

# Actu Api

N° 15

L'ESSENTIEL DU PROGRAMME EUROPÉEN MIEL

Mon miel  
est unique

Mieux  
connaître  
son origine



# Mille fleurs, --- Mille couleurs, Mille saveurs

Chaque année, en fonction du climat, les abeilles de mon rucher réalisent une nouvelle aquarelle de mon environnement. Saveurs et arômes composent des harmonies à découvrir à chaque récolte. En fonction des fleurs visitées, les miels récoltés passeront du blanc au jaune paille et à l'or pour arriver au marron sombre, et même au noir (voir photo : miels de notre région). La majorité seront cristallisés. Seuls quelques-uns très riches en fructose, comme l'acacia, le châtaignier ou certains miellats peuvent rester liquides plus longtemps. Les autres vont normalement cristalliser dans les jours ou les semaines qui suivent la récolte. Les miels de colza et de pissenlit cristalliseront très rapidement

(déjà dans les hausses par nuits froides). Les différents sucres et l'eau d'un miel influencent donc sa cristallisation et sa stabilité. Ce sont cependant ses éléments mineurs (acides, minéraux, arômes, pigments...) qui vont le caractériser en lui donnant non seulement sa couleur mais également son goût et ses arômes. Certains miels (ronces, phacélie) dénotent par une acidité importante, d'autres comme le châtaignier par de l'amertume, quelques-uns dont le pissenlit, seront astringents (tanniques). Enfin, certains seront même piquants. Leurs arômes couvriront une très large palette passant par des notes chaudes, végétales, boisées, florales, fruitées, chimiques, fraîches ou avancées. Ces différents

## *VITESSE DE CRISTALLISATION DES MIELS*

*Colza, pissenlit*

*Rapide*

*Trèfle, aubépine, fruitier, ronces*

*Normale*

*Saule, tilleul, phacélie*

*Lente*

*Chataignier, miellat, acacia*

*Très lente*



élé-  
ments  
se marie-  
ront pour donner  
à chaque extraction  
un nouveau bouquet. Dans  
un même environnement, vu le  
climat changeant et les préférences  
des colonies, chaque année pourra générer  
une miellée différente. Voici par exemple, les  
variations annuelles observées dans un rucher situé

**PRINTEMPS**

- 1995 Fruitiers, crucifères, pissenlits, miellat
- 1996 Fruitiers, saules, ronces, bourdaine, miellat
- 1997 Framboisier (nectar et miellat) dominant
- 1998 Colza, fruitiers, marronniers, pissenlits, saules
- 1999 Pissenlits, fruitiers, colza
- 2000 Colza, framboisiers, fruitiers, pissenlits et miellat

**ÉTÉ**

- 1995 Trèfles, ronces, châtaignier, miellat
- 1996 Trèfles dominants, ronces...
- 1997 Ronces, crucifères, trèfles et miellat
- 1998 Ronces (nectar et miellat) dominantes...
- 1999 Trèfles, ronces, ombellifères...
- 2000 Miellats (feuillus et résineux), fruitiers, trèfles et ronces





# Les notes majeures

Bien connaître les miels à l'état monofloral permet de se familiariser avec les saveurs, une quinzaine d'espèces vont caractériser la grande majorité des miels monofloraux. On distingue les mellifères les plus importantes et du miellat (présent dans

	NOMS	PÉRIODE DE FLORAISON	CRISTALLISATION NATURELLE	NECTAR	COUL
	Fruitier	Avril	Fine à très fine		
	Pissenlit	Avril à mai	Très fine à imperceptible		
	Colza	Avril à mai	Très fine à imperceptible		
	Acacia	Juin	Liquide		
	Tilleul	Juin	Fine à grossière		
	Ronces	Juin / juillet	Fine à moyenne		
	Châtaignier	Fin juin à début juillet	Liquide ou à gros grains		
	Miellat feuillus	Avril (fruitiers) Juin (châtaignier, tilleul, érable)	Liquide à grossière		
	Miellat résiné	Juillet/août			

Prendre une première idée de l'origine de son miel. Dans nos régions, la majorité de nos miels. Voici les notes majeures des plantes (plus de la moitié des miels).

COULEURS	ARÔMES	SAVEUR	PERSISTANCE
MIELLAT			
	Floral, végétal, cassonade, avancé	Peu acide	Faible
	Boisé (épicé, résiné), chaud (caramel)...	Tannique et un peu amère	Forte
	Chou, végétal, agrume, doux	Peu acide, peu amère	Faible
	Floral, foin, chaud (caramel)	Sucré	Faible
	Menthol, pharmacie,	Un peu acide et amère	Moyen
	Chaud (doux), fruité, boisé (épicé)	Peu acide	Faible
	Boisé (résiné), végétal chaud (caramel),	Très amère	Forte
	Boisé (sec, épicé), chaud (caramel, brûlé)	Variable	Variable
	Boisé (résiné)	Peu acide	Variable

# Un outil pour en savoir

*Si l'on veut identifier de façon précise son miel, à moins d'être un spécialiste, il vaut mieux confier cette tâche à un laboratoire d'analyses de miels. Dans ce cas, il faut envoyer ou remettre un échantillon de miel (minimum 250 g) au laboratoire en lui indiquant que vous recherchez l'origine botanique du miel. Plusieurs analyses seront nécessaires pour permettre un résultat fiable. Un "banc d'identification" regroupe l'analyse des pollens, des sucres, de la conductivité, de l'acidité et des critères organoleptiques.*

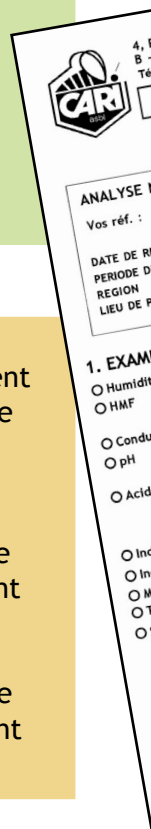
## LE SPECTRE DES SUCRES

La composition en sucre de chaque nectar diffère. Certains sucres souvent présents en très petites quantités vont permettre de marquer l'origine du nectar. L'exemple le plus connu est celui du miellat de résineux caractérisé par le mélézitose et par l'erlose.

## L'ACIDITÉ

Les acides présents varient également en fonction de l'origine des miels. Les miellats ont souvent une acidité totale plus importante que les miels de nectar. Par contre, ils ont un potentiel hydrogène plus basique. Certains miels comme les miels de ronces et de phacélie sont assez acides.

La compilation de l'ensemble de ces données avec les informations organoleptiques permet le plus souvent d'identifier l'origine botanique d'un miel et de suspecter la présence de fraudes éventuelles.



## LA CONDUCTIVITÉ

Les minéraux dans le miel vont influencer sa conductivité. Cette mesure est utilisée pour analyser l'importance du miellat (plus riche en minéraux) dans certains miels. Les miels de pissenlits et de bruyères sont également plus conducteurs.

Place Croix du Sud  
1348 LOUVAIN-LA-NEUVE  
T. : 010/47 34 16 Fax : 010/47 34 94

**BULLETIN D'ANALYSES DE MIEL**  
Louvain-la-Neuve, le

edapi  
INSTITUT ROYAL  
D'APICULTURE

N° 1

RECEPTION  
E RECOLTE  
PRODUCTION

**PHYSICO-CHIMIQUE**

BANC D'IDENTIFICATION  BANC DE QUALITÉ

$\pm 0,1\%$  (miels : 16,4 - 23 % - normes : CARIs18 % ; légale  $\leq 21\%$ )  
 $\leq 10$  :  $\pm 1 \text{ mg/Kg}$  et si  $\times 10 \pm 10\%$   
(miel < 3 mois : 0 - 5 mg/Kg - normes : CARI  $\leq 5 \text{ mg/Kg}$  ; légale  $\leq 40 \text{ mg/Kg}$ )  
 $\pm 0,02 \text{ mS/cm}$  (nectar  $\leq 0,6 \text{ mS/cm}$  - miellat  $\geq 0,9 \text{ mS/cm}$ )  
 $\pm 0,24$  (miel de nectar pH 3,5 - 4 ; miel de miellat pH 4 - 4,5)  
 $\pm 0,24$

ph au point d'équivalence  
Libre  $\pm 2,3 \text{ mEq/Kg}$   
Lactones  $\pm 1,1 \text{ mEq/Kg}$  (norme légale : max. 40 mEq/Kg)  
Totale  $\pm 3,4 \text{ mEq/Kg}$

(échelle de Schade) (norme légale :  $\geq 8$ )  
 $\leq 1$  = (miel frais : 10 - 45 ; normes : CARI  $\geq 10$  ; légale = néant)  
(norme légale : miel centrifugé  $\leq 0,1\%$ )  
(normes légales : nectar  $\leq 0,6\%$  - miellat  $\leq 1\%$ )  
(exprimés en % : certains de ces pourcentages sont susceptibles d'inclure d'autres di et tri saccharides non identifiés)

Sucres	GENTIOBIOSE	ERLOSE
FRUCTOSE	MELBIOSE et ISOMALTOSE	MELEZITOSE
GLUCOSE	RAFFINOSE	MALTOTRIOSE
		PANOSE
		ISOMALTOTRIOSE

(normes légales : glucose + fructose : miel de nectar  $\geq 65\%$  - miel de miellat  $\geq 60\%$   
teneur en saccharose  $\leq 5\%$ )

**2. EXAMEN POLLINIQUE**

Analyse pollinique

DOMINANTS

D'ACCOMPAGNEMENT  
(de 10 à 40 %)

ISOLES  
(<10%)

DENSITÉ GÉNÉRALE

Pourcentage et densité pollinique

## L'ANALYSE POLLINIQUE

Pendant de nombreuses années, on s'est principalement basé sur l'origine pollinique du miel pour identifier la flore visitée. L'abeille, en s'introduisant dans la fleur pour prélever le nectar, entraîne dans son mouvement du pollen qui tombe dans le nectar. C'est pourquoi on retrouve des traces de pollen dans les miels. C'est le cas de plusieurs familles florales bien présentes : rosacées (fruitiers, ronces...), crucifères (colza, cardamine...)... Seulement, le nectar n'est pas toujours sécrété à proximité des étamines (nectaires sur fleurs femelles ou à la base des feuilles, maturité du pollen décalée dans le temps...), le pollen est alors tout à fait sous-représenté. C'est le cas pour les miels d'acacia, de pissenlit, d'érable, de tilleul, d'épilobe, de labiées, de féverolles... Par contre dans d'autres plantes, il est produit directement sous le pollen. On retrouvera ainsi jusqu'à dix fois plus de pollen dans un miel de châtaignier que dans un miel de fruitiers.... Dans le miellat, on retrouvera principalement des pollens transportés par le vent et des levures.

# Des mots

---

## pour le dire

Écoutez un viticulteur parler de son vin et vous serez séduit par le produit, même si vous n'êtes pas connaisseur. Pourquoi ne pas avoir une démarche similaire avec votre miel ? Si l'on prend plaisir à élaborer un produit aussi noble, il faut trouver les mots pour le dire. N'hésitez plus, faites découvrir

vos miels à vos proches.

“Cette année, mes abeilles ont principalement butiné les ronces qui ont donné du miellat. Mon miel est d'une richesse aromatique

exceptionnelle. On y retrouve par exemple des notes fraîches d'agrumes aux côtés de notes chaudes de caramel au beurre. Son caractère légèrement acide renforce ses arômes et une pointe d'amertume lui assure une bonne persistance en bouche. Enfin, sa souplesse et la finesse de sa cristallisation en

font un produit très agréable à consommer.”

Parlez du travail des abeilles mais également du vôtre, des efforts que vous développez pour arriver à un tel résultat. Le miel est un produit de cru merveilleux qui doit absolument être valorisé.

### CONTACTS :

U.F.A.W.B.  
Jacques LECLÈRE  
10 rue Marot  
5503 SORINNES

Tél./fax: 082/ 22 41 28

Email: jacques.leclere@skynet.be

U.R.R.W  
Philippe-Auguste ROBERTI  
11 Ferme apicole de Malplaquée  
5070 SART-ST-LAURENT

Tél./fax: 071/ 71 29 67

Email: philippe.roborti@skynet.be

CARI asbl  
Etienne BRUNEAU  
4 Place Croix du Sud  
1348 LOUVAIN-LA-NEUVE

Tél.: 010/ 47 34 16 - Fax: 010/ 47 34 94

Email: info@cari.be