



D'où vient le miel ?

Les abeilles ouvrières visitent les fleurs pour collecter le nectar, une solution sucrée produite par les glandes nectarifères. Les abeilles utilisent leur trompe pour en aspirer le contenu.

Les abeilles rentrent à la ruche et régurgitent le nectar, mélangé avec des enzymes présentes dans leur jabot, dans les cellules en cire.

10 à 15 000 ouvrières sont en charge du butinage sur 50 000 abeilles.

400 000 fleurs sont nécessaires pour obtenir 7 g de miel.

Au cours d'un vol de **15 - 30 minutes**, l'abeille visite **30 - 300 fleurs** et parcourt environ 1 km. Elle récolte environ 40 mg de nectar.

Une abeille va produire **une cuillère à café de miel** dans sa vie.

Une colonie forte peut produire plus de 100 kg de miel par an (si l'environnement le permet).



La couleur du miel varie en fonction des types de fleurs dont provient le nectar collecté par les abeilles. Chaque variété de miel a une composition botanique spécifique, influençant sa couleur, son goût et sa texture.

La cristallisation du miel

Un phénomène naturel

La cristallisation est un processus naturel par lequel le miel passe de l'état liquide à un état solide ou semi-solide. Ce phénomène peut surprendre certaines personnes, mais il est tout à fait normal et ne signifie pas que le miel est altéré ou a été mal conservé.

Elle n'affecte pas la qualité du miel, et il peut être facilement ramené à l'état liquide par un léger chauffage au bain marie.



Les marbrures dans le miel

La cristallisation peut se produire de manière inégale. Certains endroits du miel peuvent cristalliser plus rapidement que d'autres, créant ainsi des motifs de marbrure. Bien que considérées comme un défaut, ce phénomène serait plutôt un signe de qualité. Il met en évidence un miel très sec, gage de bonne conservation. **Donc pas d'inquiétude.**

Déphasage du miel

Le déphasage est une séparation du fructose et du glucose qui laisse la partie inférieure du pot cristallisée et la partie supérieure liquide. Si le déphasage est récent, le miel reste consommable mais il est préférable de l'utiliser en cuisine. Si le miel a une odeur de vinaigre, des bulles sur les parois du pot, de la mousse en surface ; cela indique un début de fermentation. **Le miel n'est plus consommable.**

Les causes de la cristallisation

Composition du miel :

La cristallisation du miel est principalement due à sa composition chimique. Le miel contient des niveaux variables de glucose et de fructose, les deux principaux types de sucres présents dans le nectar des fleurs. La proportion de ces sucres dans le miel peut influencer sa proportion à cristalliser.

Teneur en eau :

Les miels avec une faible teneur en eau ont tendance à cristalliser plus rapidement. Une faible teneur en eau favorise la formation de cristaux de sucre dans le miel.

Présence de particules :

La présence de particules microscopiques dans le miel, telles que des cristaux de pollen, peut servir de points de départ pour la cristallisation.



Affichage sur les pots de miel

Depuis le 1^{er} juillet 2022, la loi sur l'alimentation impose que « pour le miel composé d'un mélange de miels en provenance de plus d'un État membre de l'Union Européenne ou d'un pays tiers, tous les pays d'origine de la récolte doivent être indiqués par ordre pondéral décroissant sur l'étiquette. »

Lisez les étiquettes ! Préférez une provenance locale et soutenez un apiculteur français.

ADA ÎLE-DE-FRANCE

Association pour le Développement de l'Apiculture en Île-de-France

www.ada-idf.org

