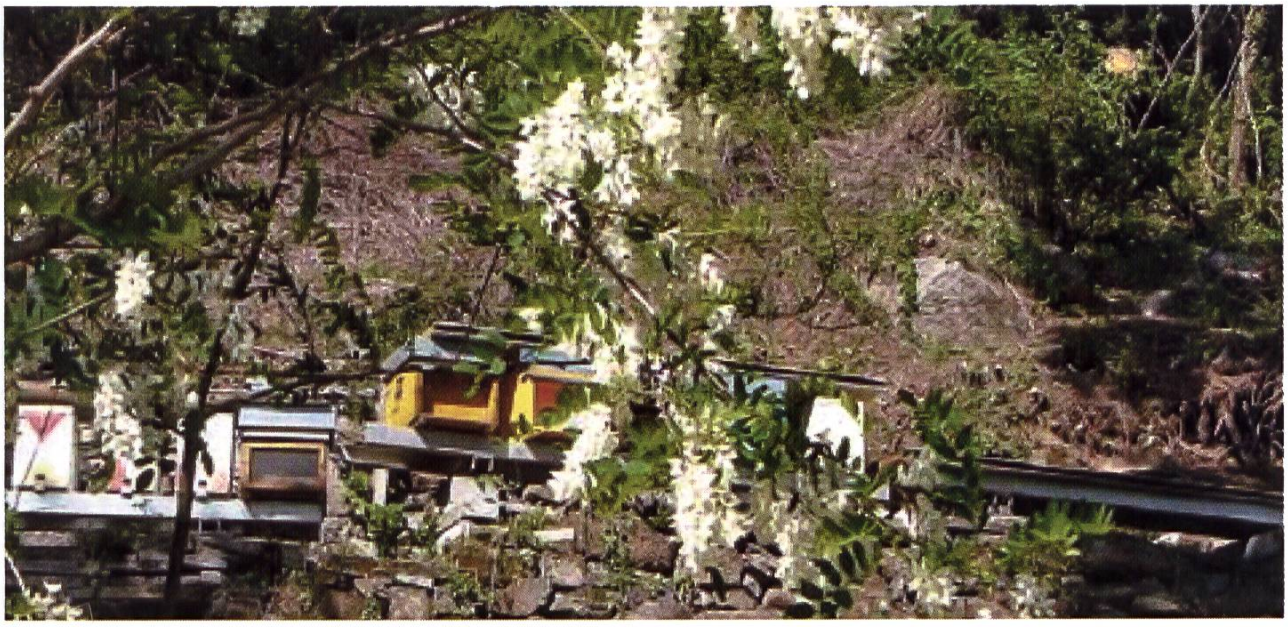
Miel d'acacia

Les 24 miels de robiniers qui ont servi à cette caractérisation provenaient tous des plaines tessinoises. Occasionnellement, on peut aussi en récolter dans la région de Bâle. La teneur en eau de tous les miels se situait, à l'exception d'un miel, en dessous de 18,5 g/100g. Une teneur en eau basse (<18%) augmente

Le robinier fait partie des plantes mellifères les plus riches en nectar et en sucre. La sécrétion de nectar dépend cependant avant tout de la température. De fortes pluies mettent rapidement fin à une bonne récolte de nectar de robinier.

la conservation. Les miels d'acacia restent généralement liquides plus d'une année. Cinq des miels avaient des rapports glucose/eau supérieures à 1,7. D'après ce critère, ils auraient dû cristalliser, mais le fait qu'ils sont restés liquides montrent que le rapport glucose/eau n'est, dans ce cas, pas un critère suffisamment fiable pour prévoir la vitesse à laquelle le miel va cristalliser. Pour le commerce, le rapport fructose/glucose est très important. Il doit être supérieur à 1,4 afin de permettre la désignation de miel d'acacia. Le sucre de fruit (fructose) se dissout mieux dans l'eau que le sucre de raisin (glucose). Cette proportion élevée de fructose garantit le caractère liquide du miel durant plus d'une année.

Le miel d'acacia est très pauvre en pollen. Il y a en moyenne 9'200 grains de pollen dans 10 g de miel. Le robinier ne produisant que peu de pollen, il se trouve toujours peu de pollen d'acacia par rapport à la proportion de nectar dans le «miel d'acacia». Un miel peut donc être un miel d'acacia lorsqu'il contient plus de 10% de pollen de Robinier.



1. Bogdanov, S.; Bieri, K.; Kilchenmann, V.; Gallmann, P. (2005)
Miels monofloraux suisses, ALP forum 23: 1-55.
2. FNP (2000) Swiss Web Flora,
http://www.wsl.ch/land/products/ webflora.

Le prochain article portera sur le miel de rhododendron.

Caractéristiques:

- Miel frais, floral et fruité
- Couleur très claire (jaune aqueux)
- Faible intensité de l'odeur
- Plutôt faible en arôme, mais sans amertume
- Très sucré et acidité faible
- Pas d'arrière goût

- Pollen de robinier 50 (21-79)%
- Quantité de nectar: 1,7-2,9 mg (nectar/fleur/jour)
- Valeur mellifère: 0,22-0,44 kg (par arbre et saison)
- Teneur en sucre: 34-59 g/100 g
- Types de sucre: Saccharose: 57-63%
  Fructose: 28-33%
  Glucose: 9-10%

Propriétés physico-chimiques:

- Teneur en eau: 16.5 (14,2-19,0) g/100
- Conductibilité électrique: 0.15 (0,10-0,23) mS/cm
- Acidité libre: 10.0 (7,3-22,5) meq/kg
- Mélézitose: 0.1 (0,0-0,5) g/100 g
- Fructose/Glucose: 1.65 (1,55-1,88)
- Glucose/eau: 1.63 (1,43-2,05)

Vue microscopique
d'un pollen de robinier
(agrandissement 400x)