

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 124 (2003)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Le nectar et le miellat : matières premières du miel  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1067934>

### **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:** 18.06.2025

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

## Le nectar et le miellat : matières premières du miel

### Le nectar

Sécrété par les nectaires de la fleur, le nectar est un liquide sucré dont la concentration de sucre peut varier considérablement (5-80%). L'extrait sec se compose d'environ 95% de sucre, le reste étant des acides aminés (environ 0,05%), des sels minéraux (0,02-0,45%), des acides organiques, des vitamines et des substances aromatiques. Chaque nectar de plante a sa propre composition en sucres. Les principaux sont le saccharose, le fructose et le glucose (sucre de raisin) dont la concentration varie en fonction de l'espèce végétale. Le saccharose est dominant dans la plupart des légumineuses (par exemple trèfle, acacia). A l'inverse, les nectars de colza et de tournesol contiennent des concentrations en fructose et en glucose plus importantes. Après la transformation du



### Gouttes de nectar sur une fleur de saule mâle

A la base des étamines, les nectaires sécrètent des gouttes de nectar claires comme du cristal. Les abeilles butinent de grandes quantités de pollen et de nectar sur les fleurs mâles du saule; en revanche, sur les fleurs femelles, elles butinent uniquement du nectar.

### Lachnide verte du sapin blanc

Sur le sapin blanc, c'est la lachnide verte (*Cinara pectinatae*) qui est le producteur de miellat le plus important. Le miel de sapin blanc est très apprécié des consommateurs. On peut évaluer l'abondance de la miellée en comptant le nombre de gouttes de miellat ou en estimant l'infestation par les pucerons. Le miel de sapin blanc a un goût caractéristique de malt, il est très épicé et de couleur brun vert.



### Puceron de l'épicéa

Le puceron de couleur brun rouge (*Cinara pilicornis*) est le producteur de miellat le plus important sur le sapin rouge (épicéa). La production de miellat de ce puceron dépend fortement des conditions météorologiques. En plus des lachnides, on trouve aussi sur les épicéas des cochenilles (lécanines). Le miellat peut donc provenir de différentes espèces de producteurs. Le miel de sapin rouge a un goût épicé et une couleur allant du rouge au brun foncé.



### Puceron noir farineux de l'épicéa

Le puceron noir de l'épicéa (*Cinara costata*), recouvert d'une fine poudre blanche cireuse, n'est pas très apprécié des apiculteurs, car il produit un miellat riche en mélézitose. A partir de ce miellat, les abeilles produisent un miel de mélézitose très difficile à centrifuger. Cette espèce de puceron se distingue facilement par son saupoudrage blanc et les colonies denses qu'il forme.



### Puceron de l'érable

Les pucerons brun jaune (*Periphyllus lyropictus*) de l'érable séjournent sur la face inférieure des feuilles d'érable et (avec d'autres espèces de puceron) sécrètent d'importantes quantités de miellat en mai. La production de miellat a lieu au moment de la floraison, c'est pourquoi le miel d'érable est un mélange de miel de fleurs et de miel de feuillu. Son goût est doux et sa couleur varie du jaune au brun clair.



nectar en miel, seuls le fructose et le glucose – qui sont des monosaccharides – se retrouvent dans celui-ci en concentrations variables. Certains miels contiennent une plus grande quantité de fructose (acacia, châtaignier), tandis que dans d'autres, c'est le glucose qui domine (colza, pissenlit).

La production de nectar dans les plantes dépend principalement des conditions atmosphériques et des propriétés du sol, c'est pourquoi il n'est pas possible de déterminer à l'avance la quantité de nectar qui sera à disposition des abeilles. Un temps chaud et ensoleillé de même qu'un sol humide sont des conditions favorables pour une bonne production de nectar. Plus la quantité de nectar est importante et sa teneur en sucre élevée, plus la plante sera butinée par les abeilles.

On estime la production de nectar d'une plante au moyen d'un indice que l'on calcule à partir de la concentration en sucre du nectar (en %) et de la quantité (en mg) de nectar d'une plante sécrète en l'espace de 24 heures. Elle est à peu près constante et caractéristique pour chaque plante. L'origine du nectar que les abeilles butinent est déterminée au moyen d'une analyse pollinique.

## **Le miellat**

Riche en sucre, le produit de sécrétion des insectes piqueurs-suceurs est appelé miellat. Pour les abeilles, les pucerons les plus importants sont ceux qui se nourrissent de la sève végétale. Ils consomment principalement les matières azotées (protéines) et excrètent le miellat sous la forme de gouttes, après l'avoir enrichi des diverses substances.

Le miellat est un liquide sucré contenant 5 à 20 % de sucre qui peut déjà se concentrer sur la plante pour atteindre une teneur en sucre de 30 à 60 %. La matière sèche se compose de 90 à 95 % de sucre, de 0,2 à 1,8 % de composés azotés (acides aminés, protéines) de même que de sels minéraux, d'acides et de vitamines. Le sucre principal du miellat est le saccharose. A la différence du nectar, le miellat contient des polysaccharides en quantités variables, en particulier du mélézitose. La proportion de miellat d'un miel de mélange, composé de nectar et de miellat, peut être déterminée au microscope en évaluant la quantité d'éléments typiques du miellat (algues, champignons, etc.). Les éléments de miellat ne donnent cependant aucun renseignement sur l'espèce de pucerons à l'origine de celui-ci ou sur l'origine végétale du miellat. A l'inverse du nectar, il est possible, dans le cas du miellat, d'estimer l'abondance de la miellée à escompter, en évaluant au printemps l'envahissement par les pucerons.

***Tiré de l'ouvrage « L'apiculture – une - fascination »***

**Pour commander ce livre magnifique, voir la dernière page de cette Revue.**

*Note de la rédaction : A recommander pour un beau cadeau de Noël !*

