

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 99 (2002)
Heft: 9

Rubrik: Le Grand Apier

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.06.2025

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

Le Grand Apier

Analyse sensorielle des miels

Au seuil du troisième millénaire, l'apiculture se doit d'envisager la mondialisation avec enthousiasme. Pourquoi le petit Suisse devrait-il demeurer emprisonné dans le carcan d'une apiculture traditionaliste? Les moyens de communication nous ouvrent des portes encore insoupçonnées. Si la tradition orale transmise de père en fils n'a rien perdu de sa valeur, les découvertes de nouvelles ressources produites par l'abeille se doivent d'être connues et exploitées. L'apithérapie, la pollinisation sous forme de location de ruches, la détection de mines destructrices de vies humaines par notre insecte préféré, la commercialisation de la propolis n'en sont que quelques exemples.

La Confrérie du Grand Apier de Suisse veut, à travers ses statuts, donner aux compagnons et aux apiculteurs intéressés la possibilité d'acquérir une formation moderne et performante. Dans ce but, elle a organisé, en 1998, son premier forum consacré à l'analyse sensorielle des miels. En 2000, un cours traitant des pollens et présenté par Monsieur Percie du Sert captiva son auditoire et créa de nouveaux adeptes à la récolte du pain des abeilles. Suite aux succès remportés auprès des apiculteurs romands, l'analyse sensorielle des miels a été remise sur pied cette année; elle a eu lieu les 12 et 13 avril 2002.

Par l'entregent de personnes très impliquées dans le monde apicole, les quelque 28 candidats enthousiastes ont bénéficié des connaissances impressionnantes du pape en la matière, M. Michel Gonnet et de son répondant du Liebefeld, M. Stefan Bogdanov.



Le rythme impressionnant de l'orateur a tenu en haleine deux jours durant son auditoire. La concision de son discours n'a appelé que quelques rares interruptions réservées à des réponses enrichissantes reflétant le professionnalisme de certains participants.

La présentation de l'appareil sensoriel de l'être humain permet à chacun de situer le circuit que doit emprunter le miel pour développer toutes les saveurs. L'aspect visuel ne trompe évidemment personne ; l'odeur quant à elle est déjà plus subjective et demande beaucoup de concentration. Elle exige, de la part du dégustateur, davantage de qualités personnelles ; vient ensuite le plaisir de la bouche. A travers un effort de concentration, le « goûteur » doit oublier le bonheur naturel provoqué par la douceur du produit, pour détecter consciencieusement les parfums volatiles du menthol caractérisant le tilleul, le caramel propre au sapin ou encore l'amertume du châtaignier. Cet exercice, il doit le renouveler fréquemment pour entraîner sa mémoire à faire une synthèse de tous ces facteurs lui permettant de reconnaître l'origine botanique de son miel. Ces connaissances acquises, il peut réaliser des ensemencements correspondant à son goût et à celui de sa clientèle.

Les défauts ont été traités avec beaucoup d'attention. Ceux qui découlent de l'intervention de l'apiculteur (humidité, filtrage, conditionnement, etc.) et ceux propres aux magasins (luminosité, date de péremption, etc.). L'apiculteur a appris que le lieu et la température de stockage ont une importance primordiale dans la conservation du miel et qu'il a la responsabilité morale de conseiller ses clients à les respecter. Ne voit-on pas couramment nos miels exposés à la chaleur sur des rayonnages très lumineux ?

Le phénomène de mode et la facilité de communication n'épargnent pas l'apiculteur. Deux variantes s'offrent à lui : il peut simplement laisser le soin à une entreprise spécialisée de négocier son miel ou, tout en respectant les nouvelles normes sur les denrées alimentaires, vendre son miel du cru, en appliquant les exigences d'une AOC. Un assortiment de parfums et de couleurs ne peuvent qu'intéresser le client avide de spécialités et d'originalités.

L'apiculteur a appris l'ensemencement de son produit afin de réaliser une masse crémeuse et régulière, correspondant chaque année au goût mémorisé de sa clientèle. Cette nouveauté qui semble retenir les exigences du marché a été longuement traitée et nul doute que les apiculteurs passionnés ou ambitieux vont s'atteler, cet été déjà, à la réaliser.

Une conclusion haute en couleur aura ravi les yeux déjà brillants des apiculteurs ; dix-sept miels différents répartis en lots de cinq verres à pied attendaient des palais avides et impatients. Les adeptes concouraient contre eux-mêmes à trouver les parfums cachés à travers les masses colorées, heureux d'avoir détecté les mêmes critères que M. Gonnet. Cette course contre soi-même aura rappelé à tous ces apiculteurs chevronnés la relativité de la connaissance totale.

Gelée royale

