



Miels sous les tropiques

Etienne BRUNEAU



« Goûte à moi monsieur, regarde comme mon robe l'est chatoyant, mon cœur gorgé du soleil de la Réunion... Admire la fluidité de mes formes qui filent entre tes doigts... Sens mon petit l'odeur épicee et la finesse de mon grain sur ta langue... Laisse à moi insuffler dans ton corps l'énergie de mon île paradisiaque ! »

Il faut naturellement replacer ces propos créoles dans leur contexte. Imaginez un climat tropical, une végétation luxuriante dans un paysage très accidenté avec trois cirques impressionnants (Mafate, Salazie, Cilaos) issus d'une ancienne formation volcanique qui culmine au piton des Neiges (3069 m) et un volcan encore en activité, le piton de la Fournaise (2631 m), les odeurs des étals exposant les fruits exotiques... Vous êtes à la Réunion et vous allez déguster quelques spécimens de leurs miels.

Tout apiculteur qui a eu l'occasion de goûter aux miels de cette île sera certainement d'accord pour plébisciter leurs saveurs et leur authenticité. Aujourd'hui, les apiculteurs aimeraient cependant développer davantage leur marché. Seuls, ces critères de typicité ne sont plus suffisants si l'on veut développer la consommation du miel sur l'île. Aujourd'hui, le consommateur averti ne pardonne plus les écarts : « La qualité, sinon rien ! ». Il faut donc lui assurer que les qualités de ces miels sont préservées dans le temps. Conscient de cette situation, le syndicat des apiculteurs de la Réunion en a fait l'un de ses axes prioritaires. Il compte ainsi développer au niveau de la jeune ADA (Association de Développement Apicole) locale une marque de terroir liée naturellement au respect d'un cahier des charges.

Lors d'une formation à la qualité et à la dégustation des miels, nous avons eu l'occasion avec un groupe d'apiculteurs professionnels de caractériser les trois miels les plus répandus sur l'île. Voici leur description. Ces miels tropicaux n'ont aucun point commun avec les miels de nos régions.

LE MIEL DE BAIES ROSES (FAUX POIVRIER)

Ce miel est produit en fin de saison humide. Le faux poivrier se présente sous forme d'arbustes que l'on retrouve le plus souvent en bord de parcelle ou de route.

Cette miellée, assez intense, constitue une des principales miellées dans certaines parties de l'île. Le miel de faux poivrier est extrait dans le courant du mois d'avril. Comme la grande majorité des miels, il est vendu à l'état liquide.

LE MIEL DE LETCHIS

Ce miel très particulier est récolté dans des zones ponctuelles de production de ce fruit exotique. La récolte se fait en septembre. Ce miel cristallise rapidement vu sa teneur importante en glucose. Il est le plus souvent présenté à l'état finement cristallisé.

LE MIEL DE FORÊT

Dans ce cas, on ne peut pas vraiment parler d'un miel mais bien de miels « toutes fleurs » récoltés dans les zones boisées situées en altitude. En fonction des zones de récolte, en fonction de la flore butinée, ce miel pourra présenter une diversité organoleptique plus importante que des monofloraux.

QUELQUES DONNÉES DE BASE

Il faut savoir que le millier d'apiculteurs, principalement localisés dans le sud de l'île, produisent 150 tonnes au départ de 20.000 colonies réparties sur toute l'île de 2504 km². La consommation des 780.000 habitants est double, ce qui nécessite l'importation de 150 tonnes de miels étrangers. L'abeille de la Réunion, *Apis mellifera unicolor*, y est endémique mais elle est souvent présente à l'état de croisement vu les importations réalisées dans le passé. Aujourd'hui, tout apport de matériel biologique est interdit. Sur le plan de la pathologie, ils ont la chance de ne pas encore avoir la varroase, mais par contre la noséose peut faire de gros dégâts. L'humidité dans certaines zones est très élevée.



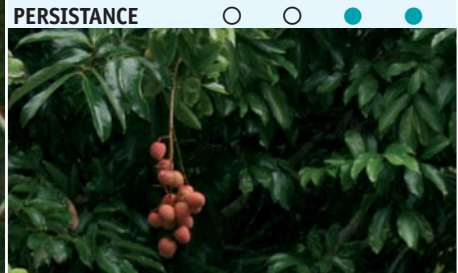
LE MIEL VERT

Ce miel est récolté sur le Tan Rouge (*Weinmannia Tinctoria*). Cet arbre qui peut mesurer jusqu'à 18 m est de plus en plus rare sur l'île. Il est pratiquement introuvable aujourd'hui. Ce miel très particulier donne pourtant son nom à une des foires agricoles les plus importantes de l'île, qui se tient durant une semaine en début d'année dans la commune Le Tampon dans la plaine des Cafres. Elle est axée principalement sur l'élevage (cochons, bœufs, moutons, lapins, volailles, chevaux...) et l'abeille y occupe une place prépondérante. Le dimanche, tous les apiculteurs sont invités par la municipalité à une conférence et à un « cari » (repas typique à base de riz avec de la viande en sauce). On peut encore signaler les miels de raisin marron (*rubus alceaefolius*), de jambrosat (*syzygium jambos*) et enfin le miel toutes fleurs...



MIEL DE BAIES ROSES

	NUL	FAIBLE	MOYEN	FORT
ODEURS	○	○	●	○
chaudes	○	○	●	○
flor./fruit.	○	○	●	○
fraîches	●	○	○	○
chimiques	●	○	○	○
boisées	○	○	●	○
avancées	●	○	○	○
exogènes	●	○	○	○
ARÔMES	○	○	●	○
chauds : caramel - fruits cuits	○	○	●	○
flor./fruit. : fruités	○	○	●	○
frais : zestes	○	●	○	○
chimiques	●	○	○	○
boisés	○	○	●	●
avancés	●	○	○	○
SAVEURS/SENSATIONS	○	○	●	●
sucrées	○	○	●	○
acides	○	○	●	○
amères	○	○	●	●
astringentes	●	○	○	○
froides	●	○	○	○
piquantes	●	○	○	○



MIEL DE FORÊT

	NUL	FAIBLE	MOYEN	FORT
ODEURS	○	○	●	●
chaudes	○	○	●	●
flor./fruit.	●	●	○	○
fraîches	●	○	○	○
chimiques	●	○	○	○
boisées	○	○	●	○
avancées	●	○	○	○
exogènes	●	○	○	○
ARÔMES	○	○	●	●
chauds : caramel - fruits cuits	○	○	●	●
flor./fruit. : fruités	●	●	●	○
frais : rafraichissants	●	●	○	○
chimiques	●	○	○	○
boisés : résinés, épicés - vég. sec	○	○	●	○
avancés	●	●	○	○
SAVEURS/SENSATIONS	○	○	●	●
sucrées	○	○	●	●
acides	○	○	●	○
amères	○	●	○	○
astringentes	○	●	○	○
froides	●	○	○	○
piquantes	○	●	○	○
PERSISTANCE	○	●	●	○

MIEL DE LETCHIS

	NUL	FAIBLE	MOYEN	FORT
ODEURS	○	●	●	○
chaudes	○	●	●	○
flor./fruit.	○	●	○	○
fraîches	●	○	○	○
chimiques	●	○	○	○
boisées	○	●	○	○
avancées	●	○	○	○
exogènes	●	○	○	○
ARÔMES	○	○	○	●
chauds : doux	○	●	○	○
flor./fruit. : letchis	○	○	●	○
frais : rafraichissants	○	●	●	○
chimiques	●	○	○	○
boisés : végétal sec	○	●	○	○
avancés	●	○	○	○
SAVEURS/SENSATIONS	○	○	●	○
sucrées	○	○	●	○
acides	○	○	●	○
amères	●	○	○	○
astringentes	○	●	○	○
froides	●	○	○	○
piquantes	●	○	○	○
PERSISTANCE	○	●	○	○