Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 128 (2007)
Heft: 1-2

Artikel: Le miel de châtaignier : miel monofloral typique des châtaigneraies tessinoises

Autor: Bogdanov, Stefan / Bieri, Katharina / Kilchenmann, Verena

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067992

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 de châtaignier – miel monofloral typique des châtaigneraies tessinoises

Stefan Bogdanov[1], Katharina Bieri[2], Verena Kilchenmann[1], Peter Gallmann[1] et Franz-Xaver Dillier

[1]Centre de recherches apicoles, station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux Alp, 3003 Berne

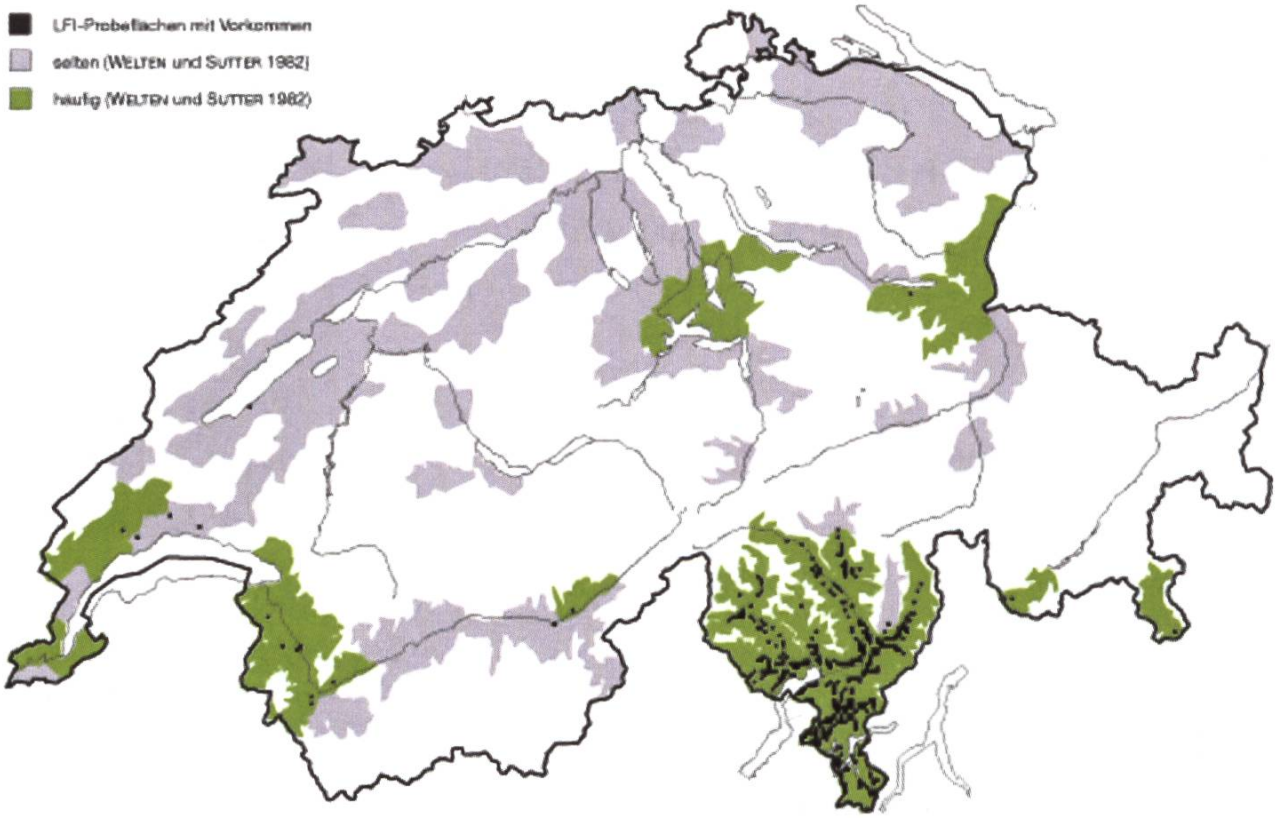
[2]Institut biologique d'analyse du pollen, 3122 Kehrsatz

FOTO: LIVIO CORTESI

Miel de châtaignier du Tessin.

Le miel de châtaignier est typique du Tessin. Autrefois, les châtaignes étaient pour la population des montagnes tessinoises le «pain quotidien» qui permettait la survie dans les vallées retirées. Les abeilles produisent pendant la floraison des châtaigniers en été un miel plein de caractère, légèrement âcre. Longtemps liquide, ce miel doit sa couleur d'ambre, le plus souvent foncée, à la proportion de miellat qu'il contient.

Chemin à travers les châtaigneraies dans la vallée de la Verzasca.



Aire de distribution des châtaigniers (Castanea sativa) (Copyright Brändli, 1996), IFN, Inventaire forestier national suisse.

Le châtaignier (Castanea sativa, Miller – Fagaceae) n'a pas seulement marqué le paysage tessinois, il a aussi contribué à la survie de la population pauvre et à l'économie du Tessin. Et pourtant, il ne trouve pas son origine au Tessin. Il est en fait originaire du sud de l'Europe et d'Asie mineure. Ce sont les Grecs et les Romains qui l'ont répandu autour du bassin méditerranéen. Les Romains plantèrent aussi des variétés de châtaigniers adaptés aux vallées à fœhn du versant nord des Alpes.

«Le pain quotidien» pour des générations de montagnards tessinois

Avec 150 kg de châtaignes – c'était la règle dans les vallées tessinoises – un homme passait l'hiver. Quant au poète romain Virgile, il célébrait déjà les vertus de la châtaigne et la nommait «le repas du peuple».

FOTO: MATTHIAS DILLIER

Les châtaigniers peuvent devenir plusieurs fois centenaires, comme le montre ce vieil arbre noueux au tronc creux de la vallée de la Verzasca.

Aire de distribution du châtaignier

Le châtaignier est un proche parent du chêne. En Suisse, il croît à 98 % au sud des Alpes et forme très souvent de grandes colonies. Sa présence peu abondante au nord des Alpes se limite à des zones au climat lacustre tempéré ou à fœhn (lac Léman, lac des Quatre-Cantons et Walensee). Dans ces régions, il est en recul, mais sa population devrait à nouveau augmenter sous l'impulsion de groupements désirant revitaliser ces anciennes cultures traditionnelles. 50 % des châtaigniers sont situés au-dessous de 640 m d'altitude. La limite supérieure se trouve au Sopraceneri à 1250 m. Cette variété d'arbres thermophiles croît souvent sur de fortes pentes orientées au sud ou à l'ouest, en particulier au Tessin, car les rares zones de plaine ont été érodées. Le châtaignier fleurit en juin et juillet.

Miel de châtaignier

Le miel de châtaignier est le miel typique du Tessin. Il possède une note aromatique et olfactive corsée que l'on adore ou que l'on rejette. Autrement dit, avec son caractère corsé et âcre, ce miel n'est pas apprécié de tout le monde.

Les 55 échantillons récoltés pour la caractérisation provenaient du Tessin. Ils ont été récoltés en 1996 (1 échantillon), 1998 (2 échantillons), 1999 (6 échantillons), 2000 (6 échantillons), 2001 (8 échantillons), 2002 (9 échantillons) et 2003 (23 échantillons).

Fiche signalétique

Caractéristiques:

- *Couleur généralement foncée (couleur d'ambre)*
- *Odeur marquée et forte intensité de l'arôme faiblement sucré, goût chimique (rappelle la pharmacie) faible acidité, mais amertume moyenne à forte, astringent arrière-goût prononcé.*

- *Pollen monofloral dans le miel:*	*98 (92–100) %*
- *Quantité de nectar des châtaigniers:*	*inconnue*
- *Valeur mellifère:*	*30-300 kg par saison et hectare*
- *Teneur en sucre du nectar:*	*37 g /100 g*
- *Sortes de sucres dans le nectar:*	*57-59 % fructose* *25-32 % glucose* *8-18 % saccharose*

Propriétés physico-chimiques:

- *Teneur en eau:*	*17,0 (15,4–18,7) g/100 g*
- *Conductivité électrique:*	*1,30 (0,86–1,70) mS/cm*
- *Acidité libre:*	*10,2 (6,8–15,6) meq/kg*
- *Fructose / glucose:*	*1,59 (1,36–1,86)*
- *Glucose / eau:*	*1,52 (1,19–1,80)*

Vue microscopique de pollen de châtaignier (agrandissement 400x).

A l'exception d'un échantillon, la teneur en eau des miels de châtaignier se situait au-dessous de 18,5 %. Les rapports glucose/eau sont généralement bas, la plupart inférieurs à 1,7, ce qui est caractéristique pour des miels restant longtemps liquides et cristallisant lentement. En raison de la lente cristallisation, il se forme de gros cristaux. De tous les miels monofloraux suisses, seul le miel d'acacia reste plus longtemps liquide que le miel de châtaignier. 20 % de tous les miels analysés contenaient des quantités significatives de mélézitose (>0,5 %). Il s'agit là d'un indice de la présence de miellat. Les miels contenant du miellat sont généralement plus foncés. Le miel de châtaignier est la plupart du temps ambré, il paraît donc aussi sombre que les miels de miellat. En 2005, une grande partie des miels de châtaignier tessinois était cependant très clairs. Or, les autres caractéristiques organoleptiques (odeur, goût, etc.), les caractéristiques physico-chimiques et microscopiques du miel étaient typiquement celles d'un miel de châtaignier normal. Ce phénomène s'explique probablement par le fait que la proportion de miellat était relativement faible cette année-là. Le miel de châtaignier est un miel très riche en pollens, contenant en moyenne 288'000 grains de pollen dans 10 g de miel. Le sédiment microscopique contient typiquement beaucoup de petits cristaux. Dans les analyses microscopiques, les pollens de châtaignier sont fortement surreprésentés par rapport aux pollens secondaires. Les pollens de châtaignier peuvent dominer jusqu'à 99 % du spectre de pollen. Peut-être que le miel de châtaignier légèrement amer nous rappelle-t-il, avec son goût âcre, la lutte pour la survie que devaient autrefois mener les paysans de montagne tessinois? C'était en effet grâce aux châtaignes qu'ils échappaient à la famine pendant les longs et durs mois d'hiver. Ayons donc une pensée pour eux lorsque nous dégustons du miel de châtaignier!

FOTO: THEO NICOLLERAT

Rucher dans une châtaigneraie tessinoise.

Le prochain article portera sur le miel de tilleul.