

Vous avez des questions ? Ecrivez-nous !

**Gilles Broyer** répondra aux questions qui présentent un intérêt général.

Adressez votre courrier à : UNAF - Courrier des lecteurs - 5 bis, rue Faÿs - 94160 Saint-Mandé  
ou envoyez un mail à [abeilles-et-fleurs@unaf-apiculture.info](mailto:abeilles-et-fleurs@unaf-apiculture.info)

## Comment stocker mon miel en pots en hiver ?

Sophie L. (78)

Le **miel cristallisé** supporte mal les excès de température (plus de 25 °C) qui risquent de provoquer l'effondrement de sa structure cristalline (déphasage). Il faut donc le conserver (2 ans maximum) dans un endroit dont la température ne dépasse pas 20 °C. Le miel cristallisé peut être stocké à la cave comme le bon vin, à condition qu'elle ne soit pas trop humide et que les couvercles soient parfaitement hermétiques.

La température souhaitable de conservation du **miel liquide** est d'environ 25 °C pour ralentir sa cristallisation. Il faudra cependant le consommer plus rapidement (idéalement dans les 6 mois).

Lorsque le pot de miel est conservé dans un placard à l'abri de la lumière, la législation française prévoit une conservation de deux ans, même s'il a été ouvert. Comme le miel a des antibiotiques naturels, c'est un aliment très stable. Au bout d'un moment, il peut subir des transformations (de phase). S'il était liquide, le miel peut devenir plus solide. L'aspect va changer, le goût peut s'altérer. On n'aura donc plus le même goût avec un miel qui a été ouvert depuis très longtemps.

### Le HMF (indicateur d'âge)

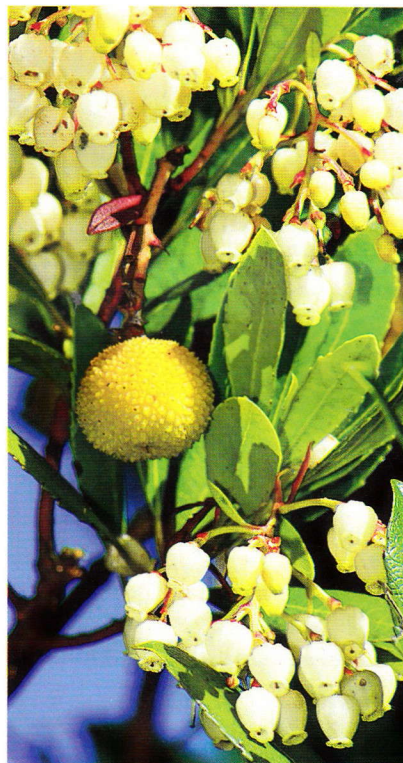
Contrairement au bon vin, le miel ne se bonifie pas avec l'âge ni avec la durée de conservation. Pour étudier la dégradation du miel, les chimistes ont inventé un indicateur issu de l'étude de la dégradation du fructose : le HMF (hydroxyméthylfurfural). Ce produit de dégradation n'est pas présent lors de la récolte par les abeilles, il se forme peu à peu lorsque le miel prend de l'âge. Le chauffage excessif du miel accélère la formation de HMF de même que son acidité.

Le législateur français considère le HMF comme un indicateur non seulement d'âge mais aussi de qualité du miel. Une teneur limite de 40 mg de HMF/kg de miel a été fixée pour les miels produits en France.

## Quelles sont les caractéristiques du miel d'arbousier ?

Alexandre M. (48)

Le miel d'arbousier est un miel monofloral. Il est produit à partir du nectar de la fleur de l'arbousier. Il se différencie des autres miels à plusieurs niveaux. C'est avant tout un miel assez rare en France. On le retrouve au Sud et plus particulièrement du côté de la Corse. D'autre part, le miel d'arbousier est récolté depuis peu. On l'a souvent négligé. Et pour cause ! Alors que le miel est connu avant tout pour être un produit sucré, celui de l'arbousier est très amer. D'ailleurs, c'est son amertume qui en a fait, pendant longtemps, un produit



© Fotolia

peu convoité et bien sûr invendable. Ce qui n'était pas pour déplaire aux abeilles qui s'en servaient pour assurer leurs réserves pendant l'hiver. Néanmoins, les connaisseurs et les spécialistes du miel ont su apprécier le miel d'arbousier à sa juste valeur et ils sont de plus en plus nombreux à le rechercher, entre autres, pour son goût assez marqué.

### Ses caractéristiques

• Texture : variable selon les saisons. Le miel d'arbousier peut se présenter sous diverses formes : liquide, solide et même crémeux.

• Consistance : très fine.

• Couleur : sombre au moment de la récolte. Elle commence par être d'un marron foncé, et devient plus claire après l'opération de la cristallisation.

• Odeur : plutôt forte.

• Goût : amertume puissante, qui rappelle le goût de l'amande amère. Elle est ensuite suivie d'un goût épicé et qui persiste en bouche. De quoi faire le bonheur des amateurs de saveurs fortes.

• Floraison : en automne, entre la fin octobre et le début décembre.

• Récolte : novembre.

• Cristallisation : rapide. La granulation est plutôt grossière.

• Conservation : excellente.

### Ses vertus médicinales

Depuis la nuit des temps, les hommes ont reconnu et prouvé les bienfaits du miel sur le corps humain. Des vertus qui varient d'une variété de miel à l'autre. Le miel d'arbousier, comme tous les autres miels, est riche en vitamines et en oligoéléments. Sans oublier que son arbre d'origine, l'arbousier, possède plusieurs vertus médicinales. Et son miel en a hérité d'une bonne partie. Mais, ce produit de la ruche est surtout connu pour avoir plusieurs propriétés bénéfiques sur le corps humain. C'est un antiseptique, un diurétique et il agit sur le système urinaire. Il aiderait à se débarrasser de certains champignons et de certaines bactéries. Le miel d'arbousier est le plus souvent utilisé comme remède en cas de bronchite asthmatique.

### Son utilisation

Le miel d'arbousier est un produit qui n'a pas que des vertus médicinales. Son amertume marquée et sa saveur particulière, voire incomparable, lui ont ouvert les portes des grands restaurants. En effet, les chefs l'utilisent souvent dans des préparations aussi bien salées que sucrées.