

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 128 (2007)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Revue de presse

#### **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:** 24.01.2026

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

## Un pavé dans le maturateur...

Par Paul SCHWEITZER

Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole, CETAM-Lorraine 2006

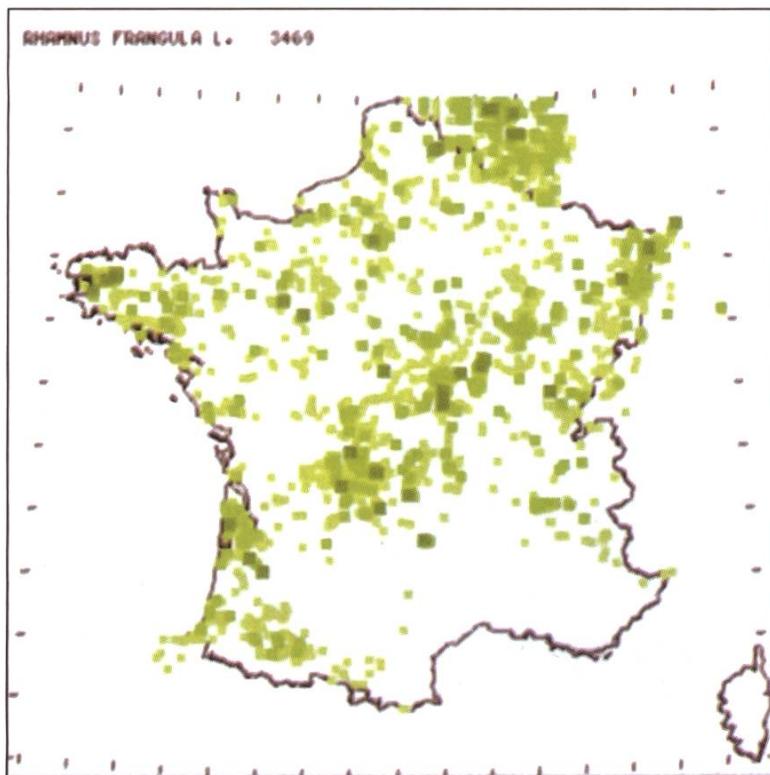
En analyses des miels, <<un plus un>> ne fait pas toujours deux. Un problème récurrent de ces analyses est celui des appellations monoflorales avec son corollaire, celui de l'origine botanique des miels et de leur composition florale exacte. Au risque d'en décevoir certain, il est actuellement impossible de déterminer la composition florale précise d'un miel et il en sera probablement toujours ainsi. Parallèlement les miels 100% monofloraux n'existent probablement jamais ou alors sont tout à fait exceptionnels. En d'autres termes, quand un laboratoire confirme ou donne une appellation monoflorale à un miel ce n'est pas parce qu'il est monofloral sensu stricto mais parce que ses caractéristiques sensorielles, physico-chimiques et polliniques sont conformes au standard qui a été défini pour cette appellation. Pour prendre un cas précis, un miel de robinier faux acacia aura une appellation «miel d'acacia» non parce qu'il est composé à 100% de miel de robinier mais parce qu'il est conforme au standard connu de cette appellation:

- Miel à l'état liquide et très clair;
- Arôme léger, floral – pas d'amertume, pas d'acidité excessive;
- Rapport fructose sur glucose élevé (il est proche de 1,7 pour les miels d'une grande pureté monoflorale), présence significative d'erlose...
- Présence de pollen de robinier à l'analyse pollinique: souvent autour de 20%, quelques fois beaucoup plus mais également d'autres fois beaucoup moins...

En général, pour les miels d'une grande pureté monoflorale, il n'y a pas de difficultés majeures à l'attribution d'une appellation. Par contre jusqu'où v-t-on donner l'appellation à un miel qui est de moins en moins monofloral? C'est là que le bât blesse car malheureusement il n'y a pas de règles ni générales ni officielles. Chaque laboratoire possède généralement ses propres critères, établis à partir des publications qui ont été faites sur les miels monofloraux et à partir de son expérience personnelle. Des critères très stricts tendent à tirer l'appellation vers le haut. Les apiculteurs dont les miels recevront cette appelle-



Photo: CHONG-WING



Carte de la répartition de la bourdaine extraite de <<SOPHY>>, une banque de données botaniques et écologiques <http://sophy.u-3mrs.fr/>

malheureusement pas. Tout au plus peut-on essayer d'harmoniser les critères de détermination des appellations monoflorales. Une publication parue en 2004 dans un numéro spécial d'Apidologie lève une partie des difficultés mais pas toutes. Dans le cas des appellations bien connues, il y a de moins en moins de problèmes. Il faut cependant savoir que les critères retenus sont toujours susceptibles d'évoluer en fonction d'une part d'une meilleure connaissance du produit et d'autre part de l'évolution des techniques analytiques. Dans ce domaine ce qui était vérité hier ne l'est plus nécessairement aujourd'hui et ce qui l'est aujourd'hui ne le sera plus nécessairement demain. L'histoire d'une appellation monoflorale pour un miel, c'est un peu celle de l'œuf et de la poule. Pour définir les caractéristiques d'un miel monofloral, il faut en analyser mais comment savoir s'ils sont monofloraux avant de les analyser? Évidemment pour les <<grandes appellations>> connues depuis longtemps, acacia, sapin, lavande, tournesol, colza, romarin, châtaignier, etc, pas trop de problèmes... A force de récolter ces miels, on sait à quoi ils ressemblent. Par contre, si un quidam expédie au laboratoire un miel soi disant monofloral avec une appellation quasi unique pour laquelle il n'existe aucune donnée, la question devient délicate et très difficile à résoudre sur la base d'un seul échantillon. L'analyse pollinique est une piste, mais on connaît ses limites. En principe, les miels monofloraux possèdent certaines typicités physico-chimiques et sensorielles. C'est à prendre en compte. L'arrivée d'autres échantillons prétendant à la même appellation permet toujours de mieux explorer ces typicités et d'arriver à établir petit à petit un embryon de fiche de spéciation laquelle évo-

lution seront certains de la grande pureté monoflorale de ceux-ci. Par contre les apiculteurs qui voient leurs miels déclassés trouveront souvent un laboratoire aux critères plus larges qui qualifiera leur miel. Il sera alors de bon ton d'expliquer que le premier laboratoire <<ni connaît rien>>. Inversement, si les critères sont plus larges, on tire les appellations vers le bas ce qui n'est pas nécessairement une bonne chose. Les apiculteurs risquent alors d'avoir des difficultés avec la DGCCRF qui n'aura pas nécessairement le même point de vue que le laboratoire trop laxiste!!!

La solution miracle n'existe

luerai probablement en fonction du nombre d'échantillons pouvant prétendre à cette appellation et qui seront analysés...

Mais même avec les miels bien connus, des problèmes perdurent. J'ai déjà eu l'occasion d'évoquer le cas de miels de tilleul et de romarin hors normes parce qu'ayant une teneur en saccharose supérieure à 5%. Le phénomène est connu puisque cité dans l'étude sur les miels monofloraux européens parue dans Apidologie. Pourtant, au niveau de la législation européenne et française ces miels sont hors normes donc théoriquement in commercialisables: un paradoxe quand on sait que ce sont souvent les plus beaux miels de tilleul et de romarin qui sont ainsi. J'ai déjà expliqué la raison du phénomène: une intense production nectarifère d'un nectar très concentré attire les abeilles massivement. La forte concentration du nectar fait que celui-ci est peu <<travaillé>> par les abeilles. Il en résulte une pauvreté enzymatique qui ne favorise pas l'hydrolyse du saccharose et glucose en fructose. Le résultat est un miel riche en saccharose et pauvre en enzymes: la parfaite illusion d'un miel adultéré et qui pourtant ne l'est pas... C'est pour ces mêmes raisons que la lavande, le robinier faux acacia font l'objet de règles particulières. la législation a toujours un temps de retard sur la science... Un autre cas particulier est celui du miel de bourdaine, miel étonnant s'il en est. La bourdaine est présente sur une grande partie de l'hexagone. Les miels monofloraux de bourdaine sont surtout récoltés dans l'ouest de notre pays bien que localement ils puissent l'être ailleurs. La phytogéographie ne connaissant pas les frontières politiques, ces miels sont également récoltés en Belgique et dans le nord-ouest de l'Espagne. Peu répandus en Europe et dans le monde, presque typiquement français ces miels sont peu connus et présentent une caractéristique, à ma connaissance unique, dans le monde des miels. Ils sont très peu acides, leur pH initial étant souvent voisin de 6. Des miels d'une grande pureté monoflorale de bourdaine analysés au CEAM avaient même des pH neutres voire même légèrement basiques (jusqu'à 7,1). Il va de soi que c'est un caractère totalement discriminant pour l'appellation << miel de bourdaine>> et donc je n'ai jamais vu aucune allusion nulle part!!! Une des conséquences sur cette étonnante propriété, qu'il conviendrait d'étudier en détail, est que ces miels <<fabriquent>> très difficilement de HMF.. Heureux producteurs de miels de bourdaine...

Malgré les efforts de vulgarisation que je fais depuis des années, une chose passe très mal dans le microcosme apicole: une analyse pollinique n'est pas une analyse de la composition du miel. Des miels de lavande contiennent jusqu'à 90% de pollen de châtaignier, des miels de ronces aussi et pourtant ces miels ne contiennent souvent pas de châtaignier du tout. La composition pollinique d'un miel dépend de l'environnement immédiat des ruches où de nombreuses espèces florales sont en compétition pour le nectar et le pollen. À cela s'ajoute encore la production de miellats par des aphidiens voire même la présence d'autres substances sucrées qui peuvent être attractives pour les abeilles (canne à sucre, jus de certains fruits, etc...). Les pratiques apicoles comme la transhumance, l'échange de cadres sont également à prendre en

compte. Tous ces éléments interfèrent dans la composition pollinique finale du miel. DEMIANOWICZ a établi à partir de miels expérimentaux l'abondance pollinique de certains miels et les a répartis en dix-neuf classes (voir tableau).

<b>Classes</b>	<b>Nombre de grains de pollen pour 1 gramme de miel (en moyenne)</b>	<b>Exemples de miel</b>
0	32	
I	112,5	Robinier faux acacia
II	225	Bourrache, centaurée jacée, tournesol, tilleul
III	450	Sauge officinale
IV	900	Bleuet
V	1'800	Pommier, sainfoin, pisseinlit, trèfle blanc
VI	3'600	Vipérine
VII	7'200	Colza, mélilot, phacélie, framboisier
VIII	14'400	Salicaire
IX	28'800	Lotier, réséda
X	57'600	
XI	115'200	
XII	230'400	
XIII	460'800	Cynoglosse
XIV	921'600	
XV	1'843'200	
XVI	3'686'400	
XVII	7'372'800	
XVIII	147'456'000	Myosotis

A partir de ces données, certains ont pensé créer des coefficients permettant de transformer les données d'une analyse pollinique en composition floristique du miel. C'est une belle illusion. Les coefficients ont été établis à partir de miels expérimentaux. Dans la nature, les plantes sont en compétition avec les espèces qui se trouvent dans le même biotope. Des coefficients, même établis dans un biotope donné, seraient probablement sans valeur dans un autre où les mêmes espèces seraient nécessairement dans des conditions différentes (nature, hygrométrie des sols, climatologie, latitude, longitude, altitude, éléments anthropiques...). La présence de miellat est indétectable par

la méthode des coefficients polliniques qui ne peut également prendre en compte les pratiques apicoles. Et l'existence de fleurs stériles, d'espèces dioïques, de nectaires extra floraux? Et chez les caryophylacées, où le nectar est souvent prélevé par les trous percés dans la corolle par des apidés sauvages? Quand un miel de lavandes ou un miel de sapin contient 90% de pollen de châtaignier, l'application de n'importe quel coefficient pollinique ne donnera jamais zéro. Inversement, zéro multiplié par n'importe quoi donne toujours zéro. Certaines idées reçues ont la vie dure. L'analyse pollinique des miels n'est pas une science exacte. L'image donnée par l'analyse pollinique d'un miel est une image très déformée de la réalité. Cela peut même être une espèce de mirage. Il convient d'en avoir pleinement conscience. L'interprétation de celle-ci est quelquefois comparable à celle d'un système chaotique où le battement d'une aile d'abeille sur une fleur de myosotis déclenche une tempête dans votre maturateur...

*Texte publié en novembre 2006 et aimablement mis à notre disposition par «L'Abeille de France».*

## Offrez-vous des outils de qualité

- tout en acier inoxydable, efficace et solide
- résistant aux traitements aux acides
- également pour ruches DB

**Bandes porte-cadres\***, dès Fr. 2.40

**Liteaux pour planchettes  
de couverture, dès Fr. -.50**

**Clous ou vis inox pour porte-cadres et  
liteaux**

**Nourrisseurs LEUENBERGER**

**Entrées de ruches WYNA-DELUXE**

**Grilles Anti-Varroa\* 29,7x50x0.9 cm**

\*dimensions sur demande

**JOHO & PARTNER**

**5722 Gränichen**

**Tél./Fax 062 842 11 77**

**Réponse en français 079 260 16 67**

**www.varroa.ch**

## PRÉPARER LA SAISON 2007

avec du matériel neuf en bois massif de  
très bonne qualité

### **Ruche suisse complète**

Cadres, fenêtre, planche d'envol Fr. 210.-

### **Armoires à cadre CH**

- |                        |           |
|------------------------|-----------|
| 1 compartiment 135 c.  | Fr. 370.- |
| 2 compartiments 270 c. | Fr. 620.- |
| 3 compartiments 405 c. | Fr. 950.- |

### **Ruche Dadant Blatt**

Fond varroa, 2 hausses, cadres, nourrisseur

**DB 12 cadres Fr. 210.-**

**DB 10 cadres Fr. 190.-**

### **Armoires à cadre DB**

- |                       |           |
|-----------------------|-----------|
| 1 compartiment 135 c. | Fr. 440.- |
|-----------------------|-----------|

**Cadre monté à partir de Fr. 1.-**  
(cadre de hausse)

**Tél. 076 455 10 80**

## Quand arrive le catalogue BIENEN-MEIER 2007?

Ce printemps vous ne recevrez pas de nouveau catalogue. Pour la cinquième fois vous avez reçu en 2006 un **catalogue bisannuel**. Ainsi nous prenons en charge les augmentations de prix de nombreux fournisseurs, de même les frais de transports plus élevés, suite à l'augmentation des taxes poids lourds.

**Profitez vous aussi des avantages d'approvisionnement et des services qu'offrent les points de vente régionaux BIENEN-MEIER grâce à un choix exceptionnel et à un conseil compétent.**

### Nos points de vente en Suisse romande

Quincaillerie «Le Canada»	tél. 021 864 50 66	1147 Montricher-Gare
M. Pierre-Yves Marlétaz	tél. 024 463 38 38	1880 Bex
M. et M <sup>me</sup> Frei	tél. + fax 032 313 32 03	3232 Anet

### Nos revendeurs exclusifs de produits BIENEN-MEIER

Commerce de Fer SA,	Rte de l'Industrie 20,	1680 Romont
A. Walpen SA, Quincaillerie,	Grand-Champsec,	1950 Sion
LANDI REBA SA,	Guterstrasse 33	4242 Laufon

Venez à nous – nous vous offrons davantage pour votre argent!

## Ne jetez pas la cire d'abeille au rebut!

Lorsque les particuliers fondent eux-mêmes les vieux rayons, 4 à 6 tonnes de cire pure sont jetées avec les cocons et autres impuretés.

En 10 ans, il manque 40 à 60 tonnes de cire d'abeilles pure!

En tant que spécialistes de la transformation de la vieille cire, nous sommes à même de vous offrir un rendement supérieur à celui obtenu par la fonte individuelle, car vous recevez pour chaque vieux rayon une bonification calculée sur un poids égal à celui d'une feuille gaufrée équivalente. Ex.: 100 g pour un vieux rayon CH, 125 g pour un vieux rayon DB.

**Vive recommandation:** détacher des cadres les vieux rayons en les découpant, sans les briser, puis les apporter à l'un des points de vente ou à Künten, au moyen du grand sac mis à votre disposition, lequel peut contenir jusqu'à 30 rayons.

**Evitez de fondre les vieux rayons – Evitez la perte d'une importante matière première.**



Une entreprise de R. Meiers Söhne SA

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

