

## Le miel d'acacia – un miel très apprécié sous une «fausse étiquette»

Stefan Bogdanov<sup>1</sup>, Katharina Bieri<sup>2</sup>, Verena Kilchenmann<sup>1</sup>, Peter Gallmann<sup>1</sup> et Franz-Xaver Dillier

<sup>1</sup>Centre de recherches apicoles, Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-3003 Berne

<sup>2</sup>Institut biologique d'analyse pollinique, CH-3122 Kehrsatz

En fait, il faudrait parler de miel de robinier et non d'acacia puisqu'il provient du robinier ou faux acacia (*Robinia pseudoacacia*). Et pourtant, dans l'ensemble de l'Europe, il s'est imposé et se vend sous cette désignation. Au Tessin, c'est le miel de printemps le plus important. A l'échelle mondiale, le miel d'acacia est le miel le plus apprécié et le plus commercialisé et atteint des prix élevés. Ce miel est clair, reste longtemps liquide et son arôme est peu marqué. C'est pourquoi, il est très utilisé dans l'industrie alimentaire et comme édulcorant pour le thé et certains mets.

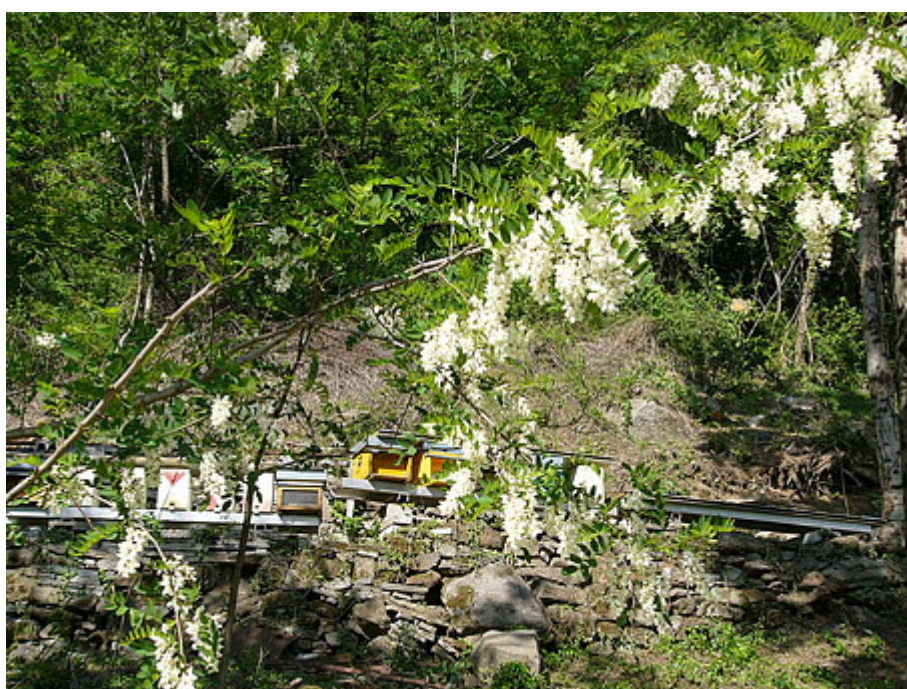
Cet article sur le miel d'acacia est le premier d'une série d'articles sur les miels monofloraux suisses les plus importants. Tous ces miels sont présentés dans une brochure publiée récemment <sup>(1)</sup>.

A l'évocation de l'acacia nous reviennent en mémoire des souvenirs de séries télévisées, de vacances dans la savane africaine ou de paysages désertiques d'Afrique. L'acacia est un arbre caractéristique de l'Afrique subtropicale bien qu'il soit présent dans l'ensemble de l'hémisphère austral (950 des quelque 1300 espèces poussent en Australie). Dans les parcs nationaux d'Afrique, les girafes se régalaient des branches épineuses de l'acacia parasol; quant aux lions et aux éléphants, ils recherchent son ombre garante de fraîcheur. Malgré tout, notre miel d'acacia ne provient pas d'Afrique, mais bien du Tessin. En effet, il est issu non pas de l'authentique acacia, mais du «faux acacia» ou robinier (*Robinia pseudoacacia*).

Le nom de «miel d'acacia» s'est imposé à l'échelon international pour ce miel, alors que le nom correct devrait être «miel de robinier». Le miel issu des acacias poussant sous les tropiques n'a en général qu'une importance commerciale locale.



Miele di robinia dal Ticino  
(photo: L. Cortesi)

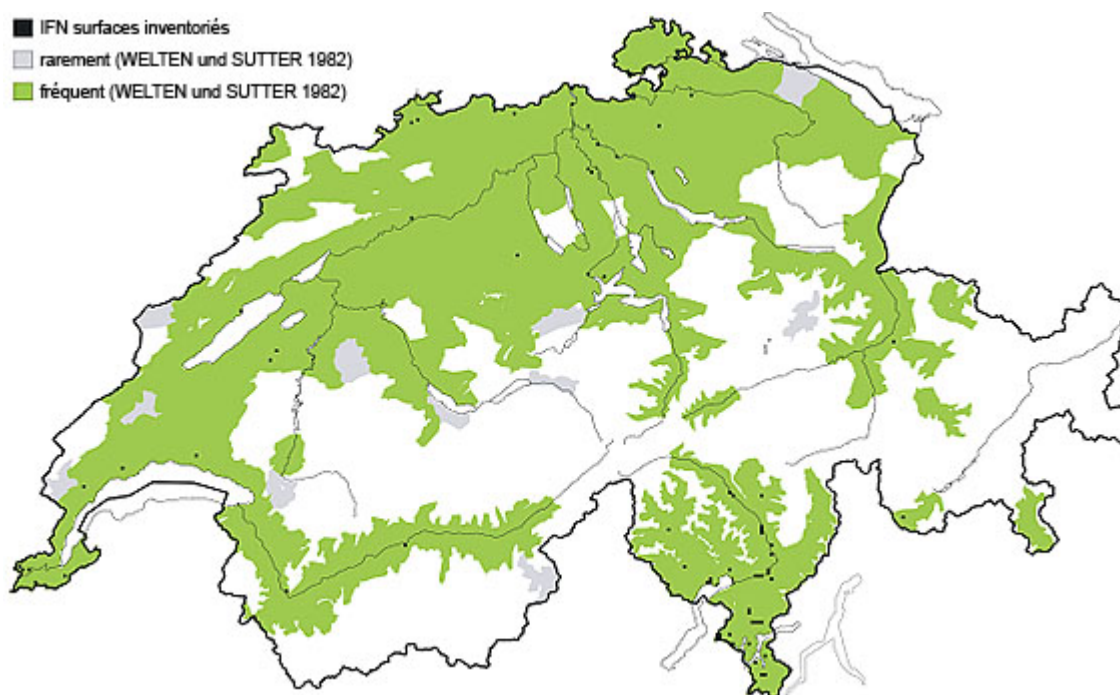


Rucher parmi les acacias  
(photo: T. Nicollerat)

## Robinier

Comme le «vrai» acacia, le robinier appartient à la famille des papilionacées (Fabaceae). Il n'est certes pas d'origine africaine, mais il n'en demeure pas moins un «étranger» parmi notre flore indigène. Originaire d'Amérique du Nord, c'est en 1602 qu'il a été introduit en Europe. En Suisse, la moitié des robiniers est implantée sur le versant sud des Alpes. Là, il pousse principalement dans les forêts pionnières implantées de longue date dans des sols peu profonds ainsi que dans les zones de prairie et les terrains alluviaux.

L'aire de distribution principale du robinier se situe au-dessous de 600 m d'altitude. Il se trouve souvent dans des forêts de feuillus mixtes ou forme des colonies pures. Il croît principalement dans les plaines du Tessin, mais on le trouve aussi dans les régions au climat doux du nord des Alpes, dans les vallées à foehn, au pied du Jura (versant sud) ou dans les environs de Bâle. Avec le réchauffement climatique, le robinier pourrait gagner en importance. Il fleurit en juin.



Aire de distribution du robinier (*Robinia pseudoacacia*) (Copyright Brändli, 1996), IFN: Inventaire forestier nationale suisse

## Miel d'acacia

Les 24 miels de robiniers qui ont servi à cette caractérisation provenaient tous des plaines tessinoises. Occasionnellement, on peut aussi en récolter dans la région de Bâle. La teneur en eau de tous les miels se situait, à l'exception d'un miel, en dessous de 18,5 g/100g. Une teneur en eau basse (<18%) augmente la conservation. Les miels d'acacia restent généralement liquides plus d'une année. Cinq des miels avaient des rapports glucose/eau supérieures à 1,7. D'après ce critère, ils auraient dû cristalliser, mais le fait qu'ils sont restés liquides montrent que le rapport glucose/ eau n'est, dans ce cas, pas un critère suffisamment fiable pour prévoir la vitesse à laquelle le miel va cristalliser. Pour le commerce, le rapport fructose/glucose est très important. Il doit être supérieur à 1,4 afin de permettre la désignation de miel d'acacia. Le sucre de fruit (fructose) se dissout mieux dans l'eau que le sucre de raisin (glucose). Cette proportion élevée de fructose garantit le caractère liquide du miel durant plus d'une année.

Le miel d'acacia est très pauvre en pollen. Il y a en moyenne 9'200 grains de pollen dans 10 g de miel. Le robinier ne produisant que peu de pollen, il se trouve toujours peu de pollen d'acacia par

rapport à la proportion de nectar dans le «miel d'acacia». Un miel peut donc être un miel d'acacia lorsqu'il contient plus de 10% de pollen de robinier.

## Fiche signalétique

### Caractérisation:

- miel frais, floral et fruité
  - couleur très claire (jaune aqueux)
  - faible intensité de l'odeur
  - plutôt faible en arôme, mais sans amertume
  - très sucré et acidité faible
  - pas d'arrière goût
- 
- |   |   |
|---|---|
| - pollen monofloral dans le miel:         | 50 (21-79)%   |
| - quantité de nectar/fleur/jour:          | 1.7-2.9 mg  |
| - valeur mellifère (par arbre et saison): | 0.22-0.44 kg  |
| - teneur en sucre dans le nectar:         | 34-59 g/100 g   |
| - sortes de sucre dans le nectar:         | fructose: 28-33 g/100 g<br>glucose: 9-10 g/100 g<br>saccharose: 57-63 g/100 g |



Vue microscopique d'un pollen de robinier (agrandissement 400x, photo. K. Bieri)

### Propriétés physico-chimiques du miel:

- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| - teneur en eau:             | 16.5 (14.2-19,0) g/100 g |
| - conductibilité électrique: | 0.15 (0.10-0.23) mS/cm   |
| - acidité libre:             | 10.0 (7.3-22.5) meq/kg   |
| - mélézitose:                | 0.1 (0.0-0.5) g/100 g    |
| - fructose/glucose:          | 1.65 (1.55-1.88)         |
| - glucose/eau:               | 1.63 (1.43-2.05)         |

Traduction :Evelyne Fasnacht (ALP)

### Littérature:

1. Bogdanov, S.; Bieri, K.; Kilchenmann, V.; Gallmann, P. (2005) Miels monofloraux suisses, ALP Forum 23: 1-55.
2. FNP (2000) Swiss Web Flora, <http://www.wsl.ch/land/products/webflora>.