

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 82 (1985)
Heft: 1-2

Artikel: Le miel de mélézitose
Autor: Bogdanov, Stefan
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067678>

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: 24.06.2025

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

Chronique du Liebefeld

Le miel de mélézitose

S. Bogdanov, section apicole,
Liebefeld

De temps en temps, peut-être tous les trois, cinq ou même dix ans, des apiculteurs sont désagréablement surpris: les hausses sont pleines d'un miel déjà cristallisé dans les cellules (qui ne peut pas être extrait). En allemand, on appelle ce miel «Zementhonig», donc «miel-ciment».

Quelle est la raison de ce phénomène? En général, le miel de miellat cristallise plus lentement que le miel de fleurs. Le miel de mélézitose est une exception. La mélézitose est un sucre composé (tri-saccharide) et se trouve presque toujours dans les miels de miellat. La mélézitose est très peu soluble dans l'eau et quand sa concentration dépasse 10%, elle cristallise rapidement, entraînant ainsi la cristallisation générale du miel. Un miellat particulièrement riche en mélézitose peut être produit par différents pucerons. Les plus importants d'entre eux sont: **Lachniella costata** sur le sapin rouge ou épicéa; **Cinaria laricis** sur le mélèze et **Eucalipterus tiliae** sur le tilleul. Quand un miel contient exclusivement du miellat d'une de ces catégories de pucerons, on

peut s'attendre à un «miel-ciment». Dans la pratique, il est plutôt exceptionnel d'avoir un miel provenant d'une seule catégorie de pucerons, la plupart des miels étant des mélanges.

En 1984, dans quelques régions de Suisse, il y a eu une forte récolte de «miel-ciment»; dans nos ruchers de Liebefeld et Wohlen aussi. Nous avons analysé les sucres de ces miels, prenant des échantillons de différentes cellules des hausses et des corps de rucher. Les échantillons avec une concentration inférieure à 10% étaient liquides. Les autres, ayant un taux de mélézitose de 11 à 20%, étaient tous cristallisés. Nous avons laissé aux colonies le «miel-ciment» emmagasiné dans les corps, pour étudier les effets sur l'hivernage.

En effet, la mélézitose peut être digérée et utilisée par les abeilles. Les pertes d'hivernage dans les ruches avec du «miel-ciment» sont dues très probablement au manque d'eau atteignable par les abeilles; ces pertes se produisent en hiver quand les abeilles ne peuvent pas voler. On connaît aussi des pertes d'abeilles nourries, pour l'hiver, avec des sirops qui cristallisent plus tard dans les cellules; dans ce cas ce sont des sirops riches en glucose.

On a essayé plusieurs méthodes pour récolter le miel de mélézitose. Les appareils à pointes du type «défigeur pour récolter le miel de bruyère» ont aussi été utilisés pour faciliter la sortie du «miel-ciment». Malheureusement, seul un tiers, au mieux la moitié du miel, peut être extrait par ce traitement. En plus, les rayons sont endommagés ou même rendus inutilisables.

Il y a quelques années, les apiculteurs qui avaient du «miel-ciment» donnaient leurs hausses à un apiculteur d'Argovie, qui leur donnait la garantie de sortir tout le miel cristallisé et, en plus, de retourner des rayons intacts et propres ! Mais très vite arrivèrent des réclamations: le miel obtenu ainsi

avait un goût trop acide ! La méthode de cet apiculteur: il mettait les cadres dans de l'eau chaude pour dissoudre le miel. Puis il éliminait l'eau sous vide. Le résultat: un miel sans arôme et un goût acidulé. Ce miel de qualité inférieure ne pouvait plus être vendu que comme miel de confiserie.

Il y a des apiculteurs qui trempent les cadres de «miel-ciment» dans de l'eau et les redonnent aux abeilles. De ce procédé aussi résulte un miel trop liquide, fermenté, et de goût acide.

La meilleure solution est de stocker les hausses pendant l'hiver et de les redonner aux abeilles au printemps en les obligeant à retravailler ce miel et à le mélanger à la nouvelle récolte !

75^e ANNIVERSAIRE FÉDÉRATION CANTONALE NEUCHÂTELOISE D'APICULTURE

2 juin 1985 !

Comme déjà annoncé dans le numéro de décembre 1984, la Fédération cantonale neuchâteloise d'apiculture commémore le 75^e anniversaire de sa fondation.

Les deux sociétés d'apiculture du haut du canton ont uni leurs efforts afin de préparer une super-journée de retrouvailles pour les apiculteurs du canton et d'ailleurs.

Dès 10 heures, les participants seront accueillis dans le cadre du Musée international de l'horlogerie de La Chaux-de-Fonds, où le D^r

M. Jakus, de Neuchâtel, parlera des «Nouveaux aspects de l'allergie au venin d'abeilles». Une discussion suivra.

Afin de mieux fraterniser, un vin d'honneur offert par l'Etat de Neuchâtel et la ville de La Chaux-de-Fonds sera servi dans un verre «apicole». Santé !

Sociétés d'apiculture
des Montagnes neuchâteloises,
de La Chaux-de-Fonds et environs

(Suite au prochain numéro.)