



Tilleul

Hêtre

Erable

Chêne

Le miellat est une source de nourriture sucrée très appréciée des fourmis et des abeilles mellifères. C'est un excrétât, c'est-à-dire une substance produite à partir de la sève des plantes par des insectes suceurs, la plupart du temps des pucerons mais aussi des cochenilles ou des cicadelles (metcalfa). Le miellat est donc le résultat d'une interaction entre la plante, l'insecte excréteur et l'insecte préleveur. Les abeilles récoltent le miellat en complément ou remplacement du nectar. Les Anglo-saxons utilisent la très belle expression « rosée de miel » (honeydew) pour le désigner.



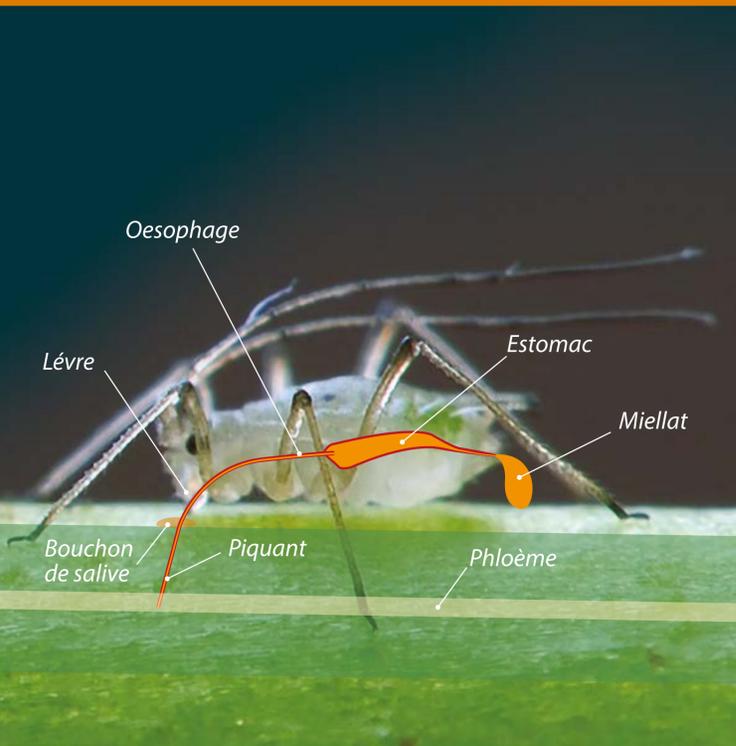
Flore à l'origine des miellats

De nombreuses espèces végétales peuvent être à l'origine des miellats. On y retrouve principalement les arbres : fruitiers, érables, tilleul, châtaignier, chêne, résineux (épicéa, douglas, mélèze, pins, sapin blanc...) mais également certaines herbacées comme les céréales.



Attention, certains miellats produits au début du mois d'août contiennent du mélézitose en quantités importantes et cristallisent dans les cadres en moins de deux jours. En hiver, les abeilles ne peuvent pas l'utiliser car cela nécessite de grandes quantités d'eau. Il faut donc enlever ces cadres des ruches pour redonner un sirop de nourrissage plus adapté.

Miellat



Intérêt apicole

Les miellats sont très diversifiés et peuvent représenter certaines années jusqu'à 30 % de la production de miel. Ils sont principalement produits lors de la miellée d'été mais on peut retrouver des miels de miellat au printemps, principalement sur fruitiers. Tous les miels de sapin sont en fait des miellats de résineux.

Caractéristiques des miels de miellat

Les miellats sont principalement caractérisés par une conductivité élevée liée à la présence importante de sels minéraux véhiculés dans la sève végétale. La teneur en sucres simples (glucose et fructose) est plus réduite que pour les miels de nectar. Leur teneur en antioxydants est en règle générale plus marquée que pour ces derniers. La couleur des miellats est souvent foncée, allant du brun clair au brun foncé ou même au noir. Ils sont caractérisés par un goût de caramel avec éventuellement des notes amères (caramel brûlé) ou de fruits cuits. Les miellats de résineux se caractérisent par des notes aromatiques résinées.



Analyse pollinique

Même si le miellat n'est pas récolté dans les fleurs, on va y retrouver toute une série de pollens aériens qui seront venus se coller sur les gouttelettes produites par les pucerons. Lors de l'analyse, on va également retrouver des algues et des champignons.

