Le miel est-il périssable, ou bien peut-il se garder éternellement ?

Ernest Ginot

Le miel n'a pas fini de nous surprendre et ce, pendant des siècles.

Pour garder votre miel à travers les âges, équipez-vous d'un pot en verre hermétique, plutôt qu'un récipient en métal.

En tartine, dans une marinade ou trempé dans une tisane chaude pour soigner la gorge... Le miel, on ne s'en lasse pas. La preuve, tout le monde en a un pot chez soi. Vous savez, ce pot qui traîne au fond du placard depuis des lustres, qu'on redécouvre de temps en temps avant qu'il ne retombe dans les oubliettes du garde-manger. Oui, c'est de ce pot-là dont on parle.

Problème, quand on le rouvre après des années, une question surgit aussitôt : ce pauvre miel tout rabougri est-il encore comestible ? Vous l'aurez compris, le mien est resté un sacré bout de temps dans un coin du frigo, au point d'arborer une drôle de mine. Comme s'il trimait jour et nuit, sept jours sur sept.

Pour tous les oubliés du bocal, cet article est fait pour vous, pour enfin répondre à cette question existentielle : le miel finit-il par se périmer ? Histoire de finir son pot poussiéreux en toute tranquillité.

On sait déjà que le miel est presque un superhéros parmi les aliments comestibles. Riche en antioxydants, minéraux et vitamines, il renforce les défenses naturelles, avec des propriétés antiseptiques et antibactériennes.

Et, accrochez-vous bien, car il pourrait encore vous surprendre. Ne faisons pas durer le suspense plus longtemps. Amateurs de miel, sortez le champagne : le miel ne se périme... jamais ! Vous avez bien lu : jamais.

Tout est en fait lié à sa composition, pour le moins unique. Quand les abeilles ramènent leur récolte de pollen à la ruche, elles déposent le nectar dans les alvéoles et l'assèchent patiemment en battant des ailes, réduisant sa teneur en eau d'environ 70% à seulement 17 à 20%. Un processus qui crée un environnement dans lequel aucune bactérie ne peut survivre. Oust ! pas de ça ici.

Et ce n'est pas tout. En plus d'être très faible en eau, le miel est aussi très riche en sucres, ce qui aspire l'eau des cellules des micro-organismes, les empêchant de se développer. Ajoutez à cela un pH acide et le fait que le miel soit un antiseptique naturel (avec son propre système de défense antimicrobien !), et vous obtenez le combo parfait pour réduire à néant bactéries et champignons.

Bien stocké, votre pot de miel restera donc comestible indéfiniment. Balivernes ? Foutaises ? Eh bien dites-vous qu'à l'ouverture de la tombe de Toutankhamon, les archéologues ont retrouvé des momies, certes, mais aussi... des pots de miel vieux de plus de 3.000 ans ! Et, croyez-le ou non, ils étaient encore comestibles. L'anecdote est loin d'être un cas isolé. En Géorgie, ce sont des pots de miel datant de plus de 5.000 ans qui ont été retrouvés... toujours intacts eux aussi. Le temps passe, le miel se prélasse.

Miel solide, miel comestible

C'est bien beau tout ça et même si mon vieux pot de miel tout rabougri a pris du galon avec ces arguments pharaoniques, il n'empêche qu'il a une drôle de tête. Il est dur et fait la grimace. Du genre pas commode et encore moins comestible. Chez vous aussi ?

C'est, en fait, tout à fait normal. Certaines variétés de miel, plus riches en glucose, ont une fâcheuse tendance à cristalliser, à se solidifier. Il reste, pour autant, tout à fait comestible. Un petit coup de chauffe au bain-marie (à feu doux) ou même au micro-ondes : et paf, il retrouvera une texture fluide et douce, sans que son goût ne soit altéré.

Dans de très rares cas, un miel peut tout de même prendre un coup de vieux, avec des signes visibles de moisissure ou une texture anormale, trop liquide. Là, c'est clair, ça sent le roussi. Et ça sent surtout que sa conservation a été faite avec les pieds.

Pour garder votre miel à travers les âges, équipez-vous d'un pot en verre hermétique, plutôt qu'un récipient en métal, refermez soigneusement le pot après chaque utilisation, évitez toute introduction d'eau (avec une cuillère humide, par exemple) et gardez-le à température ambiante. En dehors du réfrigérateur, donc, mais aussi loin des chaleurs

excessives et du soleil direct. Bref, remettez-le dans ce bon vieux fond de placard, là où il coule des jours paisibles.