Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 130 (2009)
Heft: 1-2

Rubrik: La question du mois

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

Question posée en novembre 2008 :

Quel risque y a-t-il à consommer du miel périmé depuis plusieurs années ; peut-on avoir des éruptions cutanées après avoir consommé du miel périmé ?

Qu'en pensent les spécialistes des miels ?

Est-ce une question en relation avec le HMF ?

Au premier abord se pose la question : qu'est-ce que c'est, du miel périmé ?

Avec l'habitude d'avoir tous les produits alimentaires « datés », nous perdons peut-être la notion de conservation sur le long terme. Un connaisseur en miel ne vous demande pas forcément du miel frais, mais il voudra tel ou tel millésime qui lui a particulièrement bien convenu, si vous avez du choix. Il est étonnant que la majorité des apiculteurs ne conservent pas quelques pots de chaque récolte, afin d'observer le vieillissement. C'est à chaque fois un plaisir de goûter des anciens miels avec d'autres personnes et d'entendre les commentaires. Il est clair que la saveur d'un miel frais, n'est pas tout à fait la même que celle d'un pot qui date de 5 voir 10 ans. Si le produit initial est mis en pot avec grand soin et conservé dans de bonnes conditions, la surprise est assurée. Il y a très peu de gens qui sont capables de dire l'âge d'un miel lors d'une dégustation à l'aveugle.

Je suis d'accord que le miel frais est un délice et que la majorité des personnes sait l'apprécier, mais en tant qu'apiculteur/trice nous devrions savoir répondre aux questions des clients et consommateurs.

Chacun/e devrait connaître l'appellation HMF et savoir ce que ça signifie. Puisqu'un miel frais ne contient pas ou très peu de HMF, la présence, et surtout l'augmentation de HMF dans un miel, est le résultat du processus de vieillissement.

(Les « hexoses » contenus dans les miels se transforment en HMF.)

Une grossière négligence qui est plus courante que l'on ne voudrait bien croire : du miel dans une vitrine, en plein soleil d'une pharmacie ou d'une droguerie, pendant quelques semaines. Ce miel affichera vite un taux de HMF très élevé suite à la dégradation des sucres par la chaleur due au soleil, accentuée par les grands écarts de température du jour et de la nuit. Le miel ne devrait jamais être exposé de la sorte, surtout s'il est dans des pots en verre.

Vous voulez en savoir plus, cherchez sur Internet, sous :

Apiculture – L'HMF et les miels

A mes yeux il ne peut y avoir du miel périmé, mais simplement du miel qui a mal vieilli.

Le renommé spécialiste suisse, en miel, Stefan Bogdanov, ancien collaborateur du CRA, nous donne l'explication suivante:

Du miel avec un taux d'humidité idéale (en dessous de 17 %) peut très bien se conserver, durant plusieurs années, 10 voir 20 ans, sans en être avarié.

Le taux de HMF (5-Hydroxyl-Méthyl-2-Furfural) est un indicateur de fraîcheur du miel. Sous cette dénomination on comprend la décomposition des sucres, qui se transforment sous l'influence des acides dans le miel, lors de l'entreposage ou lorsqu'on chauffe le miel (un miel avec un pH bas est plus fragile, le taux d'HMF augmente rapidement, le vieillissement est plus rapide). Selon le «Codex alimentarius», les normes de l'Union Européenne, comme celles de l'ordonnance des denrées alimentaires suisse, la teneur en HMF ne doit pas dépasser les 40 mg/kg. Pour des miels provenant des régions tropicales ou en mélanges, le maximum est autorisé à 80 mg/kg. Des miels frais, naturels, selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires suisse, ne doivent pas contenir plus de 15 mg/kg de HMF. Maintes analyses ont démontré que la plupart des miels suisses en contiennent moins et sont donc assurément frais et naturels. En règle générale, les miels importés contiennent un taux de HMF plus élevé, du fait qu'ils sont entreposés plus longtemps et retravaillés par thermisation souvent élevée. Il faut savoir que tous les produits alimentaires sucrés qui ont été chauffés contiennent cette substance HMF, qui ne présente pas de toxicité pour l'homme, par contre, un miel avec un HMF très haut sera toxique pour les abeilles.

La question posée ce mois est la suivante:

Plantez ou semez-vous des variétés de fleurs propices aux abeilles autour de votre rucher ou trouvez-vous qu'elles ont assez de diversité à disposition dans la nature environnante?

A VENDRE

pour cause de déménagement
5 ruches DB
(reines à changer en 2009)
+ divers matériel (extracteur, maturateur, cadres etc.) **Fr. 2500.–**
Marcel Pachoud, Rte des Monts 51
1807 Blonay Tél. 021 943 22 71
(le soir) m.pachoud@bluewin.ch

A VENDRE

Miel de fleurs ou de forêt

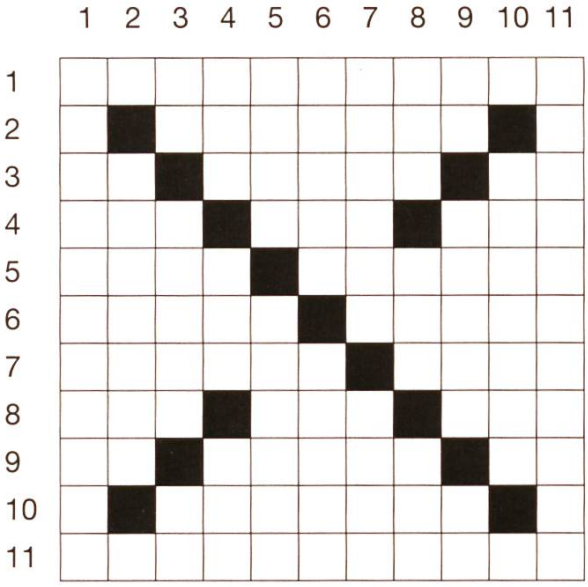
Avec label CH

Téléphone et répondeur:

021 864 56 30

Mots croisés

Mots croisés N° 140



Horizontalement

1. C'est là qu'on reconnaît le maçon *(quatre mots)*.
2. Abjecte, ignoble.
3. Oui du Midi – Chêne pommier, pin, etc. – le meilleur.
4. Aurochs – posséda – membre d'un service de sécurité.
5. Ce que dit un acteur – fleuve d'Angleterre.
6. Sans tête – nettoyer.
7. Qui concerne la navigation – laxatif.
8. Signe musical – du verbe aller – soutient un navire.
9. Age sans cœur – installé sur un siège – démonstratif.
10. Petit oiseau.
11. Grand incendie.

Verticalement

1. Plante ornementale *(mot composé)*.
2. Serpent à sonnette.
3. Coule en Italie – dépasse quelque fois le maître – coule en Sibérie.
4. Prénom féminin – organisation indépendantiste espagnole – élément vital.
5. Pays d'Europe – autre nom de Didon.
6. Commencement – anneaux de cordage.
7. Chef-lieu de canton de Maine-et-Loire – partie du nez.
8. Utilise – ferme provençale – personnage biblique.
9. Personnel – ragoût de lièvre – règle.
10. Poison violent.
11. Qui rend la sérénité, le calme.

C. Michaud

Mots croisés N° 139

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	C	R	E	C	E	R	E	L	L	E	S
2	O	■	T	A	B	A	G	I	E	■	A
3	N	E	■	R	A	M	E	S	■	P	I
4	S	U	R	■	R	E	E	■	A	I	N
5	T	R	O	M	B	E	■	A	I	R	T
6	R	A	S	E	E	■	E	P	S	O	M
7	U	S	E	S	■	T	S	O	N	G	A
8	C	I	E	■	S	A	S	■	E	U	R
9	T	E	■	A	N	N	I	E	■	E	T
10	I	■	D	I	O	G	E	N	E	■	I
11	F	A	U	X	B	O	U	R	D	O	N