

Le miel de châtaignier – miel monofloral typique des châtaigneraies tessinoises

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

Le miel de châtaignier est typique du Tessin. Autrefois, les châtaignes étaient pour la population des montagnes tessinoises le «pain quotidien» qui permettait la survie dans les vallées retirées. Les abeilles produisent pendant la floraison des châtaigniers en été un miel plein de caractère, légèrement âcre. Longtemps liquide, ce miel doit sa couleur d'ambre, le plus souvent foncée, à la proportion de miellat qu'il contient.

Le châtaignier (*Castanea sativa*, Miller – Fagaceae) n'a pas seulement marqué le paysage tessinois, il a aussi contribué à la survie de la population pauvre et à l'économie du Tessin. Et pourtant, il ne trouve pas son origine au Tessin. Il est en fait originaire du sud de l'Europe et d'Asie mineure. Ce sont les Grecs et les Romains qui l'ont répandu autour du bassin méditerranéen. Les Romains plantèrent aussi des variétés de châtaigniers adaptés aux vallées à fœhn du versant nord des Alpes.



«Le pain quotidien» pour des générations de montagnards tessinois

Avec 150 kg de châtaignes - c'était la règle dans les vallées tessinoises - un homme passait l'hiver. Quant au poète romain Virgile, il célébrait déjà les vertus de la châtaigne et la nommait "le repas du peuple".

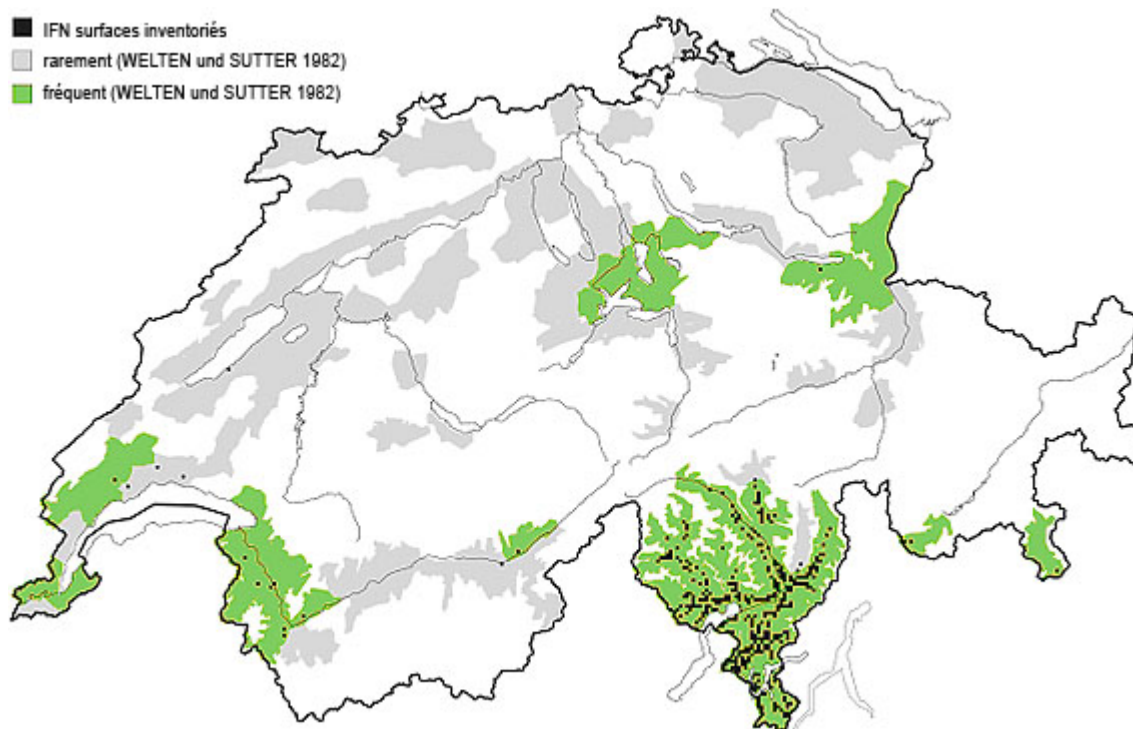
Aire de distribution du châtaignier

Le châtaignier est un proche parent du chêne. En Suisse, il croît à 98 % au sud des Alpes et forme très souvent de grandes colonies. Sa présence peu abondante au nord des Alpes se limite à des zones au climat lacustre tempéré ou à fœhn (lac Léman, lac des Quatre-Cantons et Walensee).



Rucher dans une châtaigneraie tessinoise (photo: T. Nicollerat)

Dans ces régions, il est en recul, mais sa population devrait à nouveau augmenté sous l'impulsion de groupements désirant revitaliser ces anciennes cultures traditionnelles. 50 % des châtaigniers sont situées au-dessous de 640 m d'altitude. La limite supérieure se trouve au Sopraceneri à 1250 m. Cette variété d'arbres thermophiles croît souvent sur de fortes pentes orientées au sud ou à l'ouest, en particulier au Tessin, car les rares zones de plaine ont été érodées. Le châtaignier fleurit en juin et juillet.



Aire de distribution des châtaigniers (*Castanea sativa*) (Copyright Brändli, 1996), IFN: Inventaire forestier nationale suisse

Miel de châtaignier

Le miel de châtaignier est le miel typique du Tessin. Il possède une note aromatique et olfactive corsée que l'on adore ou que l'on rejette. Autrement dit, avec son caractère corsé et âcre, ce miel n'est pas apprécié de tout le monde.

Les 55 échantillons récoltés pour la caractérisation provenaient du Tessin. Ils ont été récoltés en 1996 (1 échantillon), 1998 (2 échantillons), 1999 (6 échantillons), 2000 (6 échantillons), 2001 (8 échantillons), 2002 (9 échantillons) et 2003 (23 échantillons).

A l'exception d'un échantillon, la teneur en eau des miels de châtaignier se situait au-dessous de 18,5 %. Les rapports glucose/eau sont généralement bas, la plupart inférieurs à 1,7, ce qui est caractéristique pour des miels restant longtemps liquides et cristallisant lentement. En raison de la lente cristallisation, il se forme de gros cristaux. De tous les miels monofloraux suisses, seul le miel d'acacia reste plus longtemps liquide que le miel de châtaignier. 20 % de tous les miels analysés contenaient des quantités significatives de mélézitose (>0,5 %). Il s'agit là d'un indice de la présence de miellat. Les miels contenant du miellat sont généralement plus foncés. Le miel de châtaignier est la plupart du temps ambré, il paraît donc aussi sombre que les miels de miellat. En 2005, une grande partie des miels de châtaignier tessinois était cependant très claire. Or, les autres caractéristiques organoleptiques (odeur, goût, etc.), les caractéristiques physico-chimiques et microscopiques du miel étaient typiquement celles d'un miel de châtaignier normal. Ce

phénomène s'explique probablement par le fait que la proportion de miellat était relativement faible cette année-là. Le miel de châtaignier est un miel très riche en pollens, contenant en moyenne 288'000 grains de pollen dans 10 g de miel. Le sédiment microscopique contient typiquement beaucoup de petits cristaux. Dans les analyses microscopiques, les pollens de châtaignier sont fortement surreprésentés par rapport aux pollens secondaires. Les pollens de châtaignier peuvent dominer jusqu'à 99 % du spectre de pollen. Peut-être que le miel de châtaignier légèrement amer nous rappelle-t-il, avec son goût âcre, la lutte pour la survie que devaient autrefois mener les paysans de montagne tessinois? C'était en effet grâce aux châtaignes qu'ils échappaient à la famine pendant les longs et durs mois d'hiver. Ayons donc une pensée pour eux lorsque nous dégustons du miel de châtaignier!

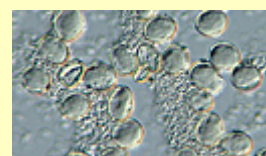
Fiche signalétique

Caractérisation:

- couleur généralement foncée (couleur d'ambre)
- odeur marquée et forte intensité de l'arôme
- faiblement sucré, goût chimique (rappelle la pharmacie)
- faible acidité, mais amertume moyenne à forte, astringent
- arrière-goût prononcé



- | | |
|---|--------------------------|
| - pollen monofloral dans le miel: | 98 (92-100)% |
| - quantité de nectar: | inconnu |
| - valeur mellifère (par saison et hectare): | 30-300 kg |
| - teneur en sucre dans le nectar: | 37 g/100 g |
| - sortes de sucre dans le nectar: | fructose: 57-59 g/100 g |
| - | glucose: 25-32 g/100 g |
| - | saccharose: 8-18 g/100 g |



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

Propriétés physico-chimiques du miel:

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| - teneur en eau: | 17.0 (15.4-18.7) g/100 g |
| - conductibilité électrique: | 1.30 (0.86-1.70) mS/cm |
| - acidité libre: | 11.2 (6.7-22.4) meq/kg |
| - mélézitose: | 0.4 (0.0-3.8) g/100 g |
| - fructose/glucose: | 1.59 (1.36-1.86) |
| - glucose/eau: | 1.52 (1.19-1.80) |

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>.