

CALENDRIER DE RÉCOLTE DES MIELS

	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT
ACACIA	→					
BRUYÈRE					→	→
CALLUNE				→	→	
CHÂTAIGNIER			→	→		
CLÉMENTINIER	→					
COLZA	→					
LAVANDE			→	→		
LIÈRE					→	→
LUZERNE			→	→		
MIELLAT DE SAPIN					ALÉATOIRE	
PISSENLIT	→					
ROMARIN	→					
SARRAZIN			→	→		
THYM	→					
TILLEUL	→					
TOURNESOL		→	→			
TRÈFLE	→	→				

LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (SIQO)



Les SIQO sont des démarches officiellement reconnues par les pouvoirs publics :

- en France, validation des cahiers des charges par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité et par le Ministère de l'Agriculture) ;
- pour les SIQO européens, c'est la Commission Européenne qui valide le contenu des cahiers des charges.

Chaque SIQO a une vocation particulière, mais on peut distinguer ceux qui concernent les caractéristiques du produit et ceux qui concernent le mode de production. Des logos officiels nationaux ou communautaires permettent de reconnaître ces signes de qualité. Au niveau de la filière apicole, plusieurs signes de qualité existent.

AOP* (AOC)**

Garantie d'une qualité résultant d'un terroir (toutes les étapes d'élaboration du produit se sont réalisées sur un territoire avec un savoir-faire reconnu)

Miel de Corse
Mele di Corsica

Miel de sapin des Vosges

*Appellation d'Origine Protégée (U.E.)
**Appellation d'Origine Contrôlée (France)

IGP*

Garantie d'un lien entre le produit et son territoire d'origine

Miel de Provence

Miel d'Alsace

*Indication Géographique Protégée

AB*

Garantie d'un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal

Miel issu de l'agriculture biologique

*Agriculture Biologique

Label Rouge

Garantie d'un produit de qualité supérieure

Miel de lavande de Provence

Miel toutes fleurs de Provence

Miel de sapin d'Alsace

Mention valorisante « montagne »

Garantie que le produit a été produit en zone de montagne

Miel de montagne

LES MIELS DE FRANCE



ADA FRANCE, MOTEUR DU DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE APICOLE

ITSAP-Institut de l'abeille
149 rue de Bercy
75595 PARIS Cedex 12
Tél. 01 40 04 50 29
Mail : itsap@itsap.asso.fr
www.itsap.asso.fr

ADA France
149 rue de Bercy
75595 PARIS Cedex 12
Tél. 01 40 04 50 76
Mail : elodie.colombo@adafrance.org

PACHUKO DESIGN



18 300 tonnes
de production en
France en 2010*

De par la diversité de ses paysages et de ses terroirs, la France produit **une grande variété de miels différents** : miel d'acacia, miel de lavande...

Les miels français doivent répondre à une réglementation européenne permettant de garantir **la qualité des produits**.

Des signes de qualité ont permis la valorisation de certains miels, du fait d'une origine géographique particulière associée à une typicité du produit (IGP Miel de Provence...) ou encore du fait d'une qualité supérieure du produit (Label Rouge Miel de Lavande de Provence...). Les miels français sous signe de qualité (AB, IGP, AOP et Label Rouge) représentaient 10% de la production nationale en 2010*.

LES MIELS DE CRU (MONOFLORAUX)



Acacia

Miel très clair, limpide, d'un jaune pâle irisé de vert. Saveur très douce, qui rappelle de manière discrète le parfum de la fleur.



Bourdaïne

Miel foncé devenant brunâtre à la cristallisation. Il est de goût particulièrement fruité, balsamique et très légèrement aromatisé.



Callune (ou Bruyère Callune)

Miel ambré, brun orangé à l'état solide. Arôme puissant sécrétant des saveurs fruitées intenses.



Châtaigner

Miel de couleur ambre sombre. C'est un miel corsé, avec des saveurs boisées et une certaine amertume.



Clémentinier

Miel clair avec des reflets dorés à l'état liquide. Saveur douce, goût frais et fruité, arôme discret et délicat.



Colza

Miel clair devenant presque blanc une fois solidifié. Miel très doux en bouche, d'une texture des plus fines.



Lavande – lavandin

Délicatement aromatique, agréablement acidulé, sa couleur peut varier du jaune doré au blanc nacré.



Lierre

Miel de teinte sombre, il est peu parfumé et dégage une certaine amertume.



Luzerne

Miel de teinte très claire, son arôme léger et son goût très doux, très discrètement fruité, rappellent le miel d'acacia.



Metcalfa

De couleur ambre foncé, ce miel de miellat a un goût puissant, peu sucré mais sans amertume, demeurant longtemps en bouche.



Pissenlit

Miel d'un jaune éclatant. Il a une légère odeur ammoniacquée, et est d'une saveur très douce.



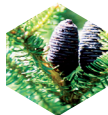
Romarin

Miel très clair, limpide, devenant blanc à la cristallisation. Arôme faiblement balsamique, très discret, avec une légère réminiscence végétale, long en bouche.



Sainfoin

Miel très clair à l'arôme léger, et au goût discrètement parfumé.



Miel de miellat de sapin

Miel très foncé, de teinte variable selon les régions. Arôme prononcé, boisé, mêlé d'effluves de résine, mais néanmoins très doux.



Sarrasin

Miel d'un brun dense à l'arôme discret laissant paraître des saveurs puissantes aux odeurs de bois et de terre.



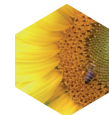
Thym

Miel d'une teinte jaune orangé, d'un arôme puissant exhalant des saveurs rondes, lourdes et suaves persistantes en bouche.



Tilleul

Miel de couleur variable, plutôt ambré clair, il dégage un arôme mentholé caractéristique, ainsi qu'un parfum multiple attestant de son origine forestière.



Tournesol

D'une couleur jaune vif, il dégage un arôme peu prononcé et d'un goût agréable, sans être fade.



Trèfle

Miel très limpide, devenant presque blanc à gris pâle en se solidifiant. Il dégage des effluves floraux, et son goût très agréable et délicat perdure en bouche.

LES MIELS POLYFLORAUX

Miel de causse

Provient des grands causses du sud de la France. Il exhale des odeurs de foin sec. Flore dominante : serpolet, sainfoin, trèfle blanc, lotier, petite centaurée, etc.

Miel de forêt

Produit dans toutes les forêts du territoire, il prend souvent une couleur très sombre. Ses arômes rappellent souvent les feuilles sèches et le sous-bois. En bouche, on perçoit des sensations boisées, suaves, avec parfois une pointe de réglisse ou de menthe.

Miel de garrigue

Romarin, thym, sarriette, ronce, lavande... participent à la production de ce miel très odoriférant, au goût charpenté et racé persistant en bouche.

Miel de maquis (corse)

La flore est variable selon la saison. Saveur de cacao et de réglisse au printemps, fruitée et aromatique en été, amère prononcée et persistante en bouche à l'automne.

Miel de montagne

Pissenlit, ronce, serpolet, trèfle, épilobe... Sa saveur peut être très variable selon les années ou les versants, mais toujours florale et fruitée.

Miel de printemps

Miel très clair, issu du colza, des pommiers ou cerisiers, trèfle, pissenlits, cassis... Da saveur variable, on retrouve en général un goût légèrement acidulé, des sensations de fraîcheur.



* (Audit Protéis +, 2012)

Source : Traité Rustica de l'Apiculture, édition 2002