

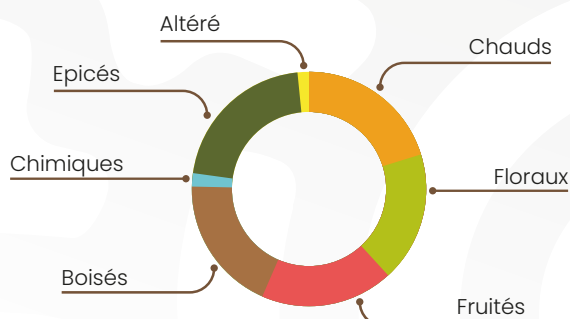


MIELS DES

ÎLES SOUS LE VENT*

Îles hautes volcaniques et calcaires présentant des formations végétales différenciées depuis la mer vers le centre de l'île. Bora Bora fait exception, qualifiée de "presque atoll".

- ▶ Couleur des miels allant de **l'ocre jaune au marron**
- ▶ Consistance en majorité **fluide à semi-fluide (68%) mais également tartinable**
- ▶ Combinaison de **3 principaux profils aromatiques** :
 - Doux, floral-fruité et végétal
 - Caramélisé, fruité, boisé et épicé
 - Caramélisé, fruité, boisé et animal
- ▶ **Légères saveurs amères** détectées dans un miel de **Tahaa** et acidité très prononcée ressentie dans un miel de **Raiatea**



***MIELS ANALYSÉS :**

Raiatea (9), Tahaa (9)

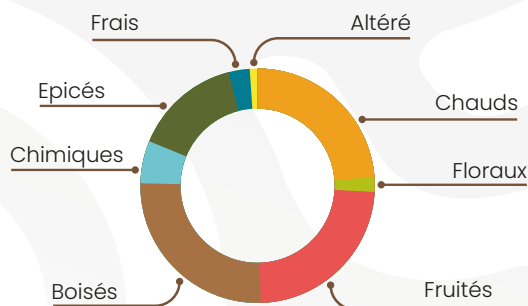


MIELS DES

ÎLES DU VENT*

Îles hautes volcaniques et calcaires présentant des formations végétales différenciées depuis la mer vers le centre de l'île. Des microclimats, allant du plus sec au plus humide, sont observés sur Tahiti du fait de sa grande superficie et son altitude élevée.

- ▶ Couleur des miels allant de **l'ocre jaune au marron**
- ▶ Consistance variable de **fluide à tartinable**
- ▶ Combinaison de **3 principaux profils aromatiques** :
 - Doux, floral-fruité et végétal
 - Caramélisé léger, fruité cerise et amande amère
 - Caramélisé, fruité, boisé et épicé, avec ou sans chimique
- ▶ **Saveurs amères ou piquantes** détectées dans quelques miels, principalement de **Tahiti**



***MIELS ANALYSÉS :**

Tahiti (23), Moorea (7)

LA DIVERSITÉ AROMATIQUE DES MIELS POLYNÉSIENS

Les miels de Polynésie présentent une grande diversité. Au cours des années 2021 et 2022, le CARI s'est vu confier les analyses physico-chimiques, organoleptiques et polliniques de 82 échantillons de miels issus de tous les archipels de Polynésie française. Les résultats présentés s'appuient sur la roue des arômes créée par le CARI en collaboration avec l'IHC (International Honey Commission), et reconnue aujourd'hui sur le plan international.

Le rapport complet de cette étude est disponible sur le site de la Direction de l'Agriculture. Il fournit des éléments que vous pouvez utiliser pour la valorisation de votre miel et présenter une image professionnelle et authentique au consommateur. Pour qualifier votre miel vous pouvez décrire **sa consistance, sa couleur et ses arômes**. Les caractéristiques des miels sont liées à leurs origines botaniques et géographiques. Le conditionnement et la conservation du miel sont essentiels pour en préserver toutes les qualités et saveurs du miel. Les arômes les plus subtils sont les plus sensibles à la chaleur.

La Polynésie française présente un climat tropical humide, avec 2 saisons principales : chaude et pluvieuse de novembre à avril, avec des températures allant de 25 à 35°C et de fortes pluies, et une fraîche et sèche de mai à octobre avec des températures variant de 21 à 27°C et des pluies plus faibles.



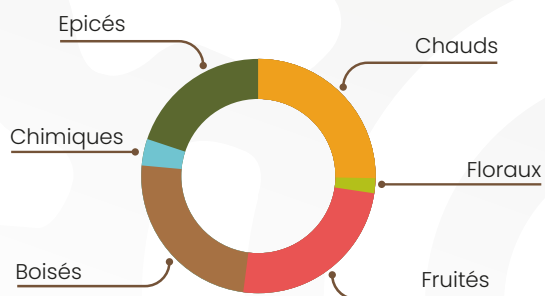


MIELS DES ÎLES MARQUISES*

Îles hautes volcaniques et calcaires présentant des formations végétales différenciées depuis la mer vers le centre de l'île.

Les miels reflètent cette diversité botanique et climatique

- ▶ Couleur très variable des miels allant du **jaune clair au marron foncé**
- ▶ Consistance variable de **fluide à tartinable**
- ▶ Combinaison des **4 principaux profils aromatiques** :
 - Caramélisé, fruité, boisé et épicé
 - Sucre brun, boisé et épicé (parfois café)
 - Caramélisé, fruité, végétal cru/boisé et chimique
 - Caramel léger, fruité et végétal, avec ou sans floral
- ▶ **Saveurs légèrement amères et/ou piquantes** détectées dans certains miels de **Hiva Oa**



*MIELS ANALYSÉS :

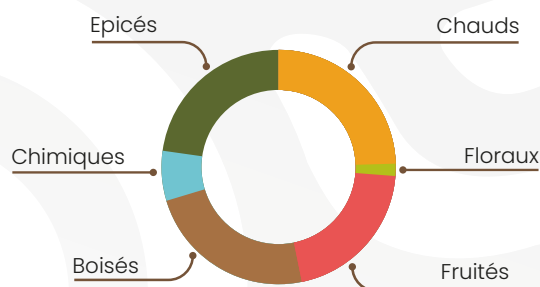
Hiva Oa (11) et Nuku Hiva (2)



MIELS DES TUAMOTU & ATOLLS*

Îles basses ou atolls, avec très peu de relief et donc plus exposées aux vents marins

- ▶ Couleur **assez foncée** des miels allant du **marron clair au noir**.
- ▶ Consistance variable, de **fluide à tartinable**
- ▶ Combinaison de **2 principaux profils aromatiques** :
 - Caramélisé, fruité, boisé et épicé avec ou sans chimique
 - Caramélisé, floral, boisé, épicé et chimique
- ▶ **Saveurs amères** régulièrement présentes et **saveur légèrement piquante** détectée dans 2 miels de **Tureia**
- ▶ **Saveur salée** typique des miels de bord de mers est systématiquement présente



*MIELS ANALYSÉS :

Rangiroa (3), Fakarava (3), Tatakoto (1), Tureia (4), Niau (1),
Kaukura (1) Tetiaroa (1)

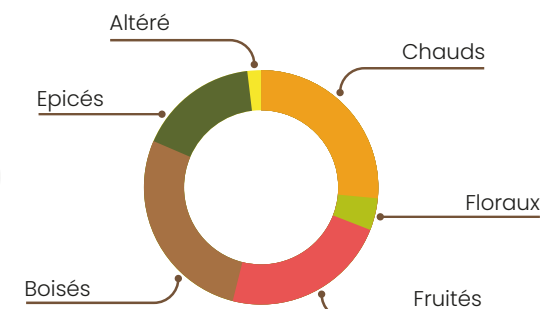


MIELS DES ÎLES AUSTRALES & GAMBIER*

Îles hautes volcaniques et calcaires présentant des formations végétales différenciées depuis la mer vers le centre de l'île.

Climat particulier : le plus frais de la Polynésie française, subtropical à tempéré : les pluies sont réparties sur l'année et les températures moyennes inférieures à 25°C ce qui influe sur la composition botanique.

- ▶ Couleur **claire** des miels
- ▶ Consistance **tartinable**
- ▶ Combinaison de **2 principaux profils aromatiques** :
 - Caramélisé, fruité, boisé et épicé
 - Doux, fruité exotique et végétal
- ▶ **Aucune saveur amère ou piquante** détectée dans les miels analysés



*MIELS ANALYSÉS :

Tubuai (5), Mangareva (1)