

Quand la finesse de nos sens dépasse *les ins*

Le miel présente beaucoup de facettes. La biologiste Katharina Bieri et les nouveaux apiculteurs et apicultrices Bourgeon que le Bioactualités a interrogés au sujet de leurs produits le savent bien.

Des couleurs de l'ambre jaune à celles de l'ivoire, de liquide à solide et d'intensivement aromatique à légèrement floral ... La diversité des miels est quasiment illimitée et de nombreux facteurs influencent sa couleur, sa consistance et son goût. Comme les vins, les miels subissent une analyse sensorielle pour déterminer leur qualité. Des organes sensoriels exercés et acérés sont alors de mise. De quoi faut-il tenir compte lors de la dégustation des miels et comment peut-on les décrire?

Fleurs et plantes déterminent le goût

«Ce qui me fascine particulièrement avec le miel est qu'ils sont tous différents», explique la biologiste Katharina Bieri, qui, au Biologisches Institut für Pollenanalyse K. Bieri GmbH, dirige depuis bien 24 ans les évaluations des miels pour les apiculteurs, les commerçants et les laboratoires cantonaux. La cause de la diversité des teintes et des goûts des miels vient de la diversité des miellées, c.-à-d. des plantes sur lesquelles les abeilles récoltent leur nourriture. Les miellées sont constituées de nectar de fleurs et de miellat, un liquide sucré qui est excrété par les insectes qui sucent les plantes. Nous avons en Suisse de nombreux miels qui sont des mélanges et qui contiennent différentes proportions de miels de fleurs et de miellats de différentes plantes. Il y en a qui sont plus fréquents que d'autres: «Sur le Plateau suisse, beaucoup de miels de printemps contiennent du colza qui leur confère un parfum et un goût très typiques. Les miels du Tessin et des vallées du sud des Grisons sont souvent dominés par la châtaigne avec sa note chaude et chimique. Il en faut peu pour influencer le parfum et le goût du miel», explique Bieri.

Récolter du miel monofloral est difficile en Suisse

Il y a aussi les miels monofloraux, qui proviennent totalement ou en majorité des fleurs ou des plantes déclarées. Pour récolter des miels monofloraux, les apicultrices et apiculteurs doivent placer leurs ruches dans une zone dominée par une plante. Esther Rewitz, de l'entreprise apicole Mayr à Krادolf TG, explique: «Nous recherchons activement les emplacements. Le miel de montagne et le miel de tilleul sont les plus importants pour nous, mais nous cherchons un emplacement pour faire du miel de châtaignier.» Récolter du miel monofloral pur est difficile en Suisse. «Cela vient du fait que nous n'avons pas des surfaces aussi grandes que dans d'autres pays», dit l'apiculteur Christoph Villiger de Döttingen AG. Et pourtant on récolte dans notre pays des miels monofloraux de rose des Alpes, d'acacia, de framboise, de châtaigne, de tilleul, de pissenlit, de colza, de feuillus ou de sapin. Les châtaigniers tessinois attirent de nombreux apiculteurs comme René Fankhauser de Reinach BL: «J'aimerais prochainement partir avec quelques ruches. J'aimerais bien essayer le Tessin et les

montagnes, parce que le miel de châtaignier est celui que je préfère et que les magnifiques prairies alpines richement fleuries sont une source de joie pour toutes les abeilles.»

Pas de café avant une dégustation

Ce caractère unique de chaque miel doit être déterminé lors d'une analyse sensorielle. L'apicultrice amatrice Vreni Läng d'Arlesheim BL en donne un exemple: «Mon miel est fin, équilibré, il a une couleur jaune d'or moyenne et une consistance légèrement ferme qui se situe entre crémeuse et cristallisée.» Mais comment procéder à une analyse assez standardisée pour décrire correctement un miel? La biologiste Bieri le sait: «Il ne faudrait à mon avis pas déguster plus de huit miels par séance. L'important est de ne pas manger et de ne pas boire de boissons aromatiques comme du café au moins deux heures avant l'analyse.» La sensibilité du nez et des papilles peut aussi être perturbée par des parfums, des crèmes et des pâtes dentifrices. Il est important de faire une pause de deux minutes entre chaque miel et d'au moins une demi-heure entre deux séances.

Le miel se déguste dans des verres à boire

L'évaluation du miel se déroule dans un verre à pied comme pour une dégustation de vin: «On juge d'abord les aspects visuels, ce qui veut dire la couleur et la consistance du miel, qui peut être liquide ou cristallisé. Ensuite on évalue son odeur.» On brise pour ce faire la surface du miel avec une cuillère en plastique pour que les molécules odoriférantes se dégagent. «Le nez perçoit avant tout les odeurs volatiles, et en bouche on reconnaît ensuite les goûts de base: sucré, acide, salé et amer.» L'arôme est encore plus important: «La salivation du miel permet à des molécules olfactives un peu moins volatiles de passer de la bouche au nez où elles seront décryptées.» La consistance du miel est parfois influencée mécaniquement, par exemple par un brassage après la centrifugation pour qu'il devienne crémeux. Ce n'est pas nécessaire pour toutes les miellées: «Mon miel est un miel de montagne fin et naturel de couleur jaune d'or. Il est crémeux et tartinable sans qu'il y ait besoin de le brasser après la centrifugation», raconte Sandra Fliri de Bergün GR. Les miels de miellats sont normalement plus fluides que les miels de fleurs. Le miel de bruyère de Roman Erni d'Egolzwil LU est étonnant: «Mon miel de bruyère a une consistance tout à fait spéciale qui se rapproche presque d'une gélatine.»

L'exercice aiguise les sens

Pour décrire les impressions sensorielles, on peut se référer à la roue des arômes du miel, qui est un graphique qui guide les dégustateurs à travers les différentes étapes de l'évaluation à l'aide d'expressions caractéristiques. Pour que les descriptions correspondent, il est important que l'analyse sensorielle soit exercée régulièrement avec des miels de référence. «L'analyse sensorielle d'un miel est le paramètre le plus important de son évaluation», dit Bieri, «parce que l'apparence, l'odeur et le goût sont aussi perçus par les consommateurs.» Vu que l'analyse sensorielle n'est pas totalement objective, on recourt à des analyses de pollen, à des mesures de la conductibilité et à des analyses chimiques qui fournissent des renseignements en-

truments de mesure

core plus exacts sur la provenance. Si les miels sont de bonne qualité, l'analyse sensorielle ne verra pas de différences entre bio et conventionnel. Les différences se trouvent surtout dans les conditions d'élevage des abeilles et dans l'aspiration à un équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. *Tanja Hoch*

Pour en savoir plus sur l'apiculture bio Bourgeon
→ www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Miel

Pour en savoir plus sur les nouveaux apiculteurs-trices Bourgeon
→ www.bioactualites.ch > Magazine > Archives > Archives 2017 > Portraits d'apiculteurs

①

Faire le miel en rayons dans des cadres en bois

Christoph Villiger de Döttingen AG commercialise depuis peu des cadres de bois pour le miel en rayons. «Le miel est ainsi présenté sous sa forme naturelle et le tout est très esthétique», dit Villiger. La cire qu'on mange en même temps fournit au corps des substances importantes. Les cadres de Villiger n'ont pas de paroi intermédiaire. Vu que les abeilles la construisent elles-mêmes, elle est très fine et mince. Le miel en rayons a donc ainsi une meilleure qualité qu'avec des cadres munis d'une paroi intermédiaire. Tous les cadres sont faits à la main et adaptables à presque tous les systèmes.



→ www.waben-honig.ch

Biologisches Institut für Pollenanalyse K. Bieri GmbH

L'offre de la biologiste Katharina Bieri comporte détermination des provenances et des sortes de miels, analyses de pollens, mesures de conductibilité et analyses sensorielles.

→ www.pollenanalyse.ch

→ Biologisches Institut für Pollenanalyse

Katharina Bieri, Talstrasse 23, 3122 Kehrsatz
tél. 031 961 80 28

- 1 2
- 3 4
- 5

1 Miel de bruyère / Marco Paroni et Roman Erni
2 Sandra Fliri/ Miel Fliris de Bergün
3 Miel de montagne de l'Imkerei Mayr / Robert Mayr
4 Vreni Läng / Miel suisse Längs
5 Miel de fleurs de l'Imkerei Villiger / Famille Villiger
Photos: m.à.d.

