

## **CONSERVATION DU MIEL**

### **Pendant combien de temps peut-on conserver un pot de miel ?**

La DLUO (date limite d'utilisation optimale) du miel est légalement de deux ans après sa mise en pot.

Mais le miel étant un sucre, il peut se conserver au frais et dans un bocal hermétique pendant des années.

Il risque simplement de cristalliser plus ou moins vite, ce qui est un phénomène naturel.

### **Comment conserver son miel ?**

#### ***1/ Pot non entamé***

L'idéal est une pièce sombre et fraîche à environ 15°.

Il est préférable de ne pas le conserver au réfrigérateur, trop froid, où il durcira.

#### ***2/Pot entamé***

Il trouvera parfaitement sa place dans un placard, à température ambiante si vous pensez le consommer rapidement.

Veiller à le conserver dans un récipient hermétique, en faisant attention à ne pas le contaminer avec des microbes, comme par exemple, lorsque l'on plonge dedans une cuillère ayant été en contact avec de la salive (bref, ne pas lécher la cuillère et la retremper !)

### **Mon pot de miel est cristallisé au fond et liquide sur le dessus :la séparation de phase**

C'est ce que l'on appelle une séparation de phase : une partie solide souvent très granuleuse au fond du pot et sur le dessus du miel liquide. Ce phénomène est dû à un vieillissement trop important de votre miel. Soit vous l'avez en stock depuis des années, soit il a subi des chocs thermiques répétés, en particulier une exposition à la chaleur trop importante (cf. comment conserver mon miel [faire lien](#))

Mélangez bien l'ensemble liquide/solide et conservez votre miel au frais afin d'en maintenir la viscosité .Consommez le rapidement

### **Mon miel a durci, que faire ?**

Le miel cristallise naturellement avec le temps (plus ou moins vite, selon les fleurs butinées)

Pour pallier ce problème, il suffit de plonger quelques minutes le pot dans un bain-marie et ensuite de remuer le miel. Eviter le micro-onde...

L'hiver un petit passage sur le radiateur devrait suffire à lui rendre son aspect liquide.

*Notre miel est récolté artisanalement. Il n'est ni chauffé, ni filtré, afin de préserver toutes ses qualités. Si vous le chauffez, veillez à ne pas dépasser les 38°/40°*

## Il y a une sorte de mousse blanche d'aspect farineux à la surface de mon pot de miel ?

Ce sont des microbulles d'air qui remontent à la surface, surtout si le miel a été long à cristalliser.

La phase de maturation a lieu dans un conteneur cylindrique, à 25°C au moins, de manière que les bulles d'air et les impuretés cireuses montent à la surface pour que l'on puisse les enlever. Mais les impuretés microscopiques, comme les grains de pollen ne remontent qu'au bout de quelques mois; or il est impraticable de laisser le miel quelques mois dans les maturateurs. Aussi, les Américains préfèrent-ils filtrer le miel sous haute pression, ce qui donne un produit parfaitement limpide.

Nous préférons le laisser décanter quelques jours et le mettre en pot sans le filtrer afin de lui conserver son caractère le plus "naturel" possible, quitte à perdre en limpidité

Du reste, grâce à ce procédé, certain m'ont dit avoir "retrouvé le goût du miel de leur enfance"

Il y a des marbrures blanches dans mon pot de miel ? (source : Richard Laurence)



*Marbrures sur un miel toutes fleurs*

C'est un phénomène tout à fait naturel et qui résulte de la physique du miel. Il n'altère aucunement la qualité de votre produit.

Explication : Lors de sa mise en pot, le miel capture des bulles d'air qui remontent plus ou moins rapidement selon le niveau de fluidité du miel; si la cristallisation se fait rapidement, ces bulles d'air vont se retrouver capturées. Par nature le miel a une faible conductivité thermique : lorsque la température ambiante baisse (par exemple en hiver), le pot se rétracte et avec lui le miel qu'il contient. Lorsque sous

l'effet d'une variation de température le pot connaît une légère dilatation, son contenu cristallisé va peu ou prou conserver sa forme, laissant alors un espace vide qui sera occupé par l'air : des marbrures apparaissent.

Ces marbrures sont un indicateur de qualité des miels :

- Elles témoignent d'une faible humidité et d'une capacité de conservation supérieure.
- Elles prouvent en outre que le miel n'a pas subi de manipulation pouvant altérer sa structure avant sa mise en pot (mélange, chauffage, etc.)