

# Le miel singulier et pluriel



## Un nom lié à l'origine

La majorité des miels récoltés par l'abeille mellifère proviennent du nectar produit par les fleurs. Ce dernier est soit directement associé aux fleurs soit dans de rares cas à d'autres parties végétales comme la base des feuilles chez le merisier (cerisier sauvage). Ces miels sont appelés « **miel de nectar** » ou « **miel de fleurs** ».

Généralement, les abeilles butinent un ensemble de fleurs mellifères situées dans un périmètre pouvant aller jusqu'à plusieurs kilomètres de leur rucher. C'est cette origine florale variée et d'une même région que l'on nomme « **miel toutes fleurs** » ou « **mille fleurs** ».



miel toutes fleurs  
mille fleurs

Les miels peuvent également provenir de rejets sucrés émis par certains insectes piqueurs suceurs (pucerons, cochenilles). Ces gouttes sucrées sont butinées par les abeilles. Dans ce cas, on parlera de « **miel de miellat** ». C'est dans cette catégorie qu'on retrouvera le « **miel de sapin** ».



miel de miellat  
miel de sapin



miel monofloral

Dans le cas d'une plante très attractive, la majorité des butineuses vont visiter cette espèce florale qui donnera alors son nom au miel. On peut trouver dans le commerce de très nombreux **miels monofloraux** (colza, acacia (robinier faux-acacia), tilleul, châtaignier, trèfles, bruyère, lavande, tournesol...).



miel de forêt

Certains miels proviennent d'un mélange de nectar et de miellat. Lorsque ces miels sont récoltés en zone forestière, on parle de « **miel de forêt** ».

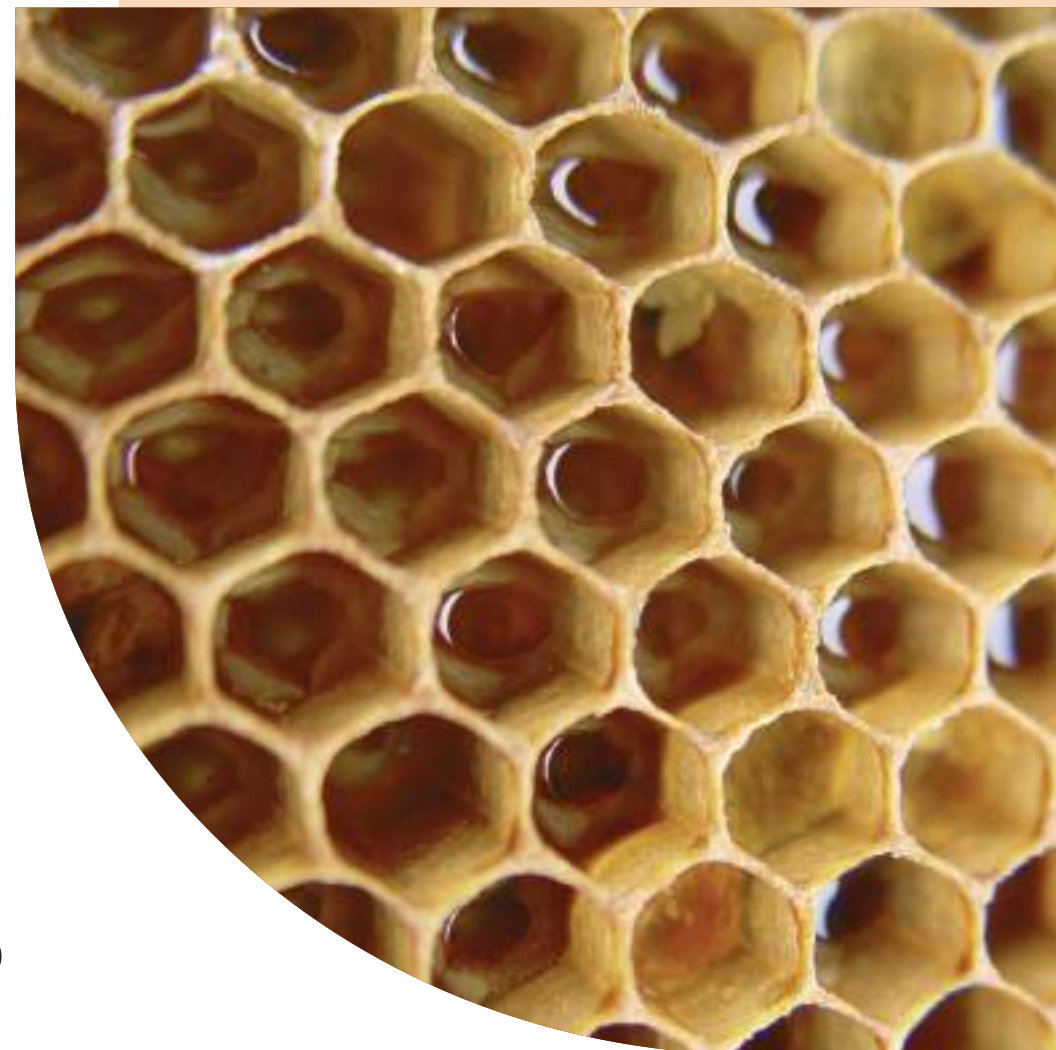
Les arômes et la couleur proviennent directement de l'origine botanique des miels. Celle-ci va également influencer le type de sucres présents.

## Le travail de l'abeille

L'abeille pompe le nectar ou le miellat dans son jabot avec sa langue. Elle peut ainsi rapporter la moitié de son poids.



De retour à la ruche, elle régurgite ce liquide et l'échange avec ses congénères qui à leur tour pourront l'échanger avec d'autres abeilles. Durant ces transferts, le sucre se charge d'enzymes produites par l'abeille et est asséché.



Il est ensuite déposé dans les cellules vides situées au-dessus des alvéoles occupées par le couvain et le pollen. Les cellules libres se trouvent dans les éléments supérieurs placés par l'apiculteur (hausses) sur l'élément de base de la ruche (corps). L'air de la ruche conditionné par les abeilles va continuer à assécher le nectar pour l'amener à son état de miel. Un miel « mûr » contiendra normalement moins de 18 % d'eau.

Une fois que les cellules sont remplies, les abeilles vont les refermer avec une pellicule de cire appelée « **opercule** ». Le miel sera alors prêt à être récolté.



opercule