

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 127 (2006)
Heft: 11-12

Artikel: Le miel de rhododendron : une spécialité rare de nos montagnes
Autor: Bogdanov, Stefan / Bieri, Katharina / Kilchenmann, Verena
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067990>

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: 23.01.2026

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

Le miel de rhododendron – une spécialité rare de nos montagnes

Stefan Bogdanov¹, Katharina Bieri², Verena Kilchenmann¹, Peter Gallmann¹ et Franz-Xaver Dillier¹ Centre de recherches apicoles, station de recherches Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berne ²Institut biologique d'analyse des pollens, 3122 Kehrsatz

Au contraire des pays voisins comme l'Italie, la France et l'Autriche, où il est une spécialité connue et appréciée, consommée au petit déjeuner, le miel de rhododendron est relativement peu produit en Suisse. Il n'est récolté en grandes quantités que certaines années et par de bonnes conditions météorologique. Son importance du point de vue commercial n'est donc que locale, ce qui en fait une spécialité des Alpes recherchée.

Le rhododendron est l'une des plantes les plus caractéristiques de nos montagnes. Lors de la floraison, au-dessus de la limite de la forêt, il recouvre des versants entiers d'un tapis rouge éclatant. Le rhododendron est aussi le symbole du monde alpin préservé et est entré dans le folklore et les coutumes. Brodé, il décore, avec l'edelweiss et la gentiane, un grand nombre de costumes folkloriques.

Autrefois, les enfants pauvres des paysans de montagne vendaient dans la vallée de Schächen, au bord des routes, des bouquets de rhododendrons aux touristes de passage, ce qui leur rapportait un peu d'argent de poche.

De nos jours, les fleurs d'un rouge lumineux offrent aux apiculteurs-trices transhumants une spécialité recherchée, le miel de rhododendron.

Photo Franz-Xavier Dillier



Début juillet, des buissons de rhododendrons d'un rouge intense recouvrent les versants du col du Klausen dans la vallée de Schächen. Ici, sur le versant droit de la vallée, le rhododendron ferrugineux pousse en terrain acide. (*Rhododendron ferrugineum*).

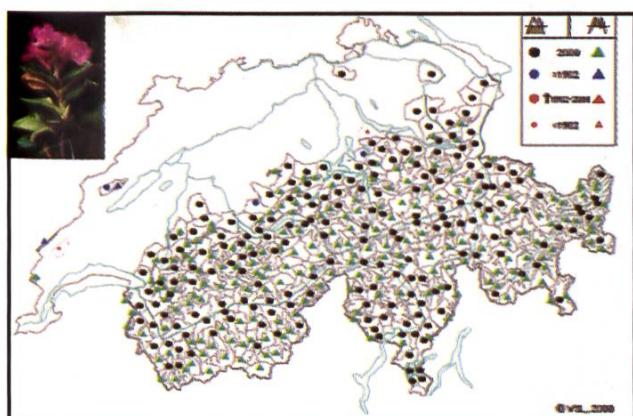
Les deux variétés de rhododendron

Le rhododendron (*Rhododendron spp.* – Ericaceae) est une plante mellifère intéressante. Poussant en buisson de 0,5 à 1 m de haut, elle a des feuilles persistantes et coriaces. En Suisse, on en trouve deux variétés : en terrain calcaire, le rhododendron cilié (*R. hirsutum*) et en terrain acide, le rhododendron ferrugineux (*R. ferrugineum*). Lorsque les deux variétés sont voisines, des hybrides se forment. Les deux variétés de rhododendron croissent surtout dans les Alpes, entre 1400 et 2350 m.

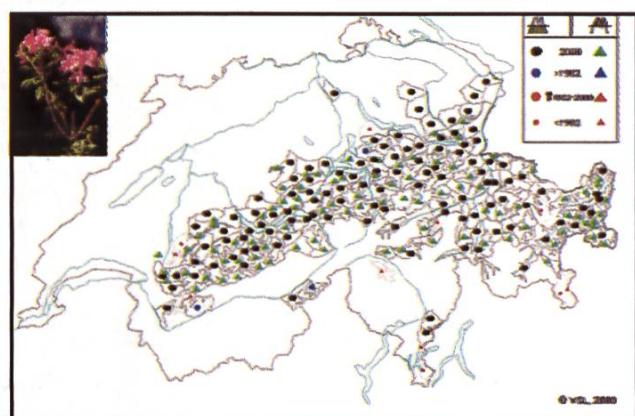
Selon l'altitude, les rhododendrons fleurissent de juin à août.



Sur l'autre versant de la vallée, dans les champs de lapiés du «Chammlialp», en dessous du Clariden, le rhododendron cilié grandit sur un terrain calcaire (*Rhododendron hirsutum*).



Aire de distribution des rhododendrons ferrugineux (*Rhododendron ferrugineum*).



Aire de distribution des rhododendrons ciliés (*Rhododendron hirsutum*).

Miel de rhododendron

Les 16 miels analysés pour la caractérisation du miel de rhododendron provenaient des récoltes des années 2000 (3 échantillons), 2001 (1 échantillon) et 2003 (10 échantillons).

La plupart des ruchers desquels nous avons reçus les miels se situaient au-dessus de 1150 m. La quantité de nectar dépend grandement des conditions météorologiques, rudes en montagne, c'est pourquoi les récoltes sont irrégulières à ces altitudes. Il ne faut donc pas s'attendre à récolter du miel de rhododendron chaque année. La plupart des miels analysés ont été récoltés en 2003, lors d'un été particulièrement ensoleillé et chaud.

Les échantillons analysés proviennent du canton des Grisons (6 miels), du Tessin (3 miels) et du canton d'Uri (2 miels). Vu que le rhododendron pousse dans toutes les régions de montagne (cf. aire de distribution), on peut aussi récolter du miel de rhododendron dans les autres cantons alpins (Valais, Berne, etc.).



Photo Franz-Xavier Dillier

Photo Martin Dettli

Bourdon récoltant du pollen sur un rhododendron cilié (*Rhododendron hirsutum*).

Rucher dans une région riche en rhododendrons (Oberalp)

Les propriétés du miel de rhododendron sont très semblables à celles du miel d'acacia (miel traité dans le dernier numéro). C'est surtout à l'état liquide que les différences sont minimes et subtiles. Les deux miels ont une couleur jaune très claire et une odeur très peu marquée. Seul un dégustateur de miel entraîné est capable de différencier ces deux sortes de miel. Le rapport glucose/eau est le plus souvent supérieur à 1,7. C'est pourquoi le miel de rhododendron cristallise – au contraire du miel d'acacia – dans les 3 à 6 mois après sa récolte. Les cristaux sont fins à moyennement gros. Il est exceptionnel que des miels de rhododendron restent liquides plus d'une année. La teneur en eau de tous les échantillons analysés se situait en dessous de 18,5 g / 100 g.

Le miel de rhododendron est pauvre en pollen. On trouve en moyenne 12 600 grains de pollen dans 10 g de miel, raison pour laquelle les pollens de rhododendron sont aussi sous-représentés à l'analyse microscopique, comparé à d'autres espèces de pollen. La teneur en pollen de rhododendron dans le miel de rhododendron est donc très variable et peut se situer entre 18 et 81 %.

Les versants recouverts de rhododendrons avec leur parfum résineux et corsé ne réjouissent pas seulement les yeux et le nez des randonneurs, ils sont aussi un eldorado pour les abeilles et les bourdons et est à l'origine d'une authentique rareté – le miel de rhododendron.

Fiche signalétique

Caractéristiques:

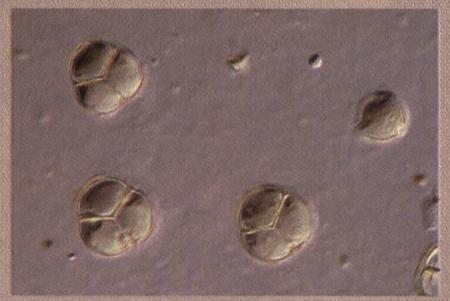
- Couleur très claire (blanc-jaune)
- Faible intensité de l'odeur et de l'arôme
- Goût moyennement sucré, floral, frais et fruité (rappelle le bois frais)
- Faible acidité

- | | |
|--------------------------|-------------|
| - Pollen de rhododendron | 41 (18-81)% |
| - Quantité de nectar | Inconnu |
| - Valeur mellifère | Inconnu |
| - Teneur en sucre | 24 g/100 g |
| - Sortes de sucre | Inconnu |



Propriétés physico-chimiques:

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| - Teneur en eau: | 16,1 (14,5-18,5) g/100 g |
| - Cond. électr.: | 0,24 (0,16-0,34) mS/cm |
| - Acidité libre: | 10,2 (6,8-15,6) meq/kg |
| - Mélézitose: | 0,2 (0,0-0,8) g/100 g |
| - Fructose/glucose: | 1,31 (1,25-1,39) |
| - Glucose/eau: | 1,84 (1,65-2,12) |



Littérature:

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

Dans le prochain numéro, nous présenterons le miel de châtaignier.