



**Apiculteurs
en Provence**

Dossier de Presse 2021



Contact Presse :

Agence Bleu Tomato
06 20 70 11 09
presse@bleu-tomate.fr

Autres informations sur www.miels-de-provence.com



SOMMAIRE



LA PROVENCE, TERRE APICOLE PAR NATURE.....4

La Provence, une région en pointe dans la filière apicole.....4
L'apiculture provençale aujourd'hui.....4

L'APICULTURE, UNE FILIÈRE STRUCTURÉE ET DYNAMIQUE...5

IGP et Label Rouge : l'authenticité garantie.....5
Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale (ADAPI).....6
Syndicat des Miels de Provence et des Alpes du Sud (SYMPAS).....6
Coopérative Provence Miel.....6
La force du réseau national.....6

L'APICULTEUR, UN MÉTIER AU SERVICE DES ABEILLES.....8

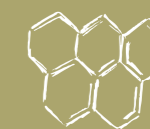
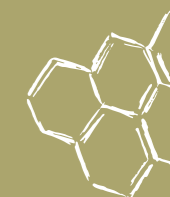
L'élevage pour éviter la dispersion des colonies.....8
La transhumance des ruches.....8
Favoriser la pollinisation et la biodiversité.....9

LES MIELS DE PROVENCE : UNE GRANDE DIVERSITÉ, MAIS TOUJOURS, LA QUALITÉ.....10

Les miels des plaines.....11
Les miels de montagne des Alpes-du-Sud.....11
Les miels rares.....12
Les miels de grande transhumance.....12
Des miels aux multiples vertus.....13

LES AUTRES TRÉSORS DE LA RUCHE.....14

Le pollen, complément alimentaire stimulant.....14
La gelée royale, des cures tonifiantes.....14
La propolis, des propriétés thérapeutiques.....14
La cire d'abeilles, pharmacie, cosmétiques et bougies.....14



MIEL ET GASTRONOMIE : DES POSSIBILITÉS INFINIES.....15

LE MIEL, TOUTE UNE CULTURE À DÉCOUVRIR ET À CÉLÉBRER.....16

La Fête du miel de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes).....16
La Fête du miel de Goult (Vaucluse).....16
La Fête de l'abeille et du miel de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence).....17
La Fête du miel des Arcs-sur-Argens (Var).....17

DES IDÉES DE SUJETS.....18

Apiculteurs en Provence : un métier d'avenir.....18
C'est quoi le local en apiculture ?.....18
Gare aux fraudes !.....18
Les miels rares.....18
Quelle responsabilité de l'apiculteur en termes de transition écologique ?.....18
La transhumance des ruches.....19
Lutte contre les bio agresseurs.....19
Le miel de Provence et les cosmétiques.....19
De la ruche aux tartines.....19
L'Apimobile.....19
Les différentes fêtes du Miel sont l'occasion de reportages animés.....19



LA PROVENCE, TERRE APICOLE PAR NATURE



LA PROVENCE, UNE RÉGION EN POINTE DANS LA FILIÈRE APICOLE

Grâce à son climat préservé, à ses champs de fleurs, le Sud-Est est propice à l'apiculture. La flore méditerranéenne aux nombreuses plantes mellifères donne des miels aux saveurs aromatiques très typées. Les conditions climatiques sont propices à un développement rapide des colonies d'abeilles au printemps. Des floraisons précoces (dès les mois de février-mars pour le romarin) et des floraisons tardives (septembre-octobre pour la bruyère par exemple) permettent d'avoir un cheptel productif sur une longue période de l'année. Aujourd'hui, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur est l'une des premières régions apicoles de France.

L'APICULTURE PROVENÇALE AUJOURD'HUI

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur recense aujourd'hui **163 000 ruches**, exploitées par **3 600 apiculteurs**. C'est une des régions qui comptent le plus grand nombre d'apiculteurs de métier. Près de 300 apiculteurs possèdent en effet plus de 200 ruches (300 entre 50 et 200 ruches et 3 000 apiculteurs dits « de loisirs » ont moins de 50 ruches). 8% des apiculteurs professionnels possèdent 61% des ruches

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur produit chaque année environ **2 500 tonnes de miel par an, soit 8 % de la production nationale en année normale**. La principale production de PACA est le miel de lavande qui représente en année normale plus de la moitié de la production totale. Le miel est un produit naturel. Sa production est donc fortement impactée par les aléas climatiques et la qualité des floraisons annuelles. Comme dans toute la France, l'apiculture provençale peut souffrir d'une baisse de production et de rendement des ruches en partie liée à des facteurs climatiques défavorables.

Ambassadeurs passionnés de leurs produits, les apiculteurs assurent **60 % de la distribution du miel en vente directe** favorisant une meilleure information du consommateur tout en lui apportant une garantie d'authenticité et de fraîcheur. La grande distribution propose aussi des miels de qualité en provenance directe de l'apiculture régionale et les rend ainsi accessibles à tous.

L'APICULTURE EN PROVENCE

163 000 ruches
3 600 apiculteurs
2 500 tonnes par an
60 % en vente directe



L'APICULTURE, UNE FILIÈRE STRUCTURÉE ET DYNAMIQUE

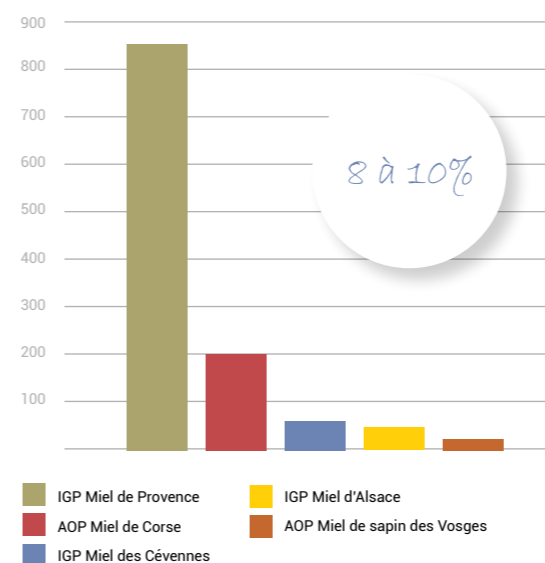


Très dynamique, la filière apicole se structure autour de trois acteurs majeurs : l'Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale (ADAPI) qui apporte un appui technico-économique aux apiculteurs, le SYMPAS (Syndicat des Miels de Provence et des Alpes du Sud) qui garantit la qualité du miel de Provence et de la Coopérative Provence Miel, structure de commercialisation au service des apiculteurs.

1 IGP ET 2 LABELS ROUGES : 1ÈRE FILIÈRE APICOLE DE FRANCE EN TERMES DE SIGNES DE QUALITÉ !

La structuration de la filière apicole en région PACA s'explique essentiellement par la volonté de différencier positivement le miel provençal, de garantir son authenticité et sa qualité, face à une concurrence accrue.

MIEL ET SIGNE DE QUALITÉ :
LES MIELS DE PROVENCE REPRÉSENTENT ENTRE 8 ET 10%
DE LA PRODUCTION NATIONALE SOUS SIGNE DE QUALITÉ



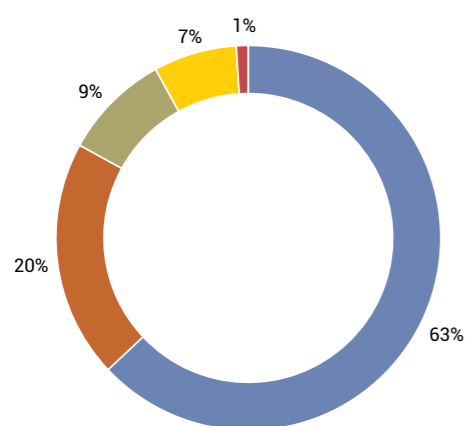
Les miels de Provence font partie des rares miels français à bénéficier de signes officiels de qualité. Acheter un miel de Provence avec IGP ou Label Rouge, c'est être sûr de sa qualité et de son origine. Ces miels, tout comme l'exploitation apicole, sont contrôlés régulièrement. Réalisés par un organisme de contrôle indépendant, les contrôles portent sur la localisation des ruchers, la traçabilité, l'hygiène de la miellerie et du matériel. Des analyses en laboratoire sont réalisées chaque année sur des lots de miel prélevés sur les exploitations ou sur les points de vente.

L'origine géographique du miel est systématiquement vérifiée. Grâce aux différents pollens présents dans le miel, le laboratoire arrive à déterminer si le miel est compatible avec l'origine Provence.

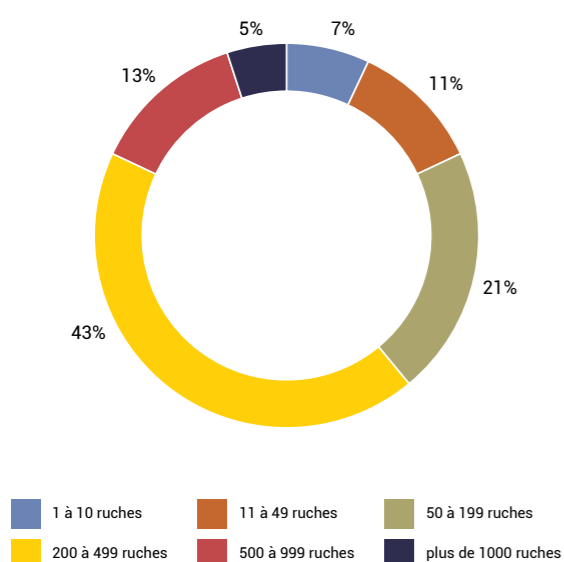
EN CHIFFRES

250 apiculteurs habilités
20 négociants conditionneurs
900 tonnes de miel sous signe de qualité

RÉPARTITION DES APICULTEURS
EN RÉGION PACA - 2018



RÉPARTITION DU NOMBRE DE RUCHES
PAR PROFIL D'EXPLOITATION RÉGION PACA - 2018



1 à 10 ruches 11 à 49 ruches 50 à 199 ruches
200 à 499 ruches 500 à 999 ruches plus de 1000 ruches



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE :

ce label européen réserve l'utilisation d'un terme géographique à des produits dont les caractéristiques sont liées à un terroir, à un savoir-faire et à une réputation. L'IGP garantit l'origine géographique et florale typiquement provençale du miel mais également sa qualité. Depuis 2005, l'IGP concerne tous les miels récoltés par les apiculteurs en Provence. Les miels de Provence IGP font l'objet d'un étiquetage spécifique sur lequel apparaît obligatoirement le logo IGP propriété de l'Union Européenne. Beaucoup d'apiculteurs utilisent aussi des contre-étiquettes distribuées par le groupement qualité



LABEL ROUGE :

décerné à partir d'un cahier des charges précis, le Label Rouge garantit également l'origine géographique et florale typiquement provençale du miel et assure aussi un niveau de qualité supérieur. Débutée en 1984, la démarche de qualité autour des miels de Provence a d'abord touché le miel de lavande, qui obtient Label Rouge grâce à sa typicité et sa personnalité organoleptique. En 1994, c'est au tour du miel toutes fleurs de Provence de recevoir le Label Rouge.



COOPÉRATIVE PROVENCE MIEL

La Coopérative Provence Miel regroupe quarante apiculteurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui exercent au sein de fermes familiales. Cette coopérative vise à faciliter la commercialisation du miel et à garantir à chaque apiculteur des revenus équitables. La commercialisation en gros et en demi-gros est à l'image des modes de production. Elle respecte l'équilibre de la nature et la diversité des miels. Rucher par rucher, apiculteurs par apiculteur, territoire par territoire : les miels sont conditionnés distinctement afin d'en préserver les spécificités. La Coopérative Provence Miel contribue au dynamisme de la filière apicole. La région PACA est l'une des seules à s'être dotée d'une structure permettant de vendre et de diffuser les miels artisanaux auprès de la grande distribution. La Coopérative assure la maîtrise des volumes et des prix. Cette organisation donne de bons résultats, puisque les miels provençaux sont bien commercialisés, avec un bon niveau de rentabilité pour l'apiculteur.
www.provence-miel.com

ASSOCIATION POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'APICULTURE PROVENÇALE (ADAPI)

L'ADAPI est une association d'appui technique à l'apiculture de la région SUD-PACA. Elle mène, en relation étroite avec les apiculteurs professionnels, une véritable politique de filière organisée autour de 2 piliers : développement technique et développement économique. Un seul but : optimiser la compétitivité et la durabilité de l'apiculture régionale.

Elle est notamment à l'origine de la création de structures économiques à l'instar de la coopérative Provence Miel (voir ci-dessous). Ses actions visent aussi à favoriser la commercialisation des miels de Provence. L'association est à l'initiative de deux labels rouges pour le miel de lavandes et le miel toutes fleurs de Provence ainsi que de l'IGP (Indication Géographique Protégée) Miel de Provence.

L'ADAPI expérimente de nouvelles techniques apicoles, développe la pollinisation des vergers et des serres par les abeilles, étudie les interactions entre les abeilles et les produits phytosanitaires. L'ADAPI apporte également un appui technico-économique individuel aux apiculteurs ainsi qu'un appui technique collectif pour la signature de mesures agro-environnementales. Elle participe à la formation professionnelle des apiculteurs, anime et coordonne les

structures régionales en lien avec l'apiculture.

SYNDICAT DES MIELS DE PROVENCE ET DES ALPES DU SUD (SYMPAS)

Le SYMPAS regroupe plus de 250 adhérents représentant toute la filière apicole (producteurs, grossistes et conditionneurs de miel). Le syndicat est chargé des signes de qualité portant sur les miels de Provence : une IGP et deux labels rouges. Il assure leur gestion (contrôles sur les opérateurs, analyses de miel...) et leur défense (lutte contre les utilisations abusives de l'appellation) au bénéfice direct des consommateurs. Le SYMPAS coordonne aussi les actions de promotion auprès des professionnels et des consommateurs et organise de nombreux événements comme les fêtes du miel.
<https://www.miels-de-provence.com/>



LA FORCE DU RÉSEAU NATIONAL

La filière provençale s'appuie sur le réseau national apicole, qui s'est notablement consolidé ces dernières années.

L'INSTITUT TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE DE L'APICULTURE ET DE LA POLLINISATION

Basé à Avignon, l'Institut technique et scientifique de l'apiculture et de la pollinisation concourt au développement de l'apiculture à travers l'expérimentation, la recherche appliquée, l'assistance technico-économique, l'animation, la diffusion et la formation. L'ITSAP-Institut de l'abeille conduit les actions décidées par les représentants professionnels de la filière apicole et coordonne au niveau national les travaux de recherche et d'expérimentation menés en apiculture et fédère les associations régionales de développement apicole (ADA) et les groupements spécialisés. Son réseau couvre pratiquement tout le territoire français, y compris l'île de La Réunion
www.itsap.asso.fr

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une reine peut pondre jusqu'à 2000 œufs par jour au printemps, soit un œuf toutes les 45 secondes !

ADA FRANCE

La fédération nationale du réseau de développement apicole ADA France a été créée en 2013. Cette association concourt par tous les moyens au développement de l'apiculture, en assurant la coordination nationale des actions des Associations régionales de développement apicole (ADA) et groupements apicoles qu'elle représente. ADA France accompagne, par le biais de ses associations membres, les apiculteurs professionnels et pluriactifs dans l'installation et la gestion de leur exploitation et participe activement aux réflexions liées à la filière apicole dans les instances locales et nationales.
www.adafrance.org

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il faut montrer patte blanche pour entrer dans la ruche : avec leurs antennes, les gardiennes de la ruche vérifient que l'odeur des abeilles entrantes est celui de la colonie.

L'APICULTEUR, UN MÉTIER AU SERVICE DES ABEILLES



Le processus mystérieux de l'élaboration du miel ne nécessite pas d'intervention humaine. Ce sont les abeilles qui s'en chargent, et ce, depuis des millions d'années. Le rôle de l'apiculteur consiste donc à améliorer les conditions de vie des abeilles en les protégeant ainsi qu'à optimiser la production de miel en les rapprochant des plantes mellifères et en mettant à leur disposition des ruches fonctionnelles. Tour d'horizon des techniques utilisées par les apiculteurs, au service des abeilles et de la nature.

L'ÉLEVAGE POUR ÉVITER LA DISPERSION DES COLONIES

L'essaimage est un phénomène naturel de reproduction de la colonie. Groupé autour de la reine, l'essaim quitte, vers le mois de mai, la ruche qui est devenue surpeuplée pour partir à la recherche d'un autre abri. Un inconvénient pour l'apiculteur qui risque alors de perdre de nombreuses abeilles. Les apiculteurs professionnels tentent donc de maîtriser cette inévitable division des colonies par des techniques d'élevage appropriées comme la création anticipée de colonie ou l'introduction d'une reine.

LA TRANSHUMANCE DES RUCHES

Afin d'augmenter le nombre de récoltes et de diversifier les miels produits, l'apiculteur déplace ses ruches en fonction du calendrier de floraison : c'est la transhumance des ruches. Ce délicat voyage, entouré de mille précautions, se déroule de nuit lorsque toutes les abeilles sont rentrées à la ruche. L'installation des ruches s'effectue aux premières lueurs du jour sur des emplacements choisis avec soin. Cette pratique de la transhumance est une tradition ancrée en Provence depuis fort longtemps. Les ruches sont déplacées dans toute la région PACA selon un parcours traditionnel du littoral vers la Haute-Provence. A partir des places d'hivernage où fleurissent romarins et autres fleurs printanières, l'apiculteur conduit ses ruches vers les montagnes des Alpes du sud. Les ruches sortent aussi du territoire régional pour ce que l'on appelle les grandes transhumances.

La transhumance des ruches s'effectue au fil des saisons. Au printemps et à l'automne, les apiculteurs récoltent des miels issus de diverses plantes : c'est ce que l'on appelle des miels toutes fleurs. Aucun de ces miels n'est identique : à chaque dégustation c'est une nouvelle découverte ! Avis aux gourmands curieux ! L'été quant à lui, est consacré à la production du miel de lavande. Enfin, à l'automne, les ruches rejoignent les bandes littorales pour l'hivernage et l'éventuelle production du miel.



FAVORISER LA POLLINISATION ET LA BIODIVERSITÉ

Le rôle de l'abeille dans le maintien de la biodiversité végétale est essentiel : par son action pollinisatrice l'abeille assure la reproduction et donc la survie d'un très grand nombre de plantes à fleurs (plus de 80% de celles-ci !) La pollinisation est un échange de bons procédés entre la fleur et l'abeille : la fleur offre à l'abeille son pollen et son nectar en l'attirant par ses couleurs vives ou son odeur. L'abeille par son passage sur la fleur et son butinage de fleur en fleur assure la pollinisation des espèces visitées.

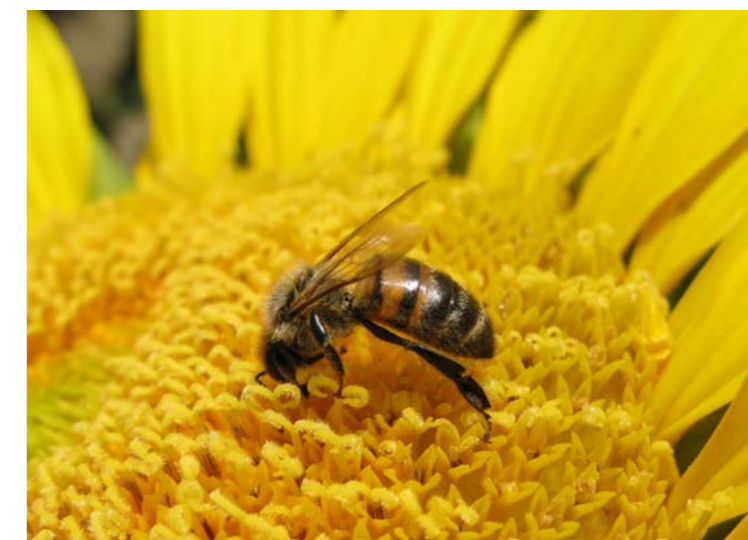
Une fleur de fruitier bien pollinisée permet d'obtenir un beau fruit. Abricotiers, amandiers, cerisiers, pêcher ou encore poirier ne sauraient se passer d'une pollinisation par les insectes, et notamment les abeilles. Ces dernières jouent un rôle primordial sur le rendement des grandes cultures (colza, tournesol par exemple) ou en culture maraîchère (melon, fraiser, courges...).

A la demande des agriculteurs, les apiculteurs louent leurs ruches sur les parcelles agricoles. Ces activités agricoles dépendantes l'une de l'autre doivent donc travailler de concert pour assurer une production de qualité dans le respect du rôle pollinisateur de l'abeille. Dans les champs cultivés comme dans les espaces naturels, les abeilles et les insectes pollinisateurs sont essentiels pour le maintien de la biodiversité.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans la ruche pas d'électricité mais il y a quand même une climatisation ! Grâce à un battement d'ailes rapide, des abeilles placées à l'entrée de la ruche parviennent à faire baisser la température de la ruche et même à réguler l'humidité. Dans les périodes les plus chaudes, elles peuvent faire évaporer de l'eau pour rafraîchir l'ambiance.



LES MIELS DE PROVENCE : UNE GRANDE DIVERSITÉ, MAIS TOUJOURS, LA QUALITÉ



Méditerranéens, alpins ou rhodaniens, de la garrigue au maquis, du printemps jusqu'à l'automne, les miels de Provence se caractérisent par leur grande diversité. Certains sont courants (lavande, toutes fleurs...), d'autres sont plus confidentiels (sarriette, arbousier, thym...). Les ruches peuvent quitter cette zone d'influence méditerranéenne pour aller butiner les fleurs des montagnes des Alpes du Sud ou la flore d'autres régions (acacia dans la vallée du Rhône par exemple).

Issus de la flore spontanée de Provence ou de butinages sur des cultures spécifiques de la Région, les miels présentent une incroyable diversité d'aspects, de senteurs et de saveurs.



QU'EST-CE QUE LE MIEL ?

Le miel est une substance sucrée fabriquée par les abeilles mellifères à partir du nectar des fleurs. La qualité du miel dépend donc des fleurs butinées par les abeilles. Clair ou foncé, liquide ou épais, il en conserve les parfums et les propriétés. Il faut en moyenne 20 000 à 100 000 voyages pour apporter un litre de nectar à la ruche et 5 litres de nectar de fleurs sont nécessaires pour faire un seul litre de miel.

LES MIELS DES PLAINES

LE MIEL TOUTES FLEURS DE PROVENCE : appelés aussi miels mielle fleurs, les miels polyfloraux possèdent une origine florale dominantes. Unique et inimitables, ils sont le produit de l'alliance de toute la flore d'un terroir. D'une saveur aromatique sans excès et d'un arôme délicat, ils sont généralement produits en été. Reconnu par l'attribution du Label Rouge, le miel toutes fleurs de Provence possède une richesse gustative rare, grâce à l'association des différentes origines florales. Du maquis à la garrigue, de la plaine à la colline, chaque miel toutes fleurs exalte la saveur de son terroir pour des goûts infiniment variés.

LE MIEL DE LAVANDE ET DE LAVANDIN : miel provençal par excellence, il est recherché par les gourmets pour sa saveur aromatique prononcée. D'une belle couleur jaune dorée (lavande) ou d'une teinte claire (lavandin), il se caractérise par son onctuosité et sa consistance fine. Le miel de lavande possède le Label Rouge depuis de nombreuses années.

LE MIEL DE ROMARIN : produit en mars et en avril, ce miel clair se reconnaît à son odeur subtile et à sa saveur délicate, qui exalte toutes les senteurs de la garrigue.

LE MIEL DE BRUYÈRE : le miel de bruyère blanche de printemps se distingue par sa teinte marron, son odeur prononcée de réglisse, de cuir tanné et ses arômes caramel et cacao. Marron foncé, le miel de bruyère rose d'automne possède une odeur et un arôme intenses, très persistants. Il se présente souvent sous forme de gelée.

LES MIELS DE MONTAGNE DES ALPES-DU-SUD

En région PACA, les Alpes du Sud s'étirent à proximité de la frontière italienne. Au-delà de 1200 mètres d'altitude, l'influence alpine se fait sentir : la flore change. Quand vient l'été, les abeilles peuvent récolter des miels exceptionnels. On trouve des miels toutes fleurs riches en goûts, mais aussi quelques miels monofloraux précieux.

LE MIEL DE FRAMBOISIER : plante caractéristique de la flore de montagne (de 400 mètres à 2200 mètres) à l'état sauvage, le framboisier est également cultivé dans les jardins et les vergers. Il aime les sols frais et riches. La plante est très butinée et attractive pour les abeilles. Le miel de framboisier est clair, à l'arôme boisé, délicat et recherché.

LE MIEL DE THYM SERPOLET : le thym serpolet est une plante aromatique basse, tapissante, des zones ensoleillées présente jusqu'à 3 000 mètres d'altitude. De juin à septembre, son feuillage aromatique vert disparaît littéralement sous une nuée de petites fleurs bleutées. Le miel de thym serpolet a de la personnalité. Rougeâtre, il intrigue par son odeur très animale. Son goût est quant à lui plus doux, associant une pointe d'acidité à des arômes frais.

LE MIEL DE RHODODENDRON : joyau de la flore de haute montagne, le Rhododendron est une plante très mellifère. Composant des landes acidiphiles de 1200 mètres à 2600 mètres, sa floraison s'échelonne de mai à juillet suivant l'altitude et l'exposition. Très clair à cristallisation fine et aux arômes boisés délicats, le miel de rhododendron est prestigieux et recherché.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans le monde, on compte environ 1,2 millions de ruches soit 36 milliards d'abeilles ! On en compte donc près de 5 milliards en Provence !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec un rythme de 400 battements à la seconde, les deux paires d'ailes propulsent l'abeille à une vitesse pouvant atteindre 30 km/h.

LES MIELS RARES

La Provence est généreuse pour l'apiculture : elle offre des possibilités de production de miel infinies. Mais la Provence est parfois capricieuse. En raison d'aléas climatiques, certains miels ne peuvent être récoltés que rarement.

LE MIEL DE SARRIETTE : plante aromatique, la sarriette fleurit en été. Mais pour qu'elle propose son nectar aux abeilles, il faut un mois d'août pluvieux. Et en Provence, les mois d'août pluvieux sont rares ! Son miel l'est tout autant. Clair à reflets verts avec un arôme rappelant les fruits exotiques, la banane, le miel de sarriette est recherché et très apprécié.

LE MIEL D'ARBOUSIER : l'arbusier est un bel arbuste méditerranéen. Il couronne le maquis haut et la saison apicole en Provence par sa floraison hivernale. La production de miel d'arbusier est faible en quantité mais relativement régulière. Ce miel ambré, à l'odeur forte et tannique, au goût associant des arômes de café et une puissante amertume, ne laisse jamais indifférent.

LE MIEL DE THYM : le thym (*thymus vulgaris*) symbolise à lui seul les plantes aromatiques provençales. C'est au printemps que s'épanouissent les fleurs de thym. Bien que présent sur terrain cristallin, le thym préfère les garrigues bien ensoleillées des collines calcaires. Son miel foncé, brun roussâtre, possède une odeur assez forte, animale caractéristique, une acidité marquée et des saveurs riches : floral capiteux, balsamique, menthol, arnica, fruit cuit...

LE MIEL DE CALLUNE : plante typique des landes et des maquis bas, la callune est une des nombreuses bruyères qui donnent du miel (*calluna vulgaris*) mais à l'automne. Elle supporte le climat provençal plutôt qu'elle ne le recherche : elle souffre des fortes sécheresses. Très rarement, quand les conditions climatiques sont réunies, le miel de callune est au rendez-vous : il est particulièrement recherché. Roux, figé en gel assez compact et difficile à extraire, il exhale des odeurs balsamiques, de cuir frais et une légère amertume finale.

LES MIELS DE GRANDE TRANSHUMANCE

Les miels de grande transhumance requièrent beaucoup d'investissements de la part des apiculteurs, qui effectuent des centaines de kilomètres afin de positionner les ruches sur les espaces les plus adaptés.

LE MIEL DE SAPIN : pouvant atteindre 60 mètres de haut, le sapin est un des plus beaux arbres des forêts de montagne haut. Poussant naturellement entre 400 mètres et 1900 mètres, il est peu présent en région PACA. Les apiculteurs et les abeilles de la région vont donc à sa rencontre jusque dans les Vosges et le Jura.

Le miellat apparait avec les chaleurs estivales. Sa présence n'est pas assurée tous les ans, mais peut donner lieu à de fortes récoltes de miel. Le miel de sapin est très réputé et recherché. Sa couleur est sombre avec des reflets verdâtres ; ses arômes sont boisés, maltés et ou de fruits secs. Comme la plupart des miellats, il reste longtemps liquide.



LE MIEL DE TILLEUL : en Haute-Provence, le tilleul est très souvent planté près des maisons. Il a été un complément de ressource pour nombre de familles. C'est vers les régions plus au Nord que l'on trouve des étendues de tilleul suffisamment denses pour produire du miel.

Les abeilles restent toujours sensibles au parfum envoutant de son nectar. La présence de miellat reste occasionnelle. Le miel de tilleul est jaune clair à odeur forte et fraîche. L'arôme mentholé qui le caractérise rappelle l'infusion de tilleul.

LE MIEL D'ACACIA : très mellifère dans d'autres régions comme en Rhône-Alpes, le robinier ne donne que très rarement de miel en Provence. Les apiculteurs provençaux transhument donc leurs ruches vers le Nord. Il faut arriver à temps car la floraison de l'acacia est brève et sensible aux aléas climatiques. Blond, le miel d'acacia possède des odeurs et des arômes délicats associant des notes chaudes vanillées et légèrement florales. Il a la particularité de rester liquide.

LE MIEL DE CHÂTAIGNER : les châtaigniers poussent sur terrain siliceux exclusivement. Cultivés pendant de longues années, en région PACA, les châtaigneraies font aujourd'hui partie du paysage des versants nord des Maures. C'est généralement plus au Nord au mois de juin que les apiculteurs provençaux déplacent leurs abeilles pour produire ce miel à fort caractère vers l'Isère, l'Ardèche et les Cévennes). D'une couleur brune, allant du clair au très foncé selon sa provenance, le miel de châtaigner possède une odeur boisée avec des notes de caramel, de fruits cuits. Ses arômes typiques rappellent le nez et sont associés à une franche amertume de fond de bouche.

DES MIELS AUX MULTIPLES VERTUS

Plébiscité par les gourmands, le miel se consomme nature, mais aussi cuisiné, avec du fromage ou dans une salade de fruits. Il est aussi un ingrédient essentiel du nougat noir de Provence, des pastilles de miel, du pain d'épice ou de l'hydromel, autant de douceurs élaborées par les apiculteurs.

Le miel est aussi un aliment santé. Ce produit biologique possède d'indéniables qualités nutritives et énergétiques, des vitamines, des protéines, des sels minéraux et même certains facteurs antibiotiques comme l'inhibine.

Facteur de bien-être et de santé, le miel est reconnu comme antianémique et stimulant. Favorable à la digestion, il agit comme un régulateur intestinal aux propriétés laxatives douces. Il est recommandé contre les irritations de la gorge. Excellent bactéricide, le miel est reconnu pour ses pouvoirs cicatrisants. C'est d'ailleurs le seul aliment qui ne pourrit pas.

Le miel, ingrédient beauté. Connu pour ses propriétés hydratantes et adoucissantes, le miel entre dans la composition de nombreux cosmétiques, masques, onguents, lotions et crèmes. Régénérateur naturel des cellules superficielles de la peau, le miel protège du vieillissement précoce en rendant la peau douce et souple. La cire, la gelée royale et le pollen possèdent également des propriétés revitalisantes, pour la peau et les cheveux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une abeille pèse 100 mg et mesure environ 1 cm. Avec ces mensurations, elle arrive tout de même à transporter jusqu'à 70 mg de nectar et de pollen !



LES AUTRES TRÉSORS DE LA RUCHE

Outre le miel, les abeilles fabriquent d'autres substances aux multiples vertus, dont les apiculteurs de Provence tirent parti pour proposer des produits sains et naturels.

LE POLLEN, COMPLÉMENT ALIMENTAIRE STIMULANT

L'abeille récolte le pollen pour son alimentation. Il s'agit de sa seule source de protéines, élément essentiel pour la croissance des jeunes abeilles et le développement de la colonie. C'est aussi un complément alimentaire stimulant pour l'homme. La composition du pollen varie en fonction de son origine florale. Le ciste est dominant dans la flore provençale. Il apporte un goût typique sucré et acidulé. Cet aliment complet comprend tous les groupes de vitamines, des acides aminés, des protéines, des caroténoïdes, des sels minéraux et des oligo-éléments. La production de pollen demande une spécialisation de l'apiculteur.

LA GELÉE ROYALE, DES CURES TONIFIANTES

La gelée royale est la source d'alimentation de la reine. Produit complexe mais essentiel pour la ruche, cette sécrétion des jeunes abeilles se présente sous forme de gelée blanche et acide. Protéines et vitamines y sont présentes en grand nombre. La gelée royale est connue pour ses vertus stimulantes et fortifiantes pour l'homme. Elle se consomme à raison de quelques milligrammes par jour au cours d'une cure de 15 jours. La production et la récolte de la gelée royale requièrent un travail minutieux et très technique de l'apiculteur. Les apiculteurs français mis en place une marque permettant de repérer les gelées royales françaises, afin de les distinguer des productions de gelées congelées ou lyophilisées.

LA PROPOLIS, DES PROPRIÉTÉS THÉRAPEUTIQUES

Résine d'origine végétale, la propolis est fabriquée par les abeilles à partir de substances récupérées sur les bourgeons ou les écorces de certains arbres (chênes, pins, sapins, peupliers...). Elle sert à colmater la ruche, éviter la prolifération d'agents pathogènes ou à embaumer les intrus morts dans la ruche. Aujourd'hui la propolis est utilisée par l'homme pour ses propriétés thérapeutiques. Antimicrobienne, cicatrisante et anti-inflammatoire, elle a trouvé sa place dans les produits pharmaceutiques ou cosmétiques.

LA CIRE D'ABEILLES, PHARMACIE, COSMÉTIQUES ET BOUGIES

La cire d'abeilles est utilisée depuis très longtemps par l'homme : calfatage des bateaux, support d'écriture, moulages à cire perdue, encaustique... Elle est de plus en plus remplacée par des produits synthétiques, mais demeure présente en pharmacie, en cosmétique... et sur les étals des apiculteurs, sous forme de bougies odorantes.

MIEL ET GASTRONOMIE : DES POSSIBILITÉS INFINIES

DES POSSIBILITÉS INFINIES

Nature, le miel se marie avec bonheur aux plats les plus simples et donne une note raffinée aux repas de tous les jours. Les charmes sucrés du miel ont su, dès l'Antiquité, séduire les cuisiniers. Aujourd'hui, cet ingrédient magique, continue d'inspirer les grands chefs de Provence et d'ailleurs.

De l'entrée au dessert, le miel se décline en une farandole d'idées gourmandes. Au menu :

- En amuse bouches : Beurre de tomates au gingembre et miel de romarin
- Idées poissons : Thon frais au vinaigre de miel et rosé de Provence
- Idée viandes : Poulet doré au miel toutes fleurs de Provence et oignons confits
- Idée végétarienne : Carottes confites au miel de romarin
- En dessert : Crème brûlée au miel de châtaignier et confit de châtaignes

Des idées recettes à retrouver sur le <https://www.miels-de-provence.com/miel-recettes-gourmandes.php>

DES PRODUITS GOURMANDS

LE NOUGAT NOIR

Spécialité provençale, le nougat noir fait partie des fameux « 13 desserts de Noël ».

Lors de sa fabrication, les amandes grillées encore chaudes sont mélangées au miel de lavande en ébullition. La cuisson est poursuivie à feu vif jusqu'à caramélisation. Le temps de cuisson détermine la consistance plus ou moins dure du nougat. Le mélange est étalé sur un moule garni de pain azyme.

LE NOUGAT BLANC

Le nougat blanc se singularise par une cuisson plus modérée et l'adjonction de blanc d'œuf qui lui donne une consistance plus moelleuse et une couleur claire. On y ajoute plus volontiers des pistaches ou des noisettes. Il est plus connu sous le nom de Nougat de Montélimar.

LE PAIN D'ÉPICES

Moelleux, au goût si particulier, le pain d'épices fait partie des goûters ou des desserts réussis. Déjà fabriqué par les Egyptiens, le pain d'épices est un des gâteaux au miel les plus connus. Il est composé de farine de blé ou de seigle, d'œufs et aromatisé avec des épices (anis vert, cannelle, coriandre, clou de girofle, cardamome). Il peut être éventuellement agrémenté de raisins, d'amandes ou d'oranges confites. Parmi les miels préconisés pour ce gâteau, on trouve le miel de châtaignier ou de bruyère blanche.



LE MIEL, TOUTE UNE CULTURE À DÉCOUVRIR ET À CÉLÉBRER



Pour connaître tous les secrets du miel et mieux comprendre le métier d'apiculteurs, les fêtes du miel sont des temps forts incontournables. Organisées dans toute la région, elles constituent des moments privilégiés d'échanges, de découvertes et... de dégustations !

LA FÊTE DU MIEL DE MOUANS-SARTOUX (ALPES-MARITIMES)

La Fête du miel de Mouans-Sartoux se tient tous les ans le dernier dimanche d'avril. Plus de 30 exploitations apicoles professionnelles et d'autres agriculteurs du terroir (huile d'olive, fromages, vins) sont présents pour expliquer au grand public les miels de Provence et l'apiculture provençale en toute convivialité. Dix pôles d'animations, des ateliers pour enfants ainsi qu'un stand librairie sont organisés tout au long de la journée. La cuisine au miel y est à l'honneur, fruit d'une passion communes entre les apiculteurs provençaux et des cuisiniers réputés. Environ 8 000 visiteurs participent chaque année à cet événement.



LA FÊTE DU MIEL DE GOULT (VAUCLUSE)

La Fête du miel de Goult se tient en juillet, au cœur de l'été. Tout au long de la journée, les visiteurs peuvent déguster et acheter des produits de la ruche, découvrir l'extraction du miel nouveau, apprendre les techniques apicoles et assister à l'ouverture d'une ruche en toute sécurité dans la remorque de verre de l'Apimobile.



LA FÊTE DE L'ABEILLE ET DU MIEL DE FORCALQUIER (ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE)

La Fête de l'abeille et du miel de Forcalquier est traditionnellement organisée en août. C'est l'occasion de découvrir la cabane à abeilles, avec une démonstration d'ouverture de ruche en public, mais aussi la distillation de la lavande. Des jeux et des animations sont organisés pour les enfants. Le foodtruck Mamie dans les orties propose son menu au miel. La librairie Le Bleu de Banon a sélectionné des livres sur l'apiculture, la nature, pour les adultes et la jeunesse. Des séances d'initiation à la dégustation des miels de Provence sont organisés tout au long de la journée.

LA FÊTE DU MIEL



DES ARCS-SUR-ARGENS (VAR)

La Fête de l'abeille et du miel accueille exclusivement des apiculteurs professionnels, des producteurs de vin, de fromage, d'olives, de lavande ainsi que des artisans rigoureusement sélectionnés. Artistes et musiciens participent à la convivialité de ces journées pédagogiques. Au programme, une démonstration d'ouverture de ruche dans un espace vitré, un grand jeu « Cherchez la reine », de la peinture sur ruche pour les enfants et bien sûr de l'extraction et de la dégustation de miels.

DES IDÉES DE SUJETS



APICULTEURS EN PROVENCE : UN MÉTIER D'AVENIR

En Provence, les apiculteurs expérimentés transmettent leur savoir-faire aux jeunes. Portraits croisés. Zoom sur le Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles de Hyères.

C'EST QUOI LE LOCAL EN APICULTURE ?

Focus sur l'IGP et le Label Rouge avec un référent apiculture de l'ADAPI. Reportage dans une exploitation à l'occasion du contrôle réalisé par un organisme indépendant. Comment s'est-elle préparée ? Le cahier des charges est-il strict ? Est-ce qu'il y a vraiment une différence entre les miels ? Possibilité d'organiser une dégustation à l'aveugle.

GARE AUX FRAUDES !

La filière apicole provençale s'est structurée pour garantir l'authenticité des miels produits dans la région. Il est essentiel d'être vigilant Au hasard des marchés, des remontées d'adhérents ou de consommateurs, des cas de fraudes sont identifiés. Il n'existe pas de données régionales, mais, selon le dernier bilan édité par la DGSRFF, les fraudes – étiquetage, qualité du miel – concernent sont entre 5 et 15% du marché, tous miels confondus. Contrôles avec la DGSRFF et mobilisation des acteurs de la filière.

LES MIELS RARES

Miel de sarriette, d'arbousier, de thym ou de callune, autant de miels rares, dont la production requiert une forte expertise de la part des apiculteurs. Il est intéressant de découvrir comment sont produits ces miels, quelles sont leurs propriétés et leurs utilisations.

QUELLE RESPONSABILITÉ DE L'APICULTEUR EN TERMES DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE ?

« Si les abeilles disparaissent, les jours de l'homme sont comptés ». Cette phrase est attribuée à Albert Einstein. La pollinisation est nécessaire à 70% de la production agricole dans le monde, 84% en Europe. Les cultures qui dépendent le plus de la pollinisation sont aussi celles dont la valeur économique est la plus importante, comme les fruits, les légumes et les fèves. La valeur économique de la pollinisation est estimée à 153 milliards d'euros par an. Les apiculteurs participent à la préservation des abeilles en fournissant des bio-indicateurs ou en réalisant des prestations de service chez les arboriculteurs, en vue de favoriser une pollinisation ciblée. Thématique croisant les expertises des référents apiculture et des focus sur le terrain.



LA TRANSHUMANCE DES RUCHES

La transhumance des ruches se fait de nuit, lorsque les abeilles sont rentrées et endormies. Afin d'augmenter le nombre de récoltes et de diversifier les miels produits, l'apiculteur déplace ses ruches en fonction du calendrier de floraison. Un délicat voyage, entouré de mille précautions. Les ruches sont déplacées dans toute la région PACA selon un parcours traditionnel du littoral vers la Haute-Provence. A partir des places d'hivernage où fleurissent romarins et autres fleurs printanières, l'apiculteur conduit ses ruches vers les montagnes des Alpes du sud. Les ruches sortent aussi du territoire régional pour ce que l'on appelle les grandes transhumances. L'installation des ruches s'effectue aux premières lueurs du jour sur des emplacements choisis avec soin. La transhumance des ruches fait partie du patrimoine culturel provençal. De belles images en perspective.

LUTTE CONTRE LES BIO AGRESSEURS

La filière apicole se mobilise pour lutter contre les bio agresseurs. Le Varroa destructor est une espèce d'acariens parasites de l'abeille adulte ainsi que des larves et des nymphes. Ce parasite provoque des pertes économiques importantes en apiculture et il est une des causes de la diminution du nombre d'abeilles. Point d'état et avancées des recherches en région PACA pour lutter contre ce parasite, avec l'ADAPI.

Le frelon asiatique s'est développé en Europe ces dernières années. Ce prédateur, qui se nourrit d'insectes, surtout d'abeilles, et de fruits, peut anihiler des ruches entières. La filière apicole a développé des systèmes de pièges.

LE MIEL DE PROVENCE ET LES COSMÉTIQUES

Les vertus du miel et de la gelée royale pour la peau et les cheveux sont connus depuis l'Antiquité. Connue pour ses propriétés hydratantes et adoucissantes, régénérateur naturel des cellules superficielles de la peau, le miel protège du vieillissement précoce en rendant la peau douce et souple.

DE LA RUCHE AUX TARTINES

Suivre le parcours du miel depuis la ruche jusqu'à sa mise en pot. L'occasion de mettre en avant le métier d'apiculteur, le poids économique de la filière ainsi que les difficultés rencontrées.

L'APIMOBILE

Elle va de village en village à l'occasion des fêtes du miel et des salons du terroirs. L'Apimobile est une remorque vitrée permettant la manipulation d'une ruche peuplée d'abeilles en public. Un outil pédagogique rare. Possibilité de réaliser un reportage pédagogique. Des ateliers sont également organisés dans des écoles.

LES DIFFÉRENTES FÊTES DU MIEL SONT L'OCCASION DE REPORTAGES ANIMÉS

- Mouans-Sartoux en avril
- Goult en juillet
- Forcalquier en août
- Arcs-sur-Argens en octobre





Apiculteurs en Provence



Contact Presse :
Agence Bleu Tomato
06 20 70 11 09
presse@bleu-tomate.fr

Autres informations sur www.miels-de-provence.com