

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 144 (2023)  
**Heft:** 11-12

**Rubrik:** Apiculture ici et ailleurs

### **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:** 26.04.2026

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

# Goûteurs de miels et miels du monde

Texte et photos par Isaline Bise

Le miel est à l'apiculteur ce qu'est le vin au vigneron : chacun « son » miel, fierté de fin d'année, bonheur d'en offrir aux amis, quête d'être en possession du meilleur. Pourtant les occasions de déguster, comparer, sont rares. Inexistantes ?

Caroline Reverdy, docteure en analyse sensorielle et aromaticienne, s'est chargée d'une singulière mission : populariser la dégustation technique du miel pour pousser à la découverte de toutes ses propriétés organoleptiques. Autrement dit, aiguïser les 5 sens des apiculteurs et des gourmands de tous horizons. Dans un livret paru en 2021, « Mon Cahier du Goûteur de Miels », elle pose cette question qui sonne comme un appel : « Saisissons-nous vraiment l'occasion de déguster des miels locaux en provenance de contrées lointaines et d'éduquer nos papilles à ces goûts nouveaux comme nous pourrions le faire avec des vins ou des fromages de terroirs variés ? »

Découvrez le monde, en découvrant la sensorielle des miels du monde.



# La collection des miels du monde - un voyage sensoriel au départ de Neuchâtel

## Fleurs d'abeilles... du monde entier

Lors de l'exposition «Fleurs d'abeilles» organisée en 2013 par le Jardin botanique de Neuchâtel, un appel singulier a été lancé à la population de toute la Suisse romande: ne revenez pas de voyage sans un échantillon de miel! Ainsi est née la collection des miels du monde, avec aujourd'hui plus de 1000 miels en provenance de 115 pays. Au-delà d'un camaïeu gustatif, la collection constitue un témoignage de l'environnement chimique de la planète au début du 21ème siècle. Une étude a été menée sur la présence de néonicotinoïdes dans ces miels, avec plusieurs publications scientifiques dès 2017. La chimie de ces miels du monde continue à être explorée dans un nouveau projet visant à quantifier les molécules présentes grâce à la métabolomique, et ainsi mettre en évidence des éventuelles propriétés thérapeutiques.

Image de Laverace, sur Freepic

### URUGUAY

Le *miel d'eucalyptus* d'Uruguay se distingue par ses arômes particuliers de **fromage** et d'animal.

### CORSE

Le miel d'*arbousier* peut déplaire par son fort caractère: **amer**, certains lui trouvent un goût de... vomit.

### SOC

Arbre emblématique du Yémen, le miel de Socotrate a une couleur rougeâtre et une saveur douce. Il est décrit comme étant à la fois sucré et amer.

Plus d'infos sur la Collection  
des Miels du Monde du  
Jardin botanique de Neu-  
châtel :



[www.jbneuchatel.ch](http://www.jbneuchatel.ch)

## KHIRGIZISTAN

Le **sainfoin** est une fleur des prairies commune en Suisse, mais son miel est extrêmement rare. Aussi appelé miel de Naryn au Kirgizistan, sa saveur est fine et largement appréciée, sa couleur d'un **blanc pur**.

## THAILANDE

Cette nation a la chance d'abriter la **diversité** d'abeilles mellifères (au sens productrices de miel) la plus riche au monde, avec **12 espèces**. 120 miels sont représentés dans la collection.

## INDONESIE

Le miel le plus recherché est celui de l'abeille géante **Apis dorsata**. Il dégage des **arômes gourmands** de vanille, beurre et caramel.

## LA REUNION

Le **miel vert** de la réunion est le plus **rare**, et donc le plus cher... Il est produit par **une variété endémique d'abeille mellifère** réputée particulièrement douce.

## OTRA

...que de cette île  
**gonnier** prête au  
**uge** de sa sève. Le  
a a une saveur  
« **étonnante** »,  
rée et amère.

# Participer à révéler les terroirs du miel avec honeyatlas.com

Pour enrichir la base de données des miels du monde, chacun peut consigner ses résultats de dégustation sur le site [www.honeyatlas.com](http://www.honeyatlas.com). Pour les palais novices, voici une brève introduction à la sensorielle du miel, qui sera complétée à l'aide du Cahier du goûteur de miel. Apprenez donc à utiliser vos sens pour déguster, seule l'ouïe n'est ici pas mise à contribution: mettez-là au repos dans un lieu calme...



## Le toucher

Les textures d'un même miel peuvent varier au cours de son existence, au gré de la cristallisation. Mais certains miels sont par essence plus ou moins fluides et plus ou moins granuleux.



## L'odorat

En général, le goûteur va préférer les arômes qu'il connaît déjà. Il faut environ huit dégustations pour s'ouvrir à la nouveauté.

Les arômes ne doivent pas être confondus avec les goûts. Ils sont d'une variété infinie et sont perçus par des récepteurs olfactifs dans la cavité nasale lors de la dégustation.

Fruité	Bois/Résine	Acétique/ vinaigre
Fruit séché/Fruit cuit	Végétal/Sec	Lactique/aigre
Floral	Caramélisé/ Torréfié	Pétrochimique /Fumé/ Goudron
Epicé	Mélasse/ Raisiné	Animal
Cire	Pâte d'amande	Soufré



### Le goût

Les goûts sont au nombre de 5 et sont bien définis:

Acide - Amer - Sucré - Salé - Umami

Ils sont perçus au niveau de la langue. Ils peuvent facilement prendre le dessus sur les arômes, ce qui rend la dégustation de certains produits plus difficile. Le miel est un produit compliqué à déguster en raison de sa saturation en sucre. C'est pour cette raison que l'intérêt d'une dégustation est plus grand avec une variété de miels du monde plutôt qu'entre deux miels suisses toutes fleurs.



### La vue

Les couleurs des miels sont très variées, gravitant souvent autour du jaune plus ou moins clair. L'opacité varie également, on peut par exemple avoir des miels clairs et opaques, comme de la crème, mais aussi clairs et transparents, comme de l'huile. Les miels des forêts tropicales d'Afrique ou d'Asie sont souvent très sombres.

## Un terroir pour le miel du Vallon de l'Ermitage ?

La notion de terroir est parfois difficile à saisir, surtout sur le plan sensoriel. Les miels se différencient plus à l'échelle internationale que locale. Mais on peut néanmoins distinguer des terroirs avec des flores particulièrement typiques qui vont créer des caractéristiques propres au miel. Blaise Mulhauser, responsable de la collection des miels du monde et directeur du Jardin Botanique de Neuchâtel, espère mettre en évidence le terroir du Vallon de l'Ermitage en conservant méticuleusement les miels du Jardin, année après année depuis 2012. Chaque apiculteur peut d'ailleurs faire de même avec sa propre production, et consigner ses observations sur [Honeyatlas.com](https://www.honeyatlas.com).

La Butinerie



Contact: 078 608 72 12  
labutineriesarl@gmail.com

Adresse magasin: Route de Romont 19  
1553 Châtonnaye

Adresse postale: Chemin de la Chaussy 6  
1553 Châtonnaye

www.labutinerie.ch



Toute l'équipe de La Butinerie Sàrl vous souhaite d'**excellentes fêtes** de fin d'année ainsi que leurs **meilleurs vœux** pour la nouvelle année !

Pssst...

Nous adaptons nos horaires pour cette nouvelle année !

**Octobre à février :**

Mardi 09h00 - 11h45 / 13h30 - 17h00 **Nouveau**

Samedi 09h00 - 11h45

**Mars à septembre :**

Lundi 09h00 - 11h45 / 13h30 - 17h00 **Nouveau**

Mardi 09h00 - 11h45 / 13h30 - 17h00

Vendredi 09h00 - 11h45 / 13h30 - 17h00

Samedi 09h00 - 11h45 / 13h30 - 16h00



**TOUT POUR L'APICULTURE**

Retrouvez notre assortiment sur [www.labutinerie.ch](http://www.labutinerie.ch)

