Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture

Herausgeber: Société romande d'apiculture

Band: 128 (2007)

Heft: 3

Artikel: Le miel de tilleul : mon beau tilleul, roi des villages, que j'aime ta verdure!

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

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067996

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 de tilleul – Mon beau tilleul, roi des villages, que j'aime ta verdure!

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

Dans la mythologie germanique et slave, le tilleul était considéré comme un arbre sacré. Aujourd'hui, il ornemente encore de nombreuses places dans les villes et villages. Le miel de tilleul est un miel très aromatique qui se distingue par son goût typique de fleurs de tilleul. Bien qu'il soit produit dans toute la Suisse, on le trouve rarement sous la forme de miel monofloral. La floraison des tilleuls étant simultanée à la miellée de miellat, les miels de tilleul sont généralement des miels de mélange composés de miel de fleurs et de miel de miellat. L'arôme caractéristique des tilleuls confère une note particulière aux miels de mélange.

Les tilleuls se développent en de splendides arbres pouvant atteindre 30 mètres de haut.

Le tilleul (Tilia) avec son feuillage tendre, ses fleurs qui sentent bon, sa couronne dense et sa hauteur vertigineuse qui peut aller jusqu'à 30 m est l'arbre préféré des Allemands. Pour les tribus germaniques et slaves déjà, le tilleul était l'arbre sacré qu'on plantait au milieu des lotissements d'habitation. On le trouve dans les cours de ferme, sur les châteaux forts, dans l'enceinte des cloîtres et des monastères ou sur la place du village. Il servait de point de rencontre et, sous son dense feuillage, qui abrite du soleil, on tenait les séances du tribunal, on travaillait, on jouait, on dansait et on fêtait les mariages. En raison de son importance symbolique, un grand nombre de lieux, de lieux-dits et de patronymes dérive, en Suisse, du nom de tilleul. Dans l'ensemble de l'aire germanophone, on ne dénombre pas moins de 1142 localités dont le nom

comporte ce terme. Aujourd'hui encore, les tilleuls ornementent encore les places de village; parfois, le nom de l'auberge communale rappelle qu'un tilleul se dressait autrefois à proximité.

Les différentes variétés de tilleul

En Suisse, on trouve les trois variétés de tilleuls suivantes:
le tilleul à petites feuilles *(Tilia cordata Mill.)*
le tilleul à grandes feuilles *(Tilia platyphyllos Scop.)*
le tilleul tomenteux ou argenté *(Tilia tomentosa Moench)*

Ce banc situé sous le tilleul devant le monastère des capucins à Altdorf invite à s'arrêter un instant pour admirer la magnifique vue que l'on a depuis le monastère sur la vallée de la Reuss et le lac d'Uri.

Les tilleuls à petites feuilles et à grandes feuilles sont des variétés autochtones et très répandues dans notre pays. Les tilleuls sont typiquement distribués dans d'anciennes forêts de taillis et de futaies. Au Moyen Age, on exploitait les tilleuls en les coupant périodiquement jusqu'à la souche comme bois de chauffage.

Abeille butinant du nectar et du miellat sur un tilleul.

Le tilleul à petites feuilles croît principalement dans l'est du plateau, dans les vallées à fœhn du nord des Alpes et en Suisse méridionale. Dans ces deux dernières zones, on rencontre parfois des forêts de tilleuls. Sinon, les tilleuls se trouvent la plupart du temps mêlés à d'autres essences. Le tilleul n'est pas aussi résistant que le hêtre face à la concurrence des autres arbres, mais il est très peu exigeant du point de vue écologique et résiste aux chutes de pierres. Si son écorce est blessée, il se régénère facilement et lorsqu'il est abattu, il repart de la souche.

L'aire du tilleul à grandes feuilles s'étend moins au nord, par contre plus au sud que celle du tilleul à petites feuilles. Le tilleul à grandes feuilles exigeant une humidité plus élevée que le tilleul à petites feuilles, il est prépondérant au Jura, dans le Chablais et au Tessin. Il n'y a qu'au Jura que sa présence est plus importante que celle du tilleul à petites feuilles. Dans les autres zones, c'est ce dernier qui domine. Le tilleul à grandes feuilles dont l'aire principale (90%) se situe entre 420 et 1100 m d'altitude, croît généralement à de plus hautes altitudes dans les Alpes que le tilleul à petites feuilles.

Le tilleul tomenteux ou argenté est originaire d'Europe du sud-est et d'Asie occidentale. Chez nous, il est planté comme arbre ornemental dans les parcs, mais il fournit aussi du nectar. Le tilleul à petites feuilles et le tilleul tomenteux fleurissent en juin/juillet, le tilleul à grandes feuilles en mai/juin.

Les tilleuls tomenteux peuvent poser quelques problèmes pour les bourdons entre deux miellées où le nectar se fait plus rare. On trouve quelques fois, sous ces arbres, des bourdons morts. Il ne s'agit cependant pas – comme on l'a pensé pendant longtemps – d'intoxications. Il ressort d'études effectuées à l'université de Münster que les bourdons meurent de faim lors de leur quête de nectar. Le nectar produit par ces tilleuls ne suffit pas aux bourdons affaiblis par la pénurie de nectar. Les besoins en énergie pour le butinage des tilleuls tomenteux ne sont pas couverts par les apports en énergie du nectar pauvre en sucre.

Les variétés de tilleul indigènes sont non seulement mellifères, mais elles fournissent également un bois parmi les meilleurs des essences indigènes. Le bois n'est pas noueux, clair et très régulier. Il n'est pas trop dur, donc facile à

travailler. Beaucoup de sculptures de vierges, de Christ ou de Saints, mais aussi des masques de Carnaval sont pour cette raison fait en bois de tilleul.

Miel de tilleul

On peut récolter du miel de tilleul dans toute la Suisse, mais il est relativement rare. Les tilleuls fleurissent du début (juin) à la mi-été (juillet). Au moment de la sécrétion de nectar, les pucerons présents sur les tilleuls produisent aussi du miellat. Parfois, celui-ci goutte et les feuilles sont brillantes et collantes de miellat ou sont recouvertes de champignons qui poussent sur le miellat sucré. De ce fait, les abeilles récoltent souvent les deux et il en résulte donc des miels de mélange, fleurs et miellat. Au Tessin, on trouve le plus souvent des miels de mélanges de tilleuls et de châtaigniers.

Les seize échantillons de miel utilisés pour caractériser ce miel provenaient d'emplacements situés à des altitudes allant de 386 à 650 m. Les miels ont été récoltés dans les cantons de BE (3), GL (1), NE (1), SG (3), TI (1) et VS (1) et en 1996 (1 échantillon), 1998 (1 échantillon), 1999 (2 échantillons), 2000 (1 échantillon), 2001 (8 échantillons) et 2003 (5 échantillons).

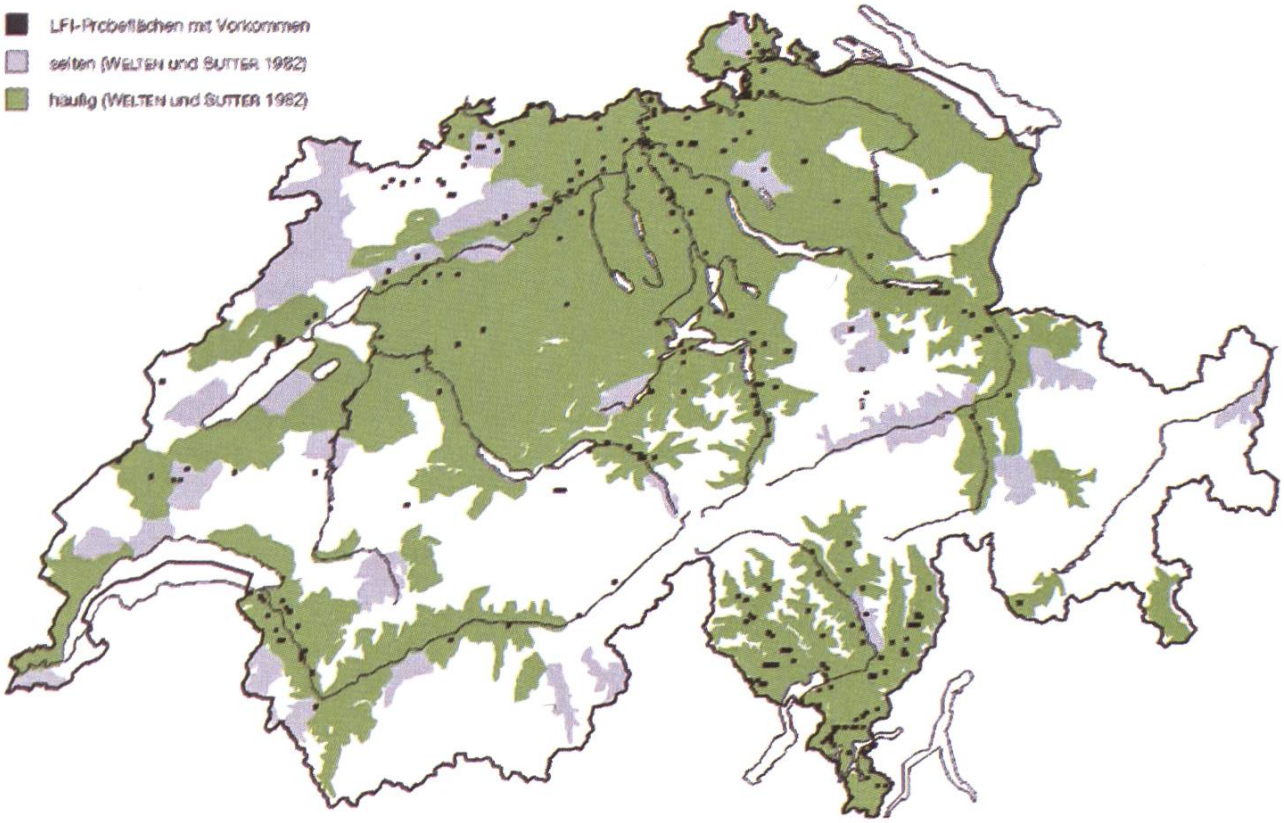
A cause de la dominance de l'arôme de la fleur de tilleul, les miels de tilleul mélangés à des miels peu aromatiques ressemblent à des miels de tilleul. La teneur en eau de tous les miels de tilleul était inférieure à 18,5 g/100 g. La plupart des rapports glucose/eau étaient supérieurs à 1,7, c'est-à-dire que les miels de tilleul cristallisent dans un laps de temps de 6 à 12 mois. Ce miel est chimiquement très hétérogène. Deux miels correspondaient aux exigences de miels de miellat (conduction électrique supérieure à 0,8 mS/cm), la plus grande partie des échantillons étaient des miels de mélange de miellat et de fleurs.

Miel de tilleul du canton de Neuchâtel: les miels de tilleul sont plus ou moins clairs selon la proportion de miellat qu'ils contiennent.

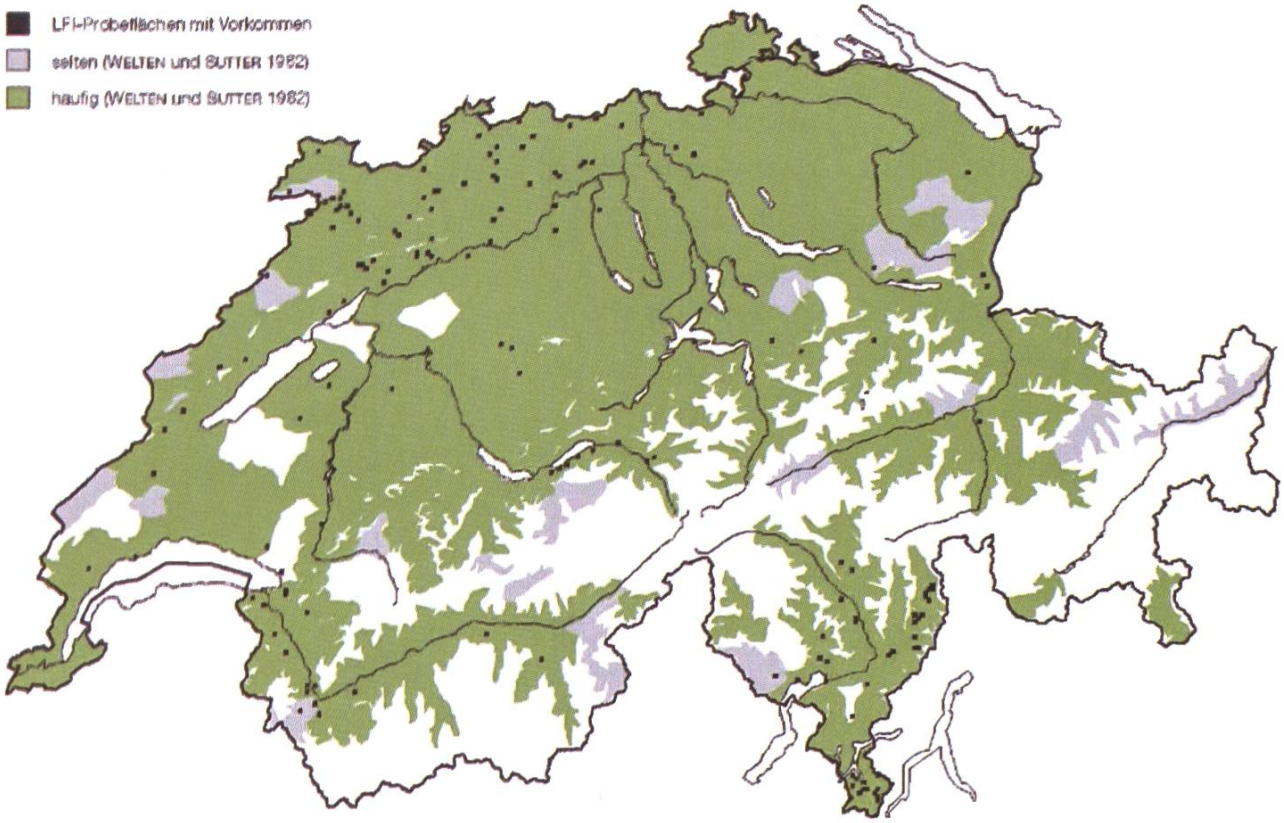
A l'analyse microscopique, les pollens de tilleul sont sous-représentés. Le miel de tilleul est plutôt pauvre en pollen. La teneur totale en pollen dépend fortement de la flore accompagnatrice (châtaignier, colza). En moyenne, 15' 800 grains de pollen se trouvent dans 10 g de miel. Le sédiment microscopique paraît pur et clair. Il est typique d'y trouver des cristaux d'oxalate bien formés.

Dans l'article suivant, nous parlerons du miel de pissenlit.

Aire de distribution des tilleuls à petites feuilles



Aire de distribution des tilleuls à grandes feuilles



Fiche signalétique

Caractérisation:

- *Intensité de la couleur: jaune à jaune clair*
- *Intensité de l'odeur: forte*
- *Intensité de l'arôme: forte*
- *Goût: frais, de menthol/chimique (rappelle l'odeur de pharmacie)*
- *Acidité: faible*
- *Amertume: absente à moyenne*
- *Sensation en bouche: astringente*
- *Arrière-goût: persistant*

Vue au microscope d'un miel de tilleul. Pollens de tilleul (résille), houx, réséda, lotier corniculé et cristal d'oxalate (agrandissement 400x,)

- *Pollens de tilleul dans le miel: 18 (8-44) %*
- *Quantité de nectar/fleur/jour: 12-30 mg*

- Valeur mellifère:	**tilleul à grandes feuilles:**	**tilleul à petites feuilles:**
par saison et hectare	*250-800 kg*	*100-1000 kg*
par saison et arbre	*env. 30 kg*	*env. 30 kg*
- Teneur en sucres:	*26-40 g /100 g*	*26-40 g /100 g*
- Types de sucres:	*33 % fructose*	*70 % fructose*
	33 % glucose	*15 % glucose*
	33 % saccharose	*15 % saccharose*

Propriétés physico-chimiques:

- Teneur en eau:	*16,0 (14,6 –17,6) g/100 g*
- Conductivité électrique:	*0,65 (0,32 –0,95) mS/cm*
- Acides libres:	*4,5 (4,1 –5,1) meq/kg*
- Fructose/glucose:	*1,28 (1,18 –1,49)*
- Glucose / eau:	*1,87 (1,64 –2,21)*