



UNE GARANTIE DE QUALITÉ

Pour bénéficier de l'appellation d'Origine Protégée (AOP), le Miel de Sapin des Vosges doit :

- être élaboré dans une zone géographique strictement délimitée,
- posséder une profonde odeur balsamique, une saveur maltée sans pouvoir sucrant exacerbé et une couleur brun foncé.

Ces différents critères sont appréciés par un jury de spécialistes au cours d'une séance de dégustation.

- répondre à des caractéristiques substantielles et précises (conductivité électrique, pH, humidité, ...) contrôlées en laboratoire.

Tous ces paramètres sont vérifiés par un organisme indépendant, l'Organisme de contrôle Certipaq au cours d'une procédure dite d'agrément offrant aux consommateurs trois garanties essentielles :

- la provenance
- la référence à un terroir
- l'élaboration selon des usages locaux, loyaux et constants, autrement dit dans le pur respect d'une longue tradition du miel de la montagne vosgienne.

NB : Seuls les miels agréés ont droit à l'appellation « Miel de Sapin des Vosges » et sont vendus liquides en pots de verre munis du sceau officiel de garantie.



↑ sceau officiel ↑



www.mieldesapindesvosges-aop.fr

CONTACT

ODG de l'AOP
Miel de Sapin des Vosges
Chambre d'Agriculture
des Vosges
17, rue André Vitu
88026 Épinal cedex



DESIGN GRAPHIQUE : ANTOINE CAQUARD



AOP MIEL DE SAPIN DES VOSGES

une histoire, un territoire,
un produit d'exception



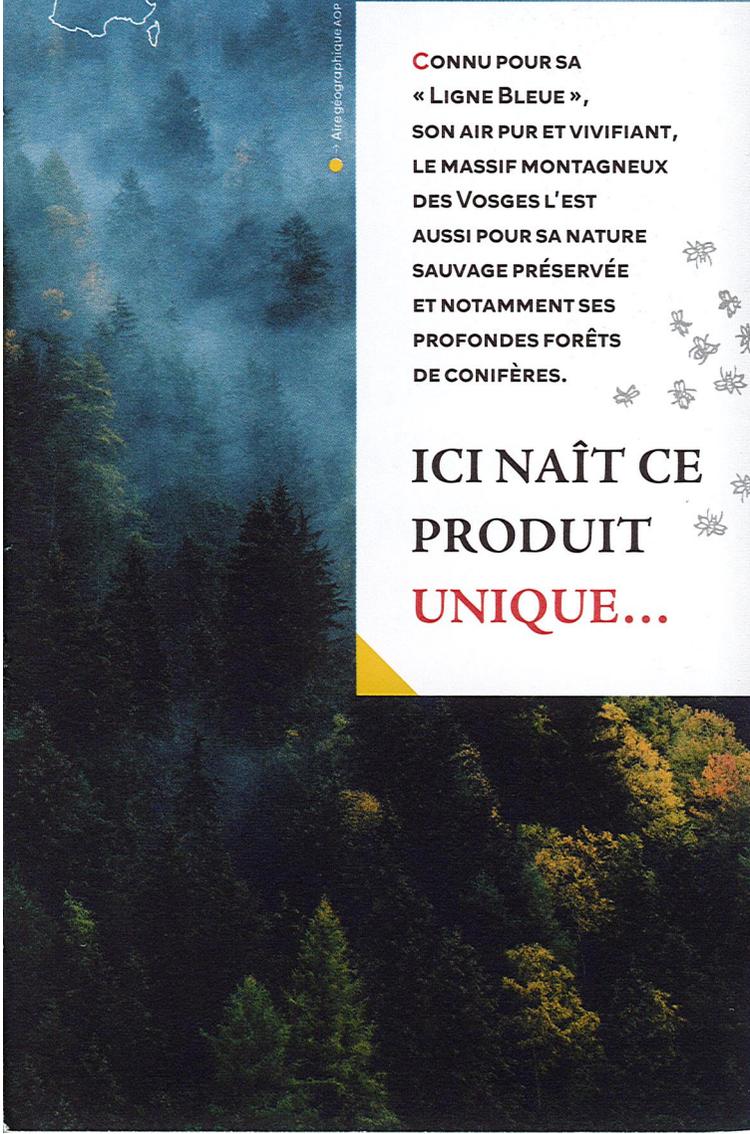
VENEZ DÉGUSTER LES MIELS DE NOS
APICULTEURS CERTIFIÉS !



→ Aire géographique AOP

CONNU POUR SA « LIGNE BLEUE », SON AIR PUR ET VIVIFIANT, LE MASSIF MONTAGNEUX DES VOSGES L'EST AUSSI POUR SA NATURE SAUVAGE PRÉSERVÉE ET NOTAMMENT SES PROFONDES FORÊTS DE CONIFÈRES.

ICI NAÎT CE PRODUIT UNIQUE...



... Dans ce milieu forestier, l'essence dominante la plus célèbre est le sapin pectiné ou sapin blanc (*Abies pectinata* = *Abies alba*) encore appelé Sapin des Vosges ou « noir sapin » par les gens du cru en référence à la couleur vert sombre de ses aiguilles. Au sud du massif (région de Remiremont, Gérardmer, le Val d'Ajol...) il pousse sur un substrat géologique granitique alors que dans la partie médiane et nord des Vosges (région de Bruyères, Saint-Dié-des-Vosges...), on le rencontre plutôt sur sol gréseux acide.



↑ *Buchneria pectinata-tae*, lachnide vert.

DANS TOUS LES CAS, CET ARBRE CONSTITUE LE PREMIER MAILLON D'UNE CHAÎNE ALIMENTAIRE COMPLEXE OÙ L'ENTOMOFAUNE SYLVESTRE ET EN PARTICULIER UN PUCERON, LE LACHNIDE VERT (*BUCHNERIA PECTINA-TÆ*), JOUE UN RÔLE PRÉPONDÉRANT DANS LE PROCESSUS D'ÉLABORATION DU MIEL DE SAPIN DES VOSGES.

... Pour se nourrir, ce puceron plutôt solitaire, s'installe à la base d'une aiguille de la plante hôte et à l'aide de son rostre, aspire la sève élaborée de l'arbre. Comme celle-ci est plus riche en sucres qu'en acides aminés (matières azotées), l'aphidien est obligé d'en ingurgiter une grande quantité. Après filtration dans son tube digestif, l'excès est rejeté sur la végétation sous forme de gouttes de miellat.

↑ *Abies alba*, sapin blanc, F. A. Michaux (1770-1855).



Les étapes — Du puceron à l'« or liquide » récolté par l'apiculteur, ce miel connaît de multiples étapes avant d'être consommé.

... Certaines années, les conditions climatiques sont favorables à la prolifération de ce puceron et par conséquent à la production abondante de miellat. La forêt vosgienne distille alors « la rosée de miel » véritable manne sucrée qui scintille en mille éclats sur la végétation des sous-bois. C'est la période de la grande miellée et le moment des grandes transhumances qui attirent des milliers de ruches dans le massif et les forêts de sapins.

À PARTIR DE CETTE ROSÉE, LES ABEILLES ÉLABORENT L'INCOMPARABLE « MIEL DE SAPIN DES VOSGES », L'UN DES MEILLEURS MIELS DE FRANCE MAIS AUSSI L'UN DES PLUS RARES. IL S'AGIT DONC D'UN MIEL DE MIELLAT ET NON, COMME ON LE CROIT TROP SOUVENT, D'UN MIEL DE FLEURS.

... Pour protéger la spécificité de ce miel, les apiculteurs vosgiens, en liaison avec l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité** ont édicté des règles de récolte qui constituent un cahier des charges que doivent respecter tous les apiculteurs qui proposent leur miel de sapin sous l'**Appellation d'Origine Protégée « Miel de Sapin des Vosges »** (AOC avant le 01.01.2012). Réglementée par les Décrets et Arrêtés du 30 juillet 1996, cette appellation certifie l'origine, les conditions de récolte, ainsi que les qualités organoleptiques du produit. Elle constitue une garantie officielle pour l'acheteur et le consommateur et permet de promouvoir l'authenticité du miel et les efforts des apiculteurs.

