

Le miel de rhododendron – une spécialité rare de nos montagnes

Stefan Bogdanov¹, Katharina Bieri², Verena Kilchenmann¹, Peter Gallmann¹ et Franz-Xaver Dillier

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

²Institut biologique d'analyse pollinique, CH-3122 Kehrsatz

Au contraire des pays voisins comme l'Italie, la France et l'Autriche, où il est une spécialité connue et appréciée, consommée au petit déjeuner, le miel de rhododendron est relativement peu produit en Suisse. Il n'est récolté en grandes quantités que certaines années et par de bonnes conditions météorologiques. Son importance du point de vue commercial n'est donc que locale, ce qui en fait le rhododendron est l'une des plantes les plus caractéristiques de nos montagnes. Lors de la floraison, au-dessus de la limite de la forêt, il recouvre des versants entiers d'un tapis rouge éclatant. Le rhododendron est aussi le symbole du monde alpin préservé et est entré dans le folklore et les coutumes. Brodé, il décore, avec l'edelweiss et la gentiane, un grand nombre de costumes folkloriques.

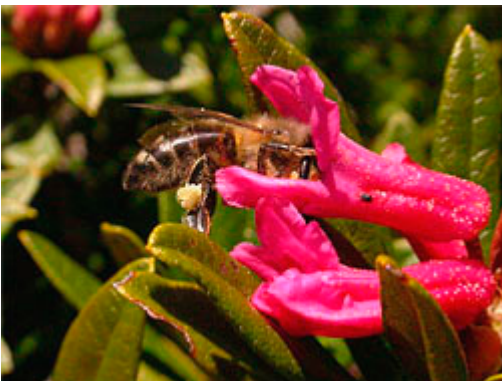


Autrefois, les enfants pauvres des paysans de montagne vendaient dans la vallée de Schächen, au bord des routes, des bouquets de rhododendrons aux touristes de passage, ce qui leur rapportait un peu d'argent de poche.

Miel de rhododendron de la région d'Oberalp (photo: M. Dettli)

De nos jours, les fleurs d'un rouge lumineux offrent aux apiculteurs-trices transhumants une spécialité recherchée, le miel de rhododendron.

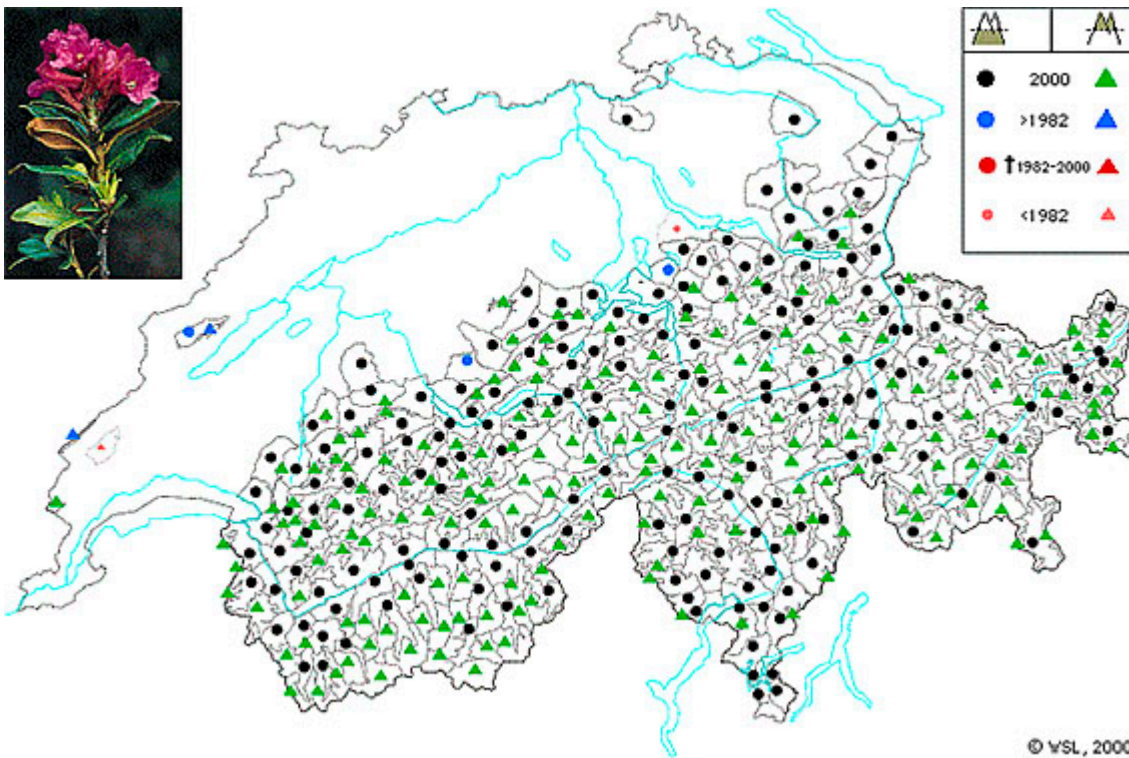
Les deux variétés de rhododendron



Abeille butinant un rhododendron (photo: M. Dettli)

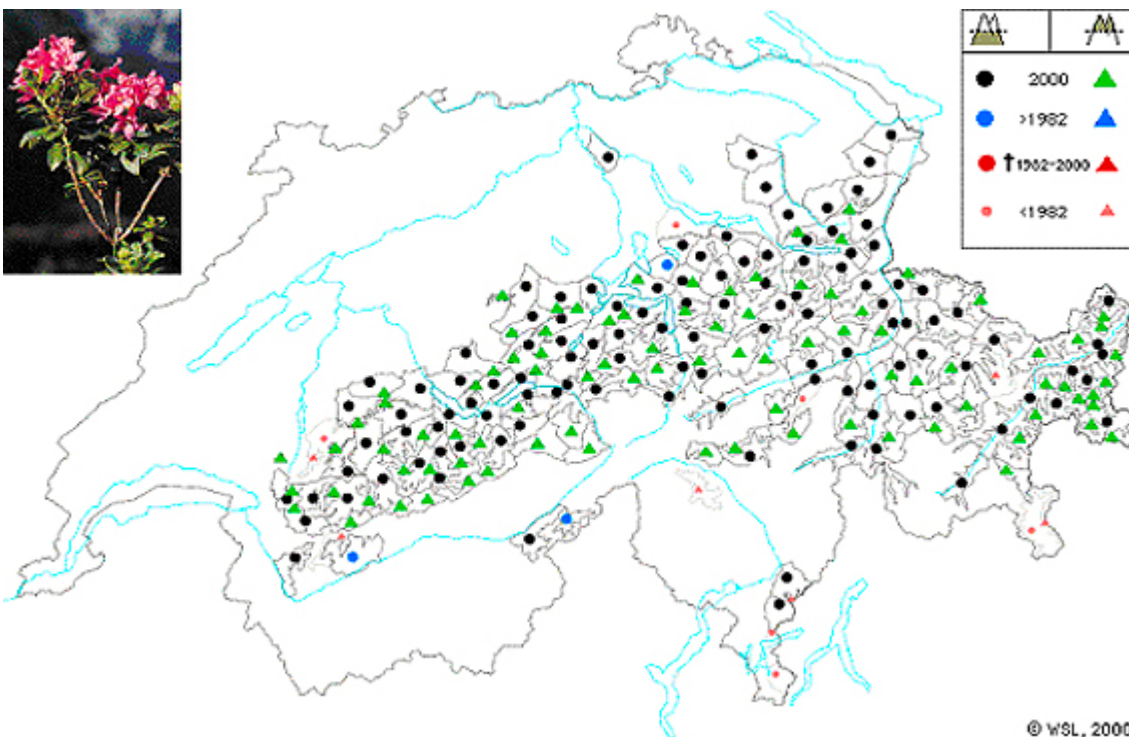
Le rhododendron (*Rhododendron* spp. – *Ericaceae*) est une plante mellifère intéressante. Poussant en buisson de 0,5 à 1 m de haut, elle a des feuilles persistantes et coriaces. En Suisse, on en trouve deux variétés: en terrain calcaire, le rhododendron cilié (*R. hirsutum*) et en terrain acide, le rhododendron ferrugineux (*R. ferrugineum*). Lorsque les deux variétés sont voisines, des hybrides se forment. Les deux variétés de rhododendron croissent surtout dans les Alpes, entre 1 400 et 2 500 m.

Selon l'altitude, les rhododendrons fleurissent de juin à août.



© WSL, 2000



Aire de distribution des rhododendrons ferrugineux (*Rhododendron ferrugineum*)



© WSL, 2000

Aire de distribution des rhododendrons ciliés (*Rhododendron hirsutum*)

Légende:

		2000	>1982	† 1982-2000	<1982
Vallée	Montagne	Présent	Signalé après 1982	Disparu dès 1982	Bibliographie/herbier

Miel de rhododendron

Les 16 miels analysés pour la caractérisation du miel de rhododendron provenaient des récoltes des années 2000 (3 échantillons), 2001 (1 échantillon) et 2003 (10 échantillons).

La plupart des ruchers desquels nous avons reçus les miels se situaient au-dessus de 1150 m. La quantité de nectar dépend grandement des conditions météorologiques, rudes en montagne, c'est pourquoi les récoltes sont irrégulières à ces altitudes. Il ne faut donc pas s'attendre à récolter du miel de rhododendron chaque année. La plupart des miels analysés ont été récoltés en 2003, lors d'un été particulièrement ensoleillé et chaud.

Les échantillons analysés proviennent du canton des Grisons (6 miels), du Tessin (3 miels) et du canton d'Uri (2 miels). Vu que le rhododendron pousse dans toutes les régions de montagne (cf. aire de distribution), on peut aussi récolter du miel de rhododendron dans les autres cantons alpins (Valais, Berne, etc.).

Les propriétés du miel de rhododendron sont très semblables à celles du miel d'acacia (miel traité dans le dernier numéro). Ce n'est qu'à l'état liquide que l'on perçoit quelques subtiles différences. Les deux miels ont une couleur jaune très claire et une odeur très peu marquée. Seul un dégustateur de miel entraîné est capable de différencier ces deux sortes de miel. Le rapport glucose/eau est le plus souvent supérieur à 1,7. C'est pourquoi le miel de rhododendron cristallise – au contraire du miel d'acacia – dans les 3 à 6 mois après sa récolte. Les cristaux sont fins à moyennement gros. Il est exceptionnel que des miels de rhododendron restent liquides plus d'une année. La teneur en eau de tous les échantillons analysés se situait en dessous de 18,5 g / 100 g.

Le miel de rhododendron est pauvre en pollen. On trouve en moyenne 12'600 grains de pollen dans 10 g de miel, raison pour laquelle les pollens de rhododendron sont aussi sous-représentés à l'analyse microscopique, comparé à d'autres espèces de pollen. La teneur en pollen de rhododendron dans le miel de rhododendron est donc très variable et peut se situer entre 18 et 81 %.



Rucher dans une région riche en rhododendrons (Oberalp) (photo: M. Dettli)

Les versants recouverts de rhododendrons avec leur parfum résineux et corsé ne réjouissent pas seulement les yeux et le nez des randonneurs, ils sont aussi un eldorado pour les abeilles et les bourdons et est à l'origine d'une authentique rareté – le miel de rhododendron.

Fiche signalétique

Caractérisation:

- couleur très claire (blanc-jaune)
 - faible intensité de l'odeur et de l'arôme
 - goût moyennement sucré, floral, frais et fruité (rappelle le bois frais)
 - faible acidité,
- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| - pollen monofloral dans le miel: | 41 (18-81)% |
| - quantité de nectar: | inconnu |
| - valeur mellifère: | inconnu |
| - teneur en sucre dans le nectar: | 24 g/100 g |
| - sortes de sucre dans le nectar: | inconnu |



Vue microscopique de pollen de rhododendron (agrandissement 400x, photo: K. Bieri)

Propriétés physico-chimiques du miel:

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| - teneur en eau: | 16.1 (14.5-18.5) g/100 g |
| - conductibilité électrique: | 0.24 (0.16-.34) mS/cm |
| - acidité libre: | 10.2 (6.8-15.6) meq/kg |
| - mélézitose: | 0.2 (0.0-0.8) g/100 g |
| - fructose/glucose: | 1.31 (1.25-1.39) |
| - glucose/eau: | 1.84 (1.65-2.12) |

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>.