APICULTURE

N'est pas « miel de sapin des Vosges » qui veut

Le 22 septembre dans la salle du musée, en fin de journée, régnait une ambiance studieuse car c'est là que la commission d'agrément de l'Appellation d'Origine Protégée « Miel de Sapin des Vosges » se déroulait.

Le miel de sapin des Vosges est l'un des meilleurs miels de France, l'un des plus rares aussi. 2021 fût une année blanche et cette année, malgré un bon démarrage, il n'y a eu des demandes de reconnaissance que pour 18T de miel (contre 56T en 2020) car la production a, elle aussi été affectée par les conditions climatiques.

Répartis en groupes les membres du jury débattaient lors l'un tour de table avant d'attribuer la note finale.

Protection du terroir

Gaël Volland est apiculteur à Allarmont et président de l'AOP. L'appellation d'origine protégée miel de sapin des Vosges a une double vocation. Elle permet de reconnaître le travail effectué par les apiculteurs mais aussi de le protéger *«l'objectif est véritablement de garantir tous ces éléments de traçabilité, de lien à l'origine et que les produits respectent bien tout ce qui est inscrit au cahier des charges»* explique son président. Les conditions pour pouvoir prétendre à l'AOP sont très encadrées : *«pour faire du miel de sapin AOP, il faut avoir sa miellerie dans la zone géographique et avoir installé dans cette zone. Nous devons déclarer le lieu et le nombre de ruches avec carte IGN à l'appui»* explique Gaël Volland.

C'est ensuite le laboratoire vétérinaire départemental qui intervient. Benoît Jeantroux en est le responsable : *«le laboratoire départemental procède à des prélèvements sur site et fait ensuite des analyses. Dans les miels prélevés nous examinons trois critères : humidité, conductivité et HMF. Pour qu'un miel soit sélectionné il faut que le taux d'humidité soit inférieur à 18%, cela permet une meilleure conservation. Nous analysons aussi sa conductivité, elle correspond à la minéralité du miel. Elle doit être élevée pour le miel de sapin. Enfin, le HMF est un indice qui témoigne du vieillissement du miel, il ne doit pas être trop élevé pour pouvoir prétendre à l'AOP.»* Le tout est pris en charge par le conseil départemental car *«c'est une volonté d'appuyer cette AOP qui est une certification très positive pour le département»* explique Benoît Jeantroux.

Déroulé de la commission d'agrément

Répartis en groupes, les 10 jurés rassemblés ce jour ont goûté 25 lots de miels. *«Les jurés sont des personnes expérimentées dans la dégustation et avant d'être agréé ils ont participé à deux séances de dégustation. Le jury se compose de porteurs de mémoire, des participants de longue date, d'usagers du produit et de techniciens de la filière. L'idée c'est qu'à chaque table il y ait un public diversifié mais averti et formé»* explique Martine Clément, conseillère diversification et développement local de la Chambre d'Agriculture des Vosges. La dégustation se déroule dans un ordre précis : *«chaque membre du jury note individuellement trois critères : l'absence de défauts (impuretés, bulles,...), la présence de l'arôme sapin et l'absence d'arômes parasites. Chacun attribue une note entre 0 et 4 pour chaque critère. Le miel doit être fluide, avoir une bonne densité, de couleur brun foncé et surtout avoir une belle intensité de l'arôme sapin qui doit persister en bouche. Une fois que tout le monde a gouté, un tour de table est fait et une moyenne est établie»* poursuit la conseillère.

Selon Gaël Volland : *«en tant que président de l'AOP, j'ai déjà assisté à plusieurs commissions mais c'est la première fois que je participe en tant que membre de jury et c'est vraiment passionnant. Etant apiculteur, j'ai mon idée du miel de sapin. Participer à la commission me permet de confronter mon idée à celle de dégustateurs qui font cela depuis les années.»* Beaucoup d'apiculteurs attendent ces commissions avec impatience car elles s'inscrivent dans une démarche de qualité. *«Avoir une appellation d'origine protégée nous permet de toucher une clientèle de connaisseurs et de mieux valoriser nos miels. Du miel de sapin, il y en a partout en France mais le miel de sapin des Vosges jouit d'une renommée particulière»* conclut l'apiculteur. Il s'agit d'ailleurs d'un des deux seuls miels AOP avec le miel Corse. Autre particularité, le miel de sapin AOP est aussi le seul a posséder l'autorisation de s'appeler miel de sapin «des Vosges.»

Marion FALIBOIS
Le Paysan Vosgien