

LES MIELS DANS TOUTE LEUR DIVERSITÉ

Le miel est élaboré à partir du nectar et/ou du miellat provenant de plusieurs espèces végétales qui déterminent couleur, texture, parfums et arômes...

Liquide, solide ou crémeux, les teintes du miel peuvent varier du blanc pur au noir le plus intense en passant par le jaune, le marron ou l'orange. Les arômes perdurent plus ou moins longtemps en bouche et la texture est plus ou moins fine. Cette texture évolue car tous les miels cristallisent, plus ou moins rapidement. C'est ainsi que les miels de printemps se "solidifient" très rapidement (quelques jours à quelques semaines) mais de façon très fine alors que l'Acacia restera longtemps liquide ainsi que le miel de châtaignier qui, à terme, offrira des cristaux assez grossiers. Cependant, grâce à des procédés naturels, l'apiculteur peut diriger la cristallisation de sa production et proposer des miels dits "crémeux" à la texture fine et souple, agréable à tartiner.

	Couleur	Parfum et saveur	Cristallisation	Caractéristiques
MIEL DE PRINTEMPS (fruitiers, colza, pissenlit, trèfle)	Jaune clair à l'état liquide, presque blanc une fois solidifié	Très doux en bouche, peu typé	Très fine mais très rapide (rendu volontairement crémeux)	Riche en oligoéléments, notamment Bore et Calcium. Facilite le sommeil.
Miel de forêt (acacia, châtaignier, tilleul, chêne, ronce)	Marron/roux plus ou moins sombre selon l'importance relative des différentes essences	Sensations boisées plus ou moins soutenue selon les années, légère amertume suave pouvant tirer vers le réglisse	Lente, plus ou moins grossière selon l'importance relative des différentes essences	Très riche en oligoéléments: Potassium, Calcium, Phosphore, Soufre, Magnésium, Manganèse, ...
Miel Toutes fleurs	Jaune ambré à roussâtre	Selon qu'il s'agisse de fleurs de printemps ou d'été, la tendance se rapprochera plus ou moins du miel de forêt	Intermédiaire et ayant tendance à épaissir (rendu éventuellement crémeux)	Variable selon l'importance relative des différentes essences.
Miel de châtaignier	Ambre sombre	Saveurs boisées très corsées et longues en bouche, avec une pointe d'amertume	Très lente mais pouvant s'avérer grossière	Bénéfique pour la circulation sanguine. Riche en oligoéléments: Potassium, Magnésium, Baryum.
Miel d'acacia	Jaune pâle limpide	Saveur douce, l'arôme rappelle le parfum de la fleur	Très lente	Régulateur intestinal