Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 127 (2006)
Heft: 6

Artikel: Le miel monofloral est-il connu et apprécié?
Autor: Bogdanov, Stefan / Merlach, René / Picinali, Patricia
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067984

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

Le miel monofloral est-il connu et apprécié ?

Stefan Bogdanov, René Merlach, Patricia Picinali, Verena Kilchenmann et Peter Gallmann
Agroscope Liebefeld-Posieux, 3003 Berne

Lors des Journées Portes ouvertes d'Agroscope Liebefeld Posieux, les visiteurs ont pu déguster différents miels monofloraux suisses. Ils ont saisi cette occasion pour découvrir les miels monofloraux suisses les plus importants. Cette dégustation visait à estimer dans quelle mesure les 5 sortes proposées étaient connues et à connaître les préférences des dégustateurs.

Les 5 miels monofloraux dégustés dans des petits gobelets en plastic De gauche à droite: miel de sapin, d'acacia, de colza, de dents-de-lion et de tilleul.

Il s'agissait de la 3e dégustation de miels dans le cadre d'une manifestation de ce type: la première a eu lieu en 1984, la deuxième en 1989 et la troisième en 2005 à l'occasion des Journées Portes ouvertes du 16 et 17 septembre. Les visiteurs ont pu déguster les 5 miels monofloraux suivants: miel de colza, miel de dents-de-lion, miel de tilleul (tous trois cristallisés), miel d'acacia (liquide) et miel de sapin (liquide). Les miels de fleurs provenaient de la production de B. Bachofen (récolte en 2005). Le miel de sapin était un mélange d'épicéa (sapin rouge) et de sapin blanc de production suisse (2004), fourni par la société Narimpex.

Les dégustateurs avaient pour tâche de découvrir l'origine botanique des échantillons de même que de faire part de leurs préférences. En ce qui concerne l'origine botanique, les dégustateurs avaient à disposition une liste comprenant 8 miels monofloraux à choix: forêt, sapin, colza, tilleul, rhododendron, acacia, dents-de-lion et châtaignier. Les désignations miel de forêt et de sapin sont en fait des synonymes. Nous voulions savoir si les dégustateurs connaissaient le miel de sapin ou si la désignation « miel de forêt » était plus courante.

Les dégustateurs ont aussi indiqué leur âge, leur sexe, leur consommation de miel, leur relation avec l'apiculture (apiculteur ou consommateur) de même que leur langue maternelle (allemand, français ou italien).

Le tableau ci-après résume les indications au sujet des dégustateurs au nombre de 513 :

Sexe:		**Age:**	
		< 20 ans	92
femme	232	21-40 ans	119
homme	258	41-60 ans	197
aucune indication	23	> 60 ans	90
		aucune indication	15
langue:		**apiculteur:**	
allemand	391	Non apiculteur-trice	367
français	73	Apiculteur-trice	85
italien	26	Aucune indication	61
aucune indication	23		
Habitude de consommation:			
Consommation fréquente	336		
Consommation rare	150		
Aucune consommation	27		

Identification des différentes sortes de miel

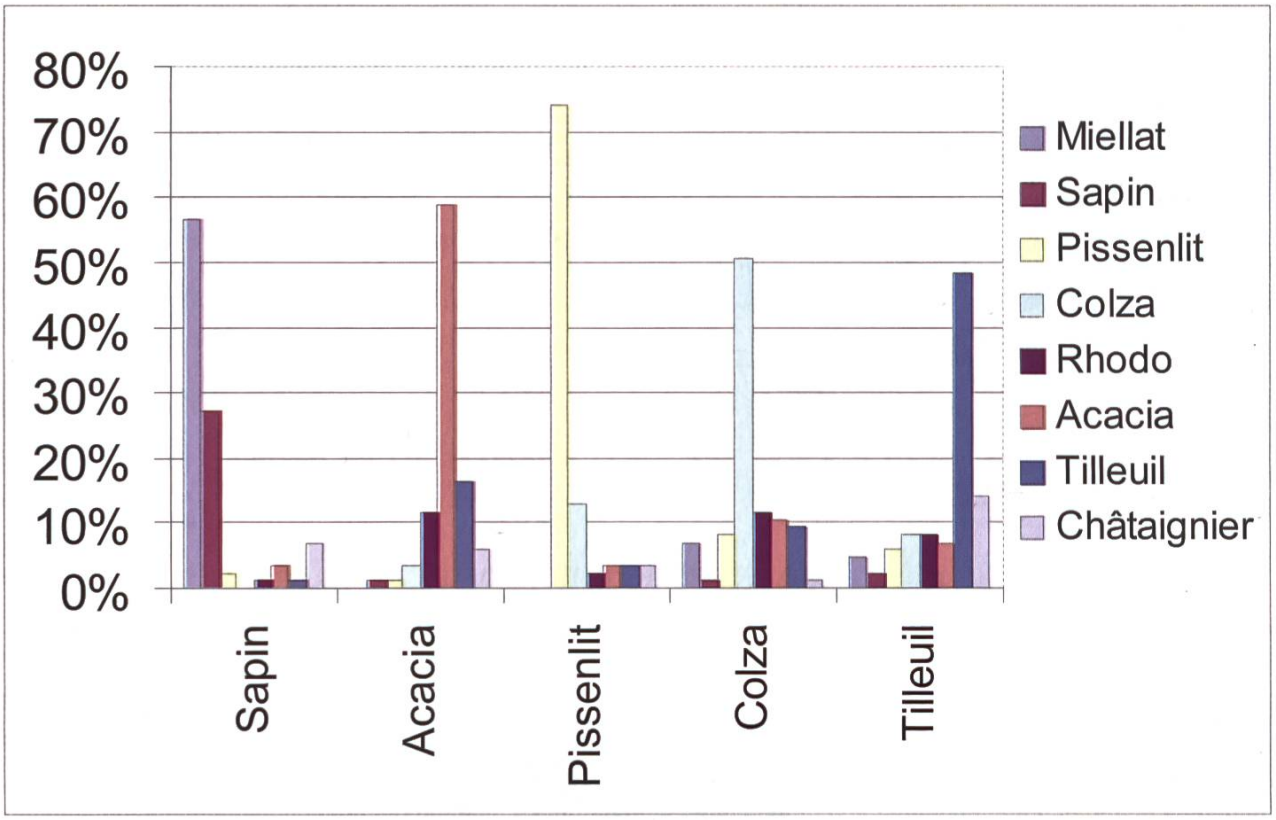
La première question du test de dégustation portait sur l'identification de la sorte. Pour les personnes non entraînées, il s'agit d'un authentique défi et il n'est pas étonnant de constater que certaines sortes n'ont été identifiées que par un quart des dégustateurs (figure 1).

C'est le **miel de sapin** qui a été le mieux identifié. La plupart des dégustateurs (46 %) ont identifié correctement ce miel comme miel de forêt et seulement 21 % comme miel de sapin (terme générique pour le sapin rouge et blanc). Pour les autres évaluations, par exemple dans le tableau 1, on a regroupé les désignations « miel de forêt » et « miel de sapin » sous miel de forêt.

Qui s'exerce tôt, passe maître dans l'identification des miels!

Avec 41 %, le **miel de dents-de-lion** a été le deuxième miel le mieux identifié. C'est avec le miel de colza qu'il a été le plus souvent confondu. Avec 35% de réponses justes, le **miel d'acacia** a pris la 3e place. Les dégustateurs l'ont surtout confondu avec le miel de tilleul. Le miel de colza et de tilleul ont été les miels les moins bien identifiés (23 %).

Fig. 1 : Taux d'identification des différentes sortes de miels monofloraux
5 miels monofloraux étaient proposés aux dégustateurs. Ceux-ci devaient tout d'abord reconnaître les différentes sortes. On peut voir sur le graphique les sortes de miel que les dégustateurs ont confondues. Dans le cas du miel de sapin, tant la réponse «miel de forêt» que «miel de sapin» était correct. Le taux d'identification des sortes de miel est indiqué en % de toutes les réponses (y compris les réponses sans indication de la sorte).



Quel était le taux d'identification par catégorie de dégustateurs?
Les dégustateurs **féminins** et **masculins** ont identifié les miels dans des proportions assez semblables (respectivement 36% et 40% de réponses correctes).
Les personnes qui **consommaient fréquemment** du miel identifiaient mieux les différentes sortes de miel que celles qui ont consommaient peu. Apparemment, la capacité à reconnaître les miels augmente avec l'âge, comme on peut le constater en analysant les résultats des différents **groupes d'âge**. Le groupe d'âge le plus jeune a été le groupe qui a eu le plus de peine à identifier les différentes sortes. Cette catégorie comprenait aussi des enfants. La «classe des vainqueurs», c'est-à-dire les plus de 60 ans, confirme l'adage: «C'est en forgeant que l'on devient forgeron».
Les participants de langue française ont mieux identifié les miels que ceux de langue allemande. Ils se sont montrés meilleurs en particulier dans l'identification des miels de fleurs. Serait-ce que les Romands sont plus gourmands que les Suisses allemands! Seulement 26 italophones ont pris part à la dégustation, raison pour laquelle ce groupe n'a pas fait l'objet d'une évaluation particulière.
Les professionnels, à savoir les **apiculteurs-trices**, ont reconnu les miels deux fois mieux que les «profanes». 56% de cette catégorie ont désigné le miel de

sapin par «miel de forêt» et seulement 27% d'entre eux ont choisi le terme spécifique miel de sapin. Un apiculteur-trice sur deux n'a pas reconnu les miels de tilleul et de colza.

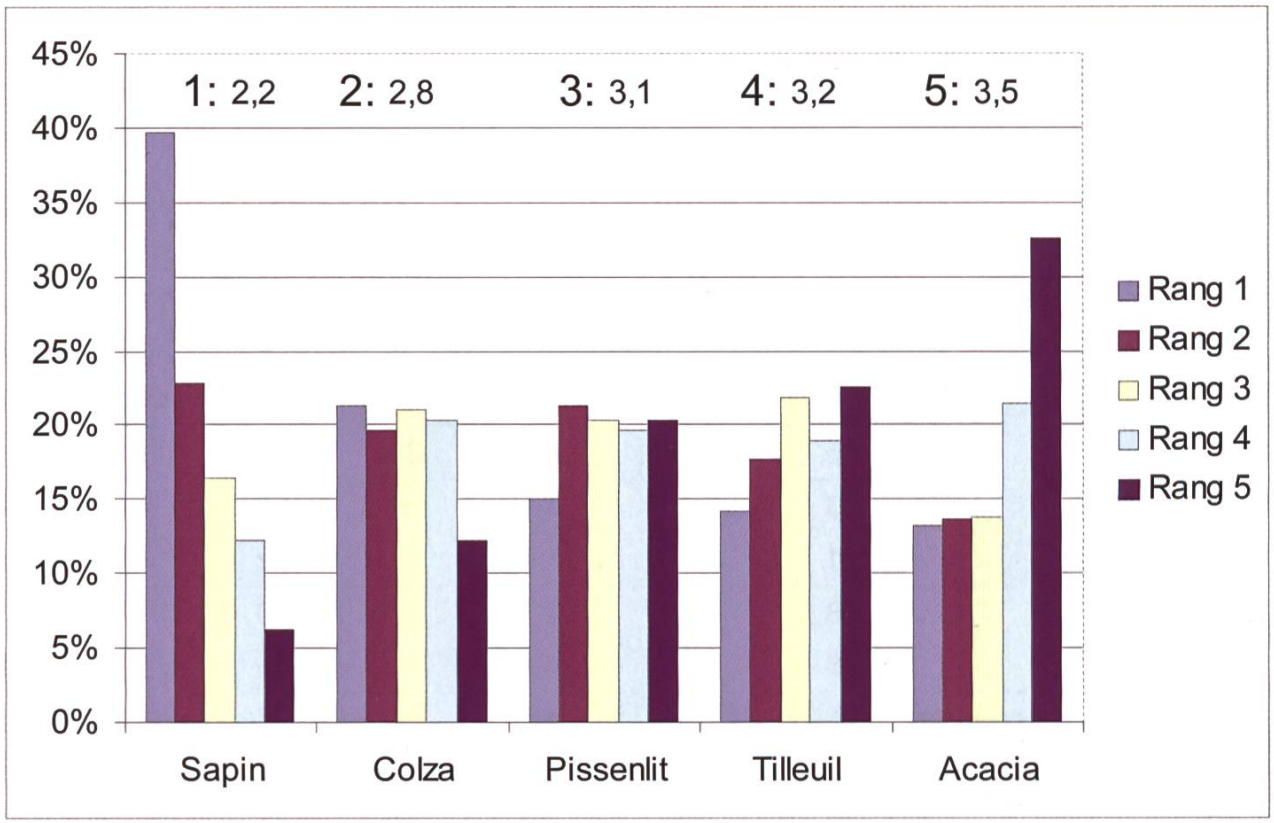
Tableau 1: Taux d'identification des sortes de miel en %
*Dans le cas de l'identification du miel de sapin, les réponses «miel de sapin» et «miel de forêt» ont été considérées comme correctes et tous deux indiqués par «miel de forêt».

	Forêt*	Dents-de-lion	Acacia	Tilleul	Colza	Moyenne
Tous	46	41	35	23	23	**34**
Féminin	63	37	34	20	25	**36**
Masculin	71	44	36	26	22	**40**
Allemand	68	31	39	20	20	**36**
Français	66	55	49	40	38	**50**
Cosommation fréquente	71	36	42	28	27	**41**
Consommation rare	59	30	36	13	13	**30**
< 20 ans	45	27	34	12	14	**26**
21-40 ans	63	28	41	20	19	**34**
41-60 ans	42	38	45	31	24	**36**
> 60 ans	78	44	40	26	37	**45**
Apiculteur-trice	83	59	74	51	48	**63**
Non-apiculteur-trice	63	29	34	17	17	**32**

Il est intéressant de comparer les résultats des dégustations organisées dans le passé avec celle de 2005. En 1989, les dégustations ont porté sur les miels de dents-de-lion, de tournesol, d'acacia, de colza et de rhododendron. Ce sont les miels de colza et de dents-de-lion qui ont été les mieux identifiés (25%). Le miel d'acacia a été identifié par environ 20% des dégustateurs. Les miels les moins bien identifiés ont été les miels de tournesol et de rhododendron (taux de reconnaissance de respectivement 2 et 4%). Comparé à la dégustation de 2005, le miel de dents-de-lion a donc été mieux identifié qu'en 1989 alors que pour le miel de colza, les résultats étaient assez semblables.

Préférences

Fig. 2: Préférences des dégustateurs
Il est indiqué dans la figure ci-dessous combien de fois chaque sorte a été classée dans les rangs 1 à 5. Les points du classement ont ensuite été additionnés pour chaque miel et à partir de ce total, on a calculé le nombre moyen (2,2 - 3,5). Les indications sont en %; la somme de toutes les réponses pour chaque miel est de 100% (y compris les personnes n'ayant pas fournis d'indications).



En résumé, il en ressort le classement suivant:

1) Miel de sapin 2) Miel de colza, 3) Miel de dents-de-lion, 4) Miel de tilleul et 5) Miel d'acacia.

Les différences au niveau des points du classement n'étaient pas très importantes (voir figure 2). Le miel le mieux classé, le miel de sapin, a cependant été classé par 18,5 % de tous les participants aux 2 derniers rangs. A l'inverse, le miel le moins bien classé, le miel d'acacia, a été placé par 27 % des participants aux 2 premiers rangs.

Toutes les catégories de dégustateurs ont exprimé leurs préférences de façon assez semblable. Le miel de sapin a fait l'unanimité. On constate seulement quelques différences au niveau du classement des miels de fleurs:

- Les préférences des **personnes avec une faible consommation de miel** et des jeunes gens (**en dessous de 20 ans)** étaient peu marquées.
- Les **jeunes dégustateurs** préféraient **le miel d'acacia (au 2e rang)**. Le miel d'acacia était le miel le plus doux et le plus faible en arôme.
- A la différence des non-apiculteurs-trices, les professionnels (**apiculteurs-trices)** appréciaient aussi bien le miel de colza que le miel de dents-de-lion et les ont placés tous deux au 2e rang.

Tableau 2: Préférences des dégustateurs

Tous les dégustateurs ont indiqué leurs préférences. Le miel le plus apprécié a été classé au premier rang. Le rang moyen a été calculé pour chaque miel et un classement a été établi sur la base de ce calcul (chiffre entre parenthèses).

	Sapin	Colza	Dents-de-lion	tilleul	acacia
Tous	2.2 (1)	2.8 (2)	3.1 (3)	3.2 (4)	3.5 (5)
Féminin	2.3 (1)	2.7 (2)	3.1 (3)	3.3 (4)	3.5 (5)
Masculin	2.1 (1)	2.9 (2)	3.1 (3)	3.1 (3)	3.5 (5)
Allemand	2.3 (1)	2.8 (2)	3.1 (3)	3.2 (4)	3.5 (5)
Français	2.1 (1)	2.7 (2)	3.0 (3)	3.4 (4)	3.6 (5)
Consommation fréquente	2.1 (1)	2.8 (2)	3.0 (3)	3.2 (4)	3.6 (5)
Consommation rare	2.5 (1)	2.8 (2)	3.4 (5)	3.2 (3)	3.2 (3)
< 20 ans	2.3 (1)	3.0 (3)	3.1 (5)	3.0 (3)	2.9 (2)
21-40 ans	2.4 (1)	2.8 (2)	3.1 (3)	3.4 (4)	3.5 (5)
41-60 ans	2.2 (1)	2.8 (2)	3.1 (3)	3.2 (4)	3.7 (5)
> 60 ans	2.2 (1)	2.8 (2)	3.1 (3)	3.2 (4)	3.7 (5)
Apiculteur-trice	1.7 (1)	3.0 (2)	3.0 (2)	3.3 (4)	3.9 (5)
Non-apiculteur-trice	2.3 (1)	2.8 (2)	3.1 (3)	3.2 (4)	3.4 (5)

Conclusions

Les résultats de la dégustation montrent que, à l'exception du miel de forêt, les miels monofloraux sont relativement méconnus. Apparemment, la plupart des consommateurs ne font pas la différence entre miel de sapin et miel de forêt et connaissent le miel de sapin relativement mal. Or, sur le marché international du miel, on comprend sous « miel de sapin » tant le miel de sapin blanc que le miel de sapin rouge ou encore un mélange des deux. Pour la Fédération allemande des apiculteurs-trices, le miel de sapin est principalement du miel de sapin blanc. En Allemagne, on récolte surtout du miel de sapin mélangé.

Juniors et seniors ont participé à la dégustation avec beaucoup de concentration.

Environ 1 participant sur 3 a été en mesure d'identifier les différentes sortes. Les professionnels (apiculteurs-trices) ont identifié les miels monofloraux deux fois mieux que les profanes. Mais eux aussi ont souvent confondu les miels de colza, de tilleul et d'acacia. Ils peuvent donc s'améliorer.

Le classement au niveaux des préférences a été conforme aux attentes. Le miel de forêt/sapin a fait l'unanimité et a été placé à la première place. En Suisse, il est très apprécié, de même qu'en Allemagne où il est aussi le miel le plus cher. Les miels de forêt suisses sont rarement désignés comme miels de sapin.

En ce qui concerne les autres sortes, on observe que chaque miel a ses amateurs. Il est intéressant de constater que le miel d'acacia – très prisé sur le marché international – a été classé à la dernière place par la plupart des groupes, à l'exception du groupe des jeunes qui lui a décerné la palme d'or.

L'expérience montre que quand les consommateurs connaissent l'origine botanique de leur miel préféré, ils recherchent celui-ci auprès des apiculteurs ou dans les commerces. Pour approfondir le thème, nous présenterons dans une série d'articles les différentes sortes de miels monofloraux.

Traduction: Evelyne Fasnacht

Nouveau dans le Chablais: dépôt BIENEN-MEIER

Chère apicultrice, Cher apiculteur,
Nous avons le plaisir de vous informer que dès le 1er mars 2006, vous avez la possibilité de vous approvisionner en articles d'apiculture BIENEN-MEIER. Le dépôt est tenu par:

Pierre-Yves Marlétaz
Rue du Simplon 38, 1880 Bex

Tél. 024 463 38 38 / 079 232 54 86
Fax 024 463 36 24

Monsieur Pierre-Yves Marlétaz est un apiculteur expérimenté. Il s'occupe de ses abeilles depuis une trentaine d'années et il est à même de vous conseiller.

Heures d'ouverture:

Lundi:	Fermé le matin	13h30 - 18h00
Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi:	7h30 - 12h00	13h30 - 18h00
Samedi:	8h00 - 12h00	Fermé l'après-midi

Réception de vieille cire: durant la première semaine des mois de mars à octobre.

Votre avantage:

- **Pas de frais de port.** L'expédition collective à l'adresse de BIENEN-MEIER est assurée par nos soins.
- **Mise à dispostition de sacs pour vieille cire avec étiquette à adresse.**

Notre dépôt dispose d'un assortiment fourni d'articles pour l'apiculture, d'aliments pour abeilles (Vitalis, Apifonda, Apiinvert, etc.) de cires gaufrées (rayons ULTRA), de cadres, de vêtements de protection, de bocaux et de bidons à miel, de ruches, etc.

Nous adaptons constamment l'offre à la demande.

Rendez-nous visite prochainement pour voir notre exposition et notre assortiment. Vous recevrez le nouveau catalogue BIENEN-MEIER et un présent utile pour votre rucher.

Nous formons nos meilleurs voeux de succès pour la saison apicole à venir et nous réjouissons de votre prochaine visite.

BIENEN MEIER KÜNTEN

Fahrbachweg 1, 5444 Künten
Tél. (056) 485 92 50
Fax (056) 485 92 55
www.bienen-meier.ch

flexible innovatrice rapide