



Le miel, ce grand cru !



On ne devrait pas parler du miel...mais des miels ! Vos papilles l'ont remarqué, il n'y a pas deux miels identiques : les arômes varient selon les fleurs butinées mais aussi le terroir, et bien sûr, les abeilles qui en sont à l'origine.

Le butinage est réalisé par les ouvrières les plus âgées. Cela répond à plusieurs exigences : protéger les plus jeunes générations et envoyer à l'extérieur des butineuses accomplies, fortes et ayant acquis l'arsenal enzymatique pour transformer le nectar en miel. C'est un comportement qui répond, en plus de l'aspect pratique, à des milliers d'années de co-évolution entre les abeilles et les plantes à fleurs. En collectant le nectar, les abeilles réalisent la pollinisation qui ne sera efficace que si l'abeille va de fleur en fleur de la même espèce.

Lorsqu'une floraison importante a lieu, les abeilles vont effectivement aller au plus simple et se concentrer sur une seule espèce de fleur. Mais elles ne délaisseront pas les plantes moins représentées dans le paysage. La production de nectar évoluant au cours de la journée et de la floraison, toutes les fleurs ont ainsi leur chance de se voir visiter ! Il suffit d'un petit changement de vent, de température, d'hygrométrie, pour qu'elles abandonnent une ressource et décident d'aller ailleurs et de butiner d'autres variétés. On a aussi découvert que chaque colonie avait ses propres « goûts », ses préférences florales.

Monofloral ou polyfloral ?

Les miels polyfloraux ou « toutes fleurs » sont les plus courants. Ils sont récoltés à la fin du printemps et de l'été. Ils sont le résultat du libre butinage des abeilles au cours d'une saison. Ils sont donc

composés du nectar que récoltent les ouvrières au fil des jours et des floraisons environnantes.

Les miels dits « monofloraux » devraient en principe être issus d'une seule variété florale. Mais cela n'est évidemment pas tout à fait le cas. On considèrera donc qu'un miel est monofloral dès lors qu'il provient à 80 % d'une essence végétale. Un nombre restreint de végétaux permet une production caractéristique et donne au miel un goût évoquant la fleur dont il est issu.

Même si la floraison d'une espèce végétale est abondante et bien localisée autour des ruches, la récolte d'un miel monofloral n'est pas toujours facile. On ne dirige pas les abeilles ! En raison de l'abondance de la ressource, il n'y a pas de grandes difficultés pour les miels d'origine agricole, comme le colza, le tournesol, la lavande ou le sarrasin. Pour les floraisons d'arbres, la récolte reste relativement aisée si ceux-ci sont nombreux ou rassemblés : c'est souvent le cas pour les acacias, les châtaigniers, les sapins ou bien les tilleuls. Il en est de même pour les floraisons un peu isolées comme la ronce ou la bruyère.

Elle est souvent plus compliquée pour des miels plus rares : menthe, arbousier, myrtille, serpolet, trèfle, rhododendron ou encore de chardon ou de framboisier...

De façon étonnante, on appelle parfois le miel monofloral « le miel de cru ». Devons-nous considérer un miel comme le fruit d'un terroir, d'un cru, comme le vin ? Les racines des plantes puisent dans le sol les éléments nutritifs. De nombreuses études ont démontré l'importance de la richesse du sol pour les qualités nutritives et gustatives des végétaux qui y poussent. On peut donc supposer que la nature et la biologie du sol influence in fine la composition du nectar et du miel !

La sous-espèce d'abeille va aussi signer son miel : il existe de nombreuses races d'*Apis mellifera* : l'abeille noire, la caucasienne, l'italienne, la Buckfast, ...et une multitude d'hybrides. La longueur de la langue est par exemple un caractère qui varie d'une sous-espèce à l'autre et qui va influencer le miel : trop courte, l'abeille ne pourra pas butiner certaines fleurs au calice profond. De plus, la génétique des abeilles va aussi conditionner

l'expression de certaines enzymes, comme celles nécessaires à la transformation du nectar en miel. Soumises à des ressources identiques, deux colonies d'abeilles vous donneront assurément des miels légèrement différents.

La composition des miels est surveillée pour éviter de tromper les consommateurs sur la provenance florale, mais aussi pour des faits plus graves : ajout délibéré de parfums, de sucre liquide pour augmenter le volume...

La composition peut être vérifiée par des mesures physiques et chimiques (densité, conductivité, PH, ...) mais aussi par observation du miel au microscope : les grains de pollen sont caractéristiques de chaque fleur, et leur présence signe la composition du miel.

Si vous arpentez le rayon dédié aux miels dans les grandes surfaces, vous serez étonnés de voir combien de pots arborent une (toute) petite inscription « miels originaires et non originaires de l'UE ».

Cela signifie que ces miels sont :

- Issus de mélanges de miels.
- Proviennent de pays dans lesquels la législation sur les résidus de pesticides est probablement moins rigoureuse qu'en France ou en Europe.
- Sont peut-être des « miels de sucre » (on nourrit les abeilles avec du sirop et on récolte le pseudo-miel réalisé à partir de saccharose) ce qui est évidemment complètement interdit en France comme en Europe.

Avis aux amateurs : veuillez donc bien à identifier les essences végétales qui vous entourent pour savoir ce que vos abeilles vous concoctent pour le prochain millésime, et surtout, régalez-vous de votre propre miel... Il est le fruit d'un long travail !

Mannaig de Kersauson
Vétérinaire apicole



ZOOM : Le noisetier

C'est un arbre qu'affectionnent les abeilles autant que les écureuils ! Cherchez-les autour de vous en janvier et février, vous remarquerez que de nombreux « chatons » sont présents et que ceux-ci s'ouvrent progressivement. Ce sont les fleurs du noisetier ! Elles sont très pauvres en nectar (cela les rendrait trop sensibles au gel) mais très riches en pollen, la source de protéine indispensable à la reprise de la ponte et de l'élevage chez les abeilles. Cela tombe bien, c'est bientôt le printemps !

