



# FOCUS SUR LE MIEL

## D'où vient le miel ?

Le miel est issu du nectar des fleurs prélevé par les abeilles mellifères pour nourrir la ruche pendant l'hiver.

L'abeille butineuse rapporte le nectar dans son estomac jusqu'à la ruche ; elle le transmet à l'abeille ouvrière qui l'avale à son tour pour le redéposer, après début de transformation dans son estomac, dans les alvéoles des rayons de la ruche.

Les abeilles ventileuses font alors monter la température de l'air (30°C) pour sécher le miel, puis elles le recouvrent d'une cire protectrice.

Les scientifiques estiment que les abeilles butinent et stockent le miel depuis plusieurs millions d'années.

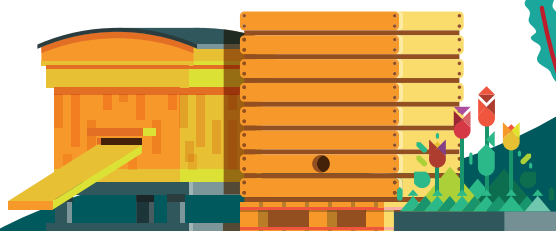
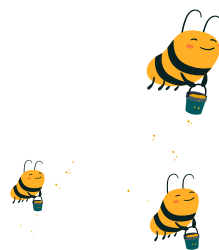


## Quand récolte-t-on le miel ?

L'apiculteur prélève le miel au printemps (juin) mais surtout en fin d'été (fin juillet-août).

Il enfume les abeilles pour signaler sa présence et les calmer, avant de retirer les cadres de la ruche. Dans la miellerie, il enlève la couche de cire qui retient le miel dans les alvéoles, puis grâce à un extracteur, le miel est retiré des cadres. Il est ensuite filtré, puis repose plusieurs jours avant d'être mis en pot.

Les premières traces d'utilisation du miel par l'homme remontent à la préhistoire chez les chasseurs-cueilleurs.





# FOCUS SUR LE MIEL

## Quelles sont les qualités nutritionnelles du miel ?

Composé de sucres et d'eau, le miel contient également **plus de 200 substances différentes et bienfaites**, notamment des minéraux et vitamines.



## Quel goût a le miel ?

Tous les miels sont sucrés. Ils sont plus ou moins forts en goût selon la provenance du nectar collecté : fleuri (miel d'oranger ou de romarin), acide (miel de citronnier), amer (miel de chataignier). Chaque terroir, avec son climat, sa flore et ses méthodes de travail, confère au miel des caractéristiques uniques.



## Sous quelle forme le retrouve-t-on dans nos assiettes ?



Pâtisseries au miel



Tisane/thé au miel



Poulet rôti au miel



Bruschetta fromage, figue et miel



Pancakes miel/fruits



Carottes glacées au miel



# FOCUS SUR LE MIEL

Un aliment très populaire autour du monde et à travers l'histoire



## Chez les Egyptiens de l'Antiquité

On utilise le miel sur les plaies pour ses propriétés antimicrobiennes.



## Chez les Grecs et les Romains

Associé à des herbes pour créer des sirops, on célèbre son goût exquis et ses propriétés médicinales.



## Dans la culture hindoue

Le miel est un aliment sacré qui sert d'offrande aux dieux.



## En Europe, à la fin du Moyen âge

On perfectionne les techniques d'élevage d'abeilles et de production de miel dans les monastères. Il remplace le sucre de canne, rare et coûteux.



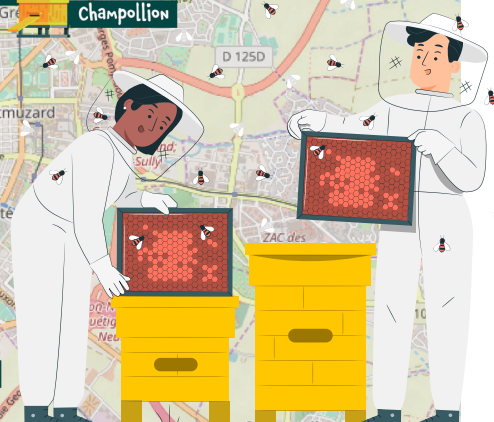
Le miel a la particularité de servir d'aliment mais aussi de remède (sous forme de gelule, de crème, de base d'huiles essentielles ...).

Direction Alimentation durable et restauration municipale - Avril 2026



# FOCUS SUR LE MIEL

## Récolté près d'ici



- Colombière : 11 ruches
- La Craç : 2x 10 ruches
- Carrières Bacquin : 6 ruches
- Combe à la Serpent : 6 ruches
- Maladière : 6 ruches
- Toison d'Or : 6 ruches
- Valendons : 6 ruches
- La Vapeur : 6 ruches
- Champollion : 4 ruches
- Archebuse : 2 ruches
- Fontaine d'Ouche : 2 ruches

À Dijon, le jardin de l'Arquebuse pilote depuis 2013 le programme "Abeille sentinelle de l'environnement". 6 apiculteurs partenaires de l'Arquebuse entretiennent 75 ruches sur 11 sites de la métropole.

Chaque année, ils récoltent 600 kg de miel produits par plus de 2 millions d'abeilles citadines. Cette production et la présence des abeilles sur le territoire sont un indice de la biodiversité et de la qualité de l'environnement dijonnais.

Plusieurs récompenses ont été attribuées à Dijon pour cette action : 1<sup>er</sup> prix du concours national "Ville de miel" en 2016 ; obtention du Label APlcité "3 abeilles".

**Le réemploi des pots : un geste citoyen.** Depuis novembre 2025, le réemploi des pots de miel est encouragé comme geste concret en faveur d'une démarche écologique. En rapportant les pots vides aux accueils du Jardin de l'Arquebuse, les citoyens participent activement à un programme respectueux de l'environnement, qui valorise les ressources, limite les déchets et renforce les liens entre producteurs et habitants.