Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture

Herausgeber: Société romande d'apiculture

Band: 138 (2017)

Heft: 10

Artikel: Dégustation de miels à l'occasion de la journée Portes ouvertes du Centre de recherche apicole

Autor: Zumbrunn, Severin / Guggenbühl, Barbara / Kast, Christina

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1068177

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

Dégustation de miels à l'occasion de la journée Portes ouvertes du Centre de recherche apicole

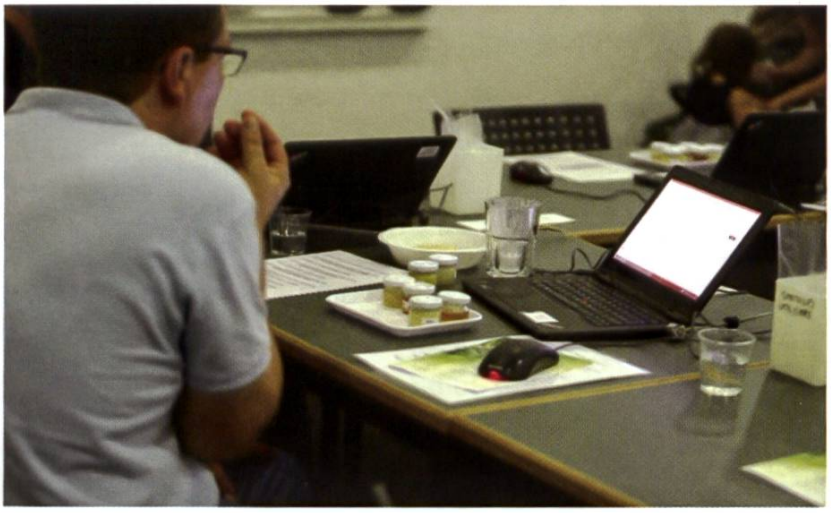
Severin Zumbrunn, Barbara Guggenbühl et Christina Kast, Agroscope, Centre de recherche apicole, Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Berne

Le 24 juin 2017, à l'occasion de la journée des portes ouvertes du Centre de recherche apicole de Liebefeld, les visiteurs et visiteuses ont testé et évalué dans le cadre d'une dégustation six miels monofloraux. Cette dégustation avait pour objectif d'étudier les préférences en matière de miels et si les dégustateurs-trices étaient capables d'identifier les miels proposés.

Les six miels monofloraux dégustés. De gauche à droite : miels de rhododendron, de châtaignier, de dents-de-lion, de fleurs avec tilleul, de colza et de sapin.

Parmi les miels à déguster, il y avait du miel de fleurs avec tilleul amer et mentholé, du miel de rhododendron floral et fruité, du miel de dent-de-lion avec son odeur animale typique et du miel de châtaignier aux notes chimiques et amères. Il va de soi que les miels les plus produits au nord des Alpes, à savoir les miels de colza et de sapin, faisaient également partie de la sélection. Ainsi, l'éventail entier des miels monofloraux suisses était représenté, à l'exception du miel d'acacia.

Les visiteurs-euses ont été nombreux à vouloir participer à la dégustation, de sorte qu'il a été en partie nécessaire de procéder à des dégustations en groupes. Au total, 300 personnes de 19 cantons y ont pris part. Avec 242 apiculteurs-trices et 58 non-apiculteurs-trices, la proportion de participant-e-s issus du milieu apicole était nettement dominante. Par rapport à la dégustation organisée lors de la journée des portes ouvertes de 2006, trois fois plus d'apiculteurs-trices ont participé cette année.

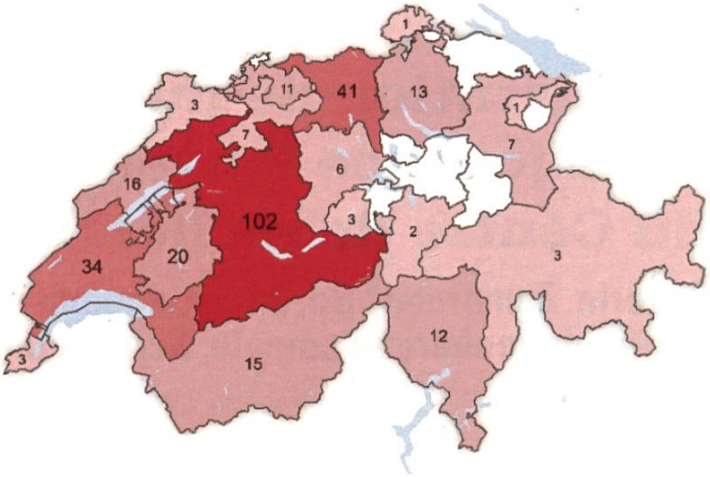


Organisation de la dégustation : ordinateur, miels monofloraux, eau et biscotte pour la neutralisation, bâtonnets de dégustation.

Déroulement de la dégustation

Les six miels monofloraux sélectionnés ont été munis de numéros à trois chiffres déterminés de façon aléatoire et mis dans des petits récipients pour la dégustation puis présentés aux participant-e-s également de façon aléatoire. Un ordinateur guidait les dégustateurs-trices pendant la

dégustation. Après quelques questions relatives à leur profil, les dégustateurs-trices étaient priés d'indiquer sur une échelle linéaire non graduée de 10 cm dans quelle mesure ils appréciaient le miel dégusté. L'extrémité gauche de l'échelle (0) signifiait que le miel n'était pas du tout apprécié, l'extrémité droite (10) que le miel était très apprécié. Ensuite, les dégustateurs-trices devaient identifier le miel dégusté parmi une liste des six miels monofloraux affichée sur l'écran de l'ordinateur. Il était possible de cocher plusieurs fois la même sorte de miel.



Les dégustateurs et dégustatrices provenaient de toute la Suisse. Carte avec nombre de participant(e)s par canton (N=300)

Les six miels ont été dégustés les uns après les autres et évalués individuellement, sans comparaisons entre les échantillons de miels ni classement. Les participant-e-s ont eu la possibilité de prendre connaissance de leurs résultats personnels immédiatement après la fin de la dégustation.

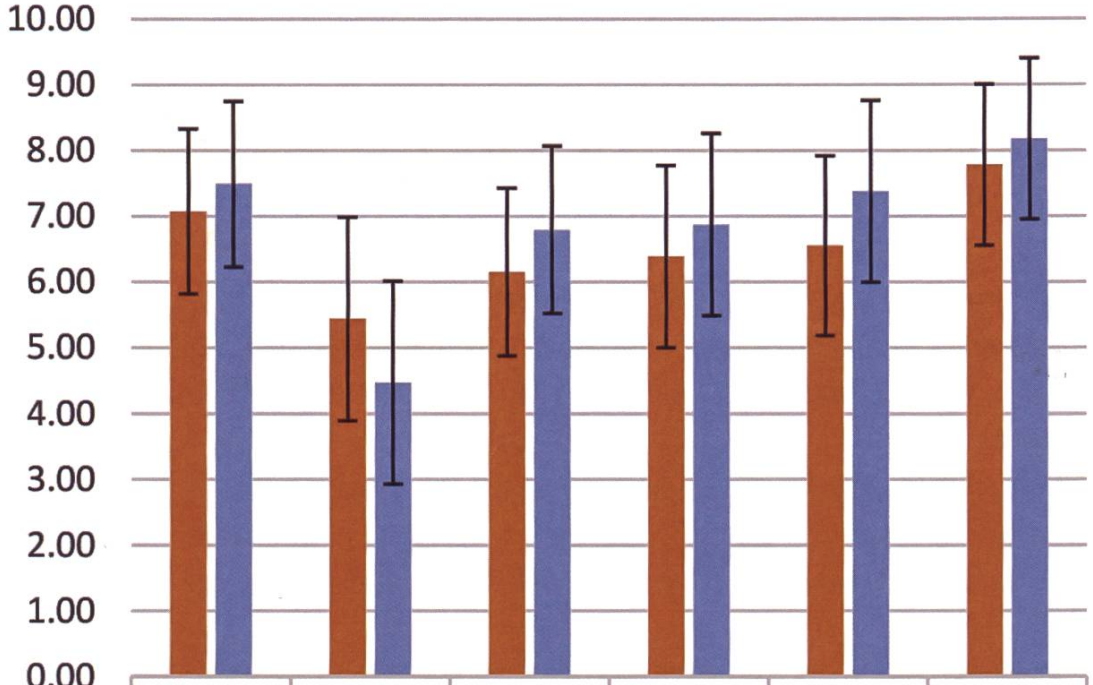
Résultats

Avec une moyenne de 7,9, le miel de sapin a été le miel monofloral le plus apprécié. Ce résultat ne surprend pas, étant donné qu'il était déjà le grand favori de la dégustation de 2006. Testé pour la première fois dans le cadre de ce type de dégustation, le miel de rhododendron est sorti deuxième, talonné de près par les miels de colza, de dent-de-lion et de fleurs avec tilleul. Le miel de châtaignier s'est retrouvé en dernière position. Plus amer et moins connu au nord des Alpes que les miels de colza et de sapin, il est très probable qu'il soit moins apprécié pour ces raisons. Ce constat est étayé par les résultats des différents cantons : au Tessin, le miel de châtaignier atteint une moyenne de 6,66 et se place à la deuxième position des miels les plus appréciés. En Valais, il atteint même 6,74 et se situe également à la deuxième place.

Le miel de châtaignier est davantage apprécié par les apiculteurs-trices que par les non-apiculteurs-trices, ce qui suggère qu'il y a effectivement un lien entre le degré de notoriété et la préférence. A l'inverse, le miel de colza est davantage apprécié par les non-apiculteurs-trices que par les apiculteurs-trices.

Il est surprenant de constater que les dégustateurs-trices qui ont apprécié le miel de dent-de-lion ont également tendance à apprécier le miel de châtaignier, ce qui pourrait être en lien avec la forte intensité olfactive et gustative de ces deux miels. La même corrélation existe entre le miel de colza et le miel de sapin.

Dans la deuxième partie de la dégustation, les dégustateurs-trices avaient pour tâche d'identifier l'origine florale des échantillons de miel. Le tableau 1 présente le pourcentage d'échan-



	Rhodo-dendron	Châ-taigner	Dents-de-lion	Fleurs + Tilleul	Colza	Sapin
Apiculteur	7.08	5.44	6.15	6.39	6.55	7.79
Non-apiculteur	7.49	4.47	6.80	6.88	7.38	8.18

Dans quelle mesure les miels monofloraux sont-ils appréciés par les apiculteurs-trices/non-apiculteurs-trices ? On constate qu'il n'y a pas de grandes différences entre la plupart des miels des deux groupes, à l'exception du miel de châtaignier, qui est davantage apprécié par les apiculteurs-trices, et du miel de colza, qui lui est davantage apprécié par les non-apiculteurs-trices.

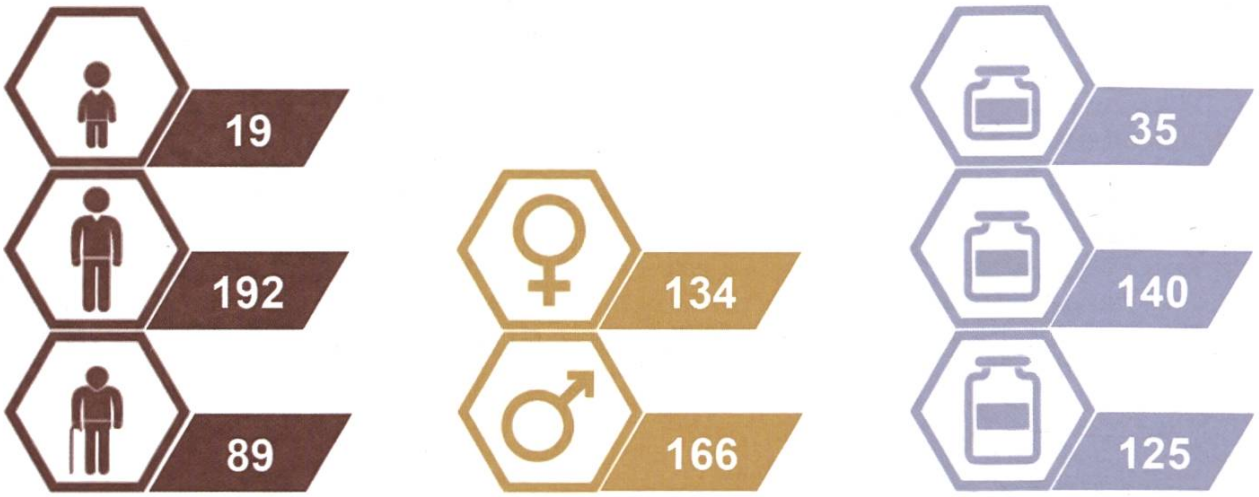
		Appellations réelles					
		Rhododendron	Châtaignier	Dents-de-lion	Fleurs + tilleul	Colza	Sapin
Appellations proposées	Rhododendron	21%	8%	22%	13%	26%	7%
	Châtaignier	12%	53%	10%	9%	6%	11%
	Dents-de-lion	14%	8%	15%	48%	18%	2%
	Fleurs + tilleul	23%	10%	32%	14%	19%	8%
	Colza	26%	12%	16%	14%	27%	4%
	Sapin	3%	9%	5%	3%	4%	69%

Tableau 1 : La matrice met en évidence l'appellation proposée par les dégustateurs-trices pour chaque échantillon de miel. Dans la colonne tout à gauche figurent les appellations proposées par les apiculteurs-trices, dans les autres colonnes figurent les appellations réelles des miels. Sur la diagonale (en bleu) figurent les pourcentages des échantillons de miel correctement identifiés, les autres cases indiquent les confusions entre deux miels. Les miels de colza et de rhododendron ont souvent été confondus l'un avec l'autre (en brun clair); il en va de même des miels de dent-de-lion et de fleurs avec tilleul (en brun foncé).

tillons de miels correctement identifiés. Le miel de sapin est le miel qui a été le plus souvent identifié correctement. 69 % des dégustateurs-trices l'ont reconnu. Le miel de châtaignier quant à lui a été reconnu par 53 % des participant-e-s. Le miel de colza a été fréquemment confondu avec le miel de rhododendron, ce qui n'est pas très étonnant, vu que tous deux sont très similaires du point de vue de la couleur et présentent souvent un goût peu prononcé. Le miel de dent-de-lion a quant à lui souvent été confondu avec le miel de fleurs avec tilleul.

Les résultats de la dégustation de miel montrent clairement que les miels monofloraux ne sont pas appréciés uniquement pour leur goût, mais que – comme escompté – les dégustateurs-trices les ont appréciés aussi en raison de leurs habitudes alimentaires et de leur origine culturelle.

Malheureusement, notre programme d'évaluation pour la version française a eu le matin même de la dégustation quelques problèmes dus à une programmation incorrecte ; nous vous prions de nous en excuser. Les résultats ont été corrigés pour établir le présent rapport.



Aperçu démographique des dégustateurs et dégustatrices. De gauche à droite : âge (enfants jeunes jusqu'à 20 ans ; adultes de 21 à 60 ans et plus de 60 ans) sexe et consommation de miel (nombre de personnes qui consomment du miel une fois par mois, plusieurs fois par semaine et tous les jours).