

Les produits de la ruche

Pollen

Collecté sous forme de pelote pour nourrir les larves, il a un effet dynamisant pour l'homme.



Gelée royale

C'est la nourriture des très jeunes larves et le régime spécial de celle qui deviendra la reine ! Elle est très riche en vitamines, oligo-éléments, acides aminés essentiels, etc.

Propolis

Résine végétale sécrétée par les bourgeons et mélangée à de la cire et à des sécrétions des glandes salivaires des abeilles, elle a des propriétés antiseptiques et cicatrisantes.

Cire

Produite par les abeilles pour construire les rayons, elle sert à fabriquer des bougies, produits ménagers...

Les produits transformés

■ Le miel est utilisé en pâtisserie et confiserie (pain d'épice, gâteaux, bonbons, nougat ou pâtes à tartiner...).

■ Côté boisson, l'hydromel, ou vin de miel, est un alcool fabriqué uniquement à base de miel, d'eau et de ferments.

La recette du pain d'épices

Préchauffer le four à 150°C
Faire fondre 300g de miel d'Aquitaine dans 150g de lait.
Mélanger 250g de farine, une cuillère à café d'épices à pain d'épices, 1 sachet de levure, une pincée de sel.
Ajouter, en mélangeant vivement, le miel fondu dans le lait.

Enfourner 1h, (ne pas ouvrir le four en cours de cuisson !)



ASTUCE : choisir un miel au goût prononcé (châtaignier, bourdaine...) pour donner plus d'arômes au pain d'épice !

Savoir déguster les miels...

et mettre ses sens en éveil

Pour décrire un miel, il faut procéder à une analyse sensorielle en plusieurs étapes :

La vue

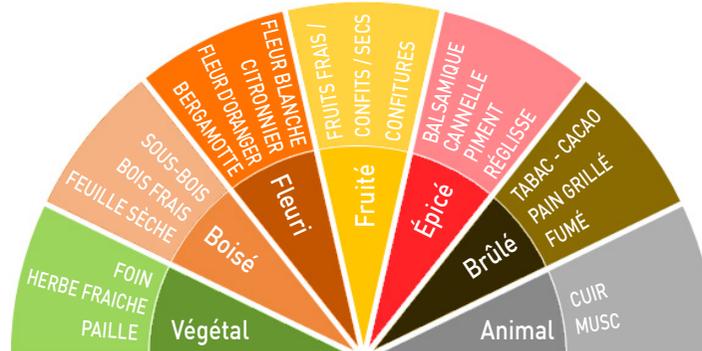
- L'état : solide, liquide, crémeux...
- La clarté : limpide, opaque...
- La couleur : jaune, doré, ambré...

Le nez

- **L'intensité**
- La perception des **odeurs**

Le goût

- **La texture du miel**
(fluidité, taille et forme des cristaux).
- **Les saveurs** (sucré, acide, amer...)
- **Les sensations** (fraicheur, chaleur, astringence, picotement...)
- **L'intensité** et la **persistance**
- La perception des **arômes**.



La roue des odeurs et arômes des miels

ADAAQ

ASSOCIATION DE DÉVELOPPEMENT DE L'APICULTURE EN AQUITAINE

Maison de l'Agriculture - Cité Galliane

55 Avenue de Cronstadt - BP 279 40 005 Mt-de-Marsan Cedex

www.adaaq.adafrance.fr



Les Miels et les produits de la ruche d'Aquitaine

Conception & impression : Copyrel - ne pas jeter sur la voie publique



Aquitaine dispose d'une flore diversifiée et spécifique, source de miels riches en saveurs et parfois rares, comme la callune.

On distingue **les miels polyfloraux**, composés d'une multitude d'espèces florales caractéristiques d'un milieu (miel de montagne, de littoral) ou d'une période (miel de printemps, miel d'été) **des miels de cru ou monofloraux**, composés d'une essence de fleur dominante parmi celles visitées par les abeilles.

Les miels aquitains doivent répondre à une réglementation européenne, permettant de garantir leur qualité.

Les miels de cru (monofloraux)

Acacia



Incolore à jaune clair, miel très limpide qui reste liquide longtemps. D'un parfum léger et floral, son goût est doux avec des notes de fleurs blanches parfois vanillées.



Arbousier



Miel plutôt épais, de couleur beige à brun. Son odeur mélange l'herbe fraîche, le café ou le cacao et son goût très fort et persistant rappelle ces notes de torréfaction.



Bourdaïne



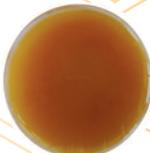
Miel fondant en bouche, d'un marron clair à brun roux. Il associe des saveurs équilibrées de fruits mûrs, secs et confits, avec des notes boisées, épicées ou de caramel chaud.



Bruyère cendrée



Miel ambré à brun foncé. Son parfum est prononcé et fleuri (parfois accompagné de réglisse), son goût intense mêle des arômes floraux à des notes boisées ou de torréfaction.



Callune



Miel ambré à brun foncé. Son parfum est prononcé et fleuri (parfois accompagné de réglisse), son goût intense mêle des arômes floraux à des notes boisées ou de torréfaction.



Châtaignier



Miel intense et persistant, de couleur brune. Il dégage une odeur aux mélanges boisés, de cuir (parfois) et de malt que l'on retrouve dans l'arôme avec une certaine amertume.



Colza



Couleur claire à presque blanc une fois solidifié. Il a une texture fine, onctueuse, avec un goût léger, végétal et fleuri.



Miellat



Miel foncé presque noir, il est liquide et peu sucré. Demeurant longtemps en bouche il a des notes fruitées (fruit cuit) et maltées.



Tilleul



Ambré clair à la récolte, le miel devient blanc à jaune à l'état solide. Son arôme est mentholé et fleuri ; au goût, on trouve parfois une pointe d'astringence.



Tournesol



Miel d'un jaune vif à paille, il est doux et fruité avec de fins cristaux.



Les miels polyfloraux

Miel de printemps

Généralement doux et fruité, ses qualités gustatives varient en fonction de la zone où il a été récolté.

Miel de forêt

Produit dans les forêts aquitaines (Dordogne, Pyrénées...). Tôt en saison, acacia et ronces donnent des miels clairs équilibrés entre arômes floraux et fruités. Récolté plus tard en été, le châtaignier assombrit sa couleur et lui confère des notes amères et boisées. Il peut contenir du miellat.

Miel des Landes de Gascogne

En été, un miel onctueux issu des bourdaines et bruyères, où se retrouvent des notes chaudes et boisées.

Miel de montagne

Châtaigniers, myrtilles, ronces, éricacées, genêts, pissenlits... d'une saveur et d'une consistance variables selon les années, le miel de montagne est en général fleuri et épicé.

Calendrier des miellées

	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOUT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Acacia		■							
Bourdaïne			■	■					
Châtaignier			■	■					
Miellat				■	■	■			
Bruyère				■	■				
Callune						■	■		
Arbousier								■	■
Colza	■	■							
Tournesol				■	■				
Tilleul			■						

