



Aspects liés à la santé

Les propriétés antiseptiques et antibactériennes du miel sont connues depuis la nuit des temps. Comme par le passé, le miel est aussi utilisé aujourd'hui pour améliorer la cicatrisation. Bien que de nombreuses applications de remèdes maison soient connues, le miel ne peut pas, conformément à la loi, être commercialisé en tant que remède.

Le miel ne doit en aucun cas être administré à des nourrissons de moins de 12 mois.

Le miel, un produit polyvalent

Les abeilles butinent le nectar de différentes fleurs en fonction des saisons. Ainsi est fait le miel suisse. Mais en récoltant principalement les mêmes fleurs et nectars, on obtient ainsi des miels monofloraux tels les miels de pissenlit, de tilleul, de châtaignier, de colza ou d'acacia. Les miels de forêt, de sapin ou de miellat sont obtenus lorsque les abeilles collectent les sécrétions sucrées de pucerons ou de cochenilles et transforment ce « miellat » en miel.

En raison de son taux élevé de sucre et de sa faible teneur en eau, le miel peut se conserver longtemps. Tôt ou tard, le miel se cristallise. Dans le cas du miel de colza, la cristallisation intervient quelques jours après la récolte ; le miel de pissenlit ou de fleurs de fruitiers se cristallise en quelques semaines. Le miel de sapin, plus sombre et plus corsé, reste quant à lui liquide pendant des mois, voire des années.

Réchauffé, le miel solide peut être liquéfié à nouveau. Cependant, des températures supérieures à 40°C détruisent des ingrédients importants comme les enzymes. Par conséquent, le miel ne doit être ajouté à du lait ou du thé que si celui-ci est tiède et non bouillant.



Là où l'abeille va, tout va !

Consacrez-vous, vous aussi, à l'apiculture et prenez contact avec la société apicole de votre région. Toutes les adresses se trouvent sur le site Internet de la Société Romande d'Apiculture (SAR) : www.abeilles.ch.

Présenté par:



www.swisshoney.ch



LE MIEL SUISSE

Un produit de qualité



SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE
SAR

www.abeilles.ch
www.swisshoney.ch

Le miel suisse ...

... naturel, sans additifs, directement de votre apiculteur.

Le miel, or liquide, est un produit naturel ! Ce nectar pur et ce miellat sont récoltés par des abeilles assidues, soignés délicatement par l'apiculteur ou l'apicultrice ; le consommateur reçoit ainsi un produit sain et de première qualité.

Les abeilles ne récoltent pas seulement du miel. Elles jouent également un rôle crucial dans la pollinisation de nos plantes à fleurs. Sans abeilles, les pommes ne feraient que la moitié de leur taille actuelle, ou ne grossiraient même pas ; il n'y aurait guère de cerises et beaucoup de fleurs sauvages ne nous raviraient pas chaque année lors de leur floraison. L'importance de la contribution des apiculteurs –trices pour une agriculture productive et pour la conservation de la biodiversité ne peut pas être assez soulignée.

Travailler comme une abeille est proverbial, avec raison. Ainsi, pour que l'apiculteur puisse récolter un kilo de miel, les abeilles doivent visiter d'innombrables fleurs et couvrir ainsi une distance qui correspond à un multiple de la circonférence de la Terre !

Par son travail propre et minutieux, l'apiculteur ou l'apicultrice contribue à la qualité du produit final. Il est donc bon de savoir qui est responsable de ce travail !

Le label d'or d'apiculture garantit une qualité irréprochable, sans résidu ainsi qu'un conditionnement optimal.



Le miel – convoité depuis la nuit des temps

Le miel est l'édulcorant le plus ancien et le plus naturel. Les hommes préhistoriques utilisaient déjà le miel des abeilles sauvages comme nourriture. Dans l'Égypte ancienne, le miel était considéré comme un aliment des dieux et comme une source d'immortalité. 400 ans avant Jésus-Christ, le médecin grec Hippocrate a enseigné que les onguents de miel réduisaient la fièvre et que l'eau au miel pouvait améliorer les performances des athlètes lors des Jeux Olympiques antiques.

Le miel suisse aujourd'hui

Pour des raisons climatiques, la récolte de miel en Suisse est moins abondante que dans les pays du Sud. Cependant, la variété, la qualité, le goût et l'arôme du miel suisse sont uniques. Cela permet de relativiser le prix plus élevé du miel suisse de qualité nécessitant un travail minutieux ; prix justifié en raison des coûts d'exploitation et de main-d'œuvre élevés.



Label d'or suisse de qualité

Beaucoup d'apiculteurs suisses se sont engagés à garantir un miel de qualité dans le respect des ordonnances sur les denrées alimentaires existantes. Leurs exploitations apicoles sont régulièrement inspectées par des professionnels formés. Une importance particulière est portée à la conformité de l'exploitation apicole, au traitement sans résidus des maladies des abeilles, à l'hygiène et à la propreté pendant la récolte et le conditionnement du miel. Si les apiculteurs répondent à ces exigences, ils peuvent apposer le label d'or sur leurs pots de miel.

Les labels de qualité du miel suisse

- Le label d'or d'apiculture
- Le label Suisse Garantie, décerné par VSWI (l'Association des apiculteurs transhumants suisses)
- Le label Bio

Le miel, bien plus que du sucre

Le miel est principalement constitué de glucose et de fructose. En plus de ceux-ci et d'autres sucres, le miel contient au maximum 18,5% d'eau, des enzymes, des vitamines, des acides aminés, du pollen, des arômes et des minéraux. Grâce à cette composition, le miel est plus sain que le sucre de table.

