



## SYNDICAT AOC MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA

Bureau administratif: Station du pont d'Altiani –  
RN 200 – 20270 ALTIANI

[aoc.mieldecorse@wanadoo.fr](mailto:aoc.mieldecorse@wanadoo.fr)

### L'AOP Miel de Corse – Mele di Corsica

La typicité des miels de Corse a été reconnue par l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1998 (protection nationale) et de l'Appellation d'Origine Protégée en 2000 (protection européenne). Elle s'exprime grâce à un terroir particulier et identifié qui trouve ses fondements dans :

- Une végétation spécifique : sauvage, naturelle, endémique. Elle s'associe de façon originale pour donner des miels aux goûts différents.
- Une abeille d'écotype corse, qui s'est adaptée aux conditions climatiques et géographiques de l'île et peut butiner et récolter toute l'année la variété des nectars que lui offre le maquis.
- Un savoir-faire perpétué et amélioré par les apiculteurs d'aujourd'hui alliant technicité et adaptation au terroir. Les miels doivent provenir de nectars et/ou miellats butinés par les abeilles d'écotype corse *Apis mellifera mellifera* L. sur les associations végétales spontanées et naturelles de la Corse.

#### Les miels de Corse

Les miels doivent provenir de nectars et/ou miellats butinés par les abeilles d'écotype corse *Apis mellifera mellifera* L. sur les associations végétales spontanées et naturelles de la Corse.

Les miels de Corse présente une grande diversité d'odeurs, d'arômes, de saveurs et de couleurs en fonction de la diversité des origines botaniques. Les miels sont dans la majorité des cas typés et marqués. La gamme s'étend des miels les plus doux aux plus forts ; des plus clairs aux plus foncés avec des arômes allant du floral, fruité à l'aromatique, phénolique.

#### La gamme variétale

La gamme variétale définie correspond à la succession des productions apicoles tout au long de l'année portant les dénominations suivantes :

- Printemps ;
- Maquis de printemps;
- Miellats du maquis ;
- Châtaigneraie ;
- Maquis d'été ;
- Maquis d'automne.

Pour pouvoir bénéficier de ces dénominations, les miels doivent, d'une part, répondre aux caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives présentées dans le tableau en annexe d'autre part, leur composition pollinique doit correspondre aux associations végétales définies dans cette même annexe.

## Les caractéristiques

Le miel doit répondre aux caractéristiques suivantes :

- un spectre pollinique conforme à l'origine corse ;
- une teneur en eau inférieure à 18 %, à l'exception des miels de châtaigneraie et miellées tardives de maquis d'automne pour lesquels la teneur en eau est inférieure à 19%. Ce critère garantit une qualité supérieure en permettant d'éviter toute évolution vers des processus de fermentation.
- une teneur en hydroxy-méthyl-furfural (HMF, produit de dégradation du fructose) inférieure ou égale à 10 mg/kg au conditionnement à l'exception des miels de maquis de printemps à base de bruyère (*Erica arborea*) pour lesquels la teneur en HMF est inférieure ou égale à 12 mg/kg au conditionnement. Ce critère garantit une garantie de fraîcheur du produit puisqu'elle augmente avec l'âge du miel.

Mais dans aucun cas, odeurs, arômes ou goûts parasites ne sont autorisés (odeur de fumée trop prononcée, vieilles cires...).

Le miel doit être exempt de particules étrangères ou impuretés d'un diamètre supérieur à 1/10 de mm comme la cire par exemple. Les seuls éléments figurés qu'il contient naturellement sont des particules microscopiques (grains de pollen ou algues et spores de champignons microscopiques dans le cas de miellats).

## L'analyse pollinique

L'analyse pollinique apporte des informations sur l'origine corse ou non du miel et sur sa provenance microrégionale, ceci en fonction des « marqueurs » présents dans le miel. Elle permet de repérer, le cas échéant, la présence de nectar issus d'oléagineux en culture (type colza ou tournesol, toutefois peu présents en Corse à l'état de grande culture), et qui entraîne l'exclusion de telles miellées.

Les taxons recensés après inventaire exhaustif du contenu pollinique d'un miel sous appellation doivent appartenir au répertoire régional. Les taxons significativement absents sont des espèces absentes de la flore corse ou ayant une présence très localisée mais qui par contre caractérisent d'autres miels euroméditerranéens.

Un miel sous appellation, doit être dépourvu du pollen des espèces suivantes :

Pour les espèces cultivées :

- *Onobrychis viciifolia* : sainfoin ;
- *Brassica napus* : colza ;
- *Helianthus annuus* : tournesol ;
- *Hedysarum coronarium* : sulla ou sainfoin d'Espagne ;
- *Fagopyrum esculentum* : sarrasin.

Pour les plantes non cultivées :

- le genre *Hypocoum* ;
- *Loranthus europaeus* ;
- *Rhus cotinus* et *Rhus coriaria* ;
- *Calluna vulgaris* ;
- *Thymus vulgaris*.

Certaines espèces apparaissent comme des marqueurs, il s'agit d'espèces endémiques ou remarquables jamais citées jusqu'alors dans le contenu pollinique d'un miel à savoir :

- pour les endémiques : *Helleborus argutifolius*, *Thymus herba barona* et *Stachys glutinosa* ;
- pour les remarquables : *Anthyllis hermannae* et *Cytinus hypocistis*.

### **Un cheptel particulier : l'écotype abeille corse**

Une étude biométrique portant sur plus de 6 000 mesures a permis de déterminer qu'il existe sur l'île une population d'abeilles originales qui se distinguent à la fois de l'abeille italienne et de l'abeille noire du continent par une langue plus longue, un index cubital plus élevé et une pilosité assez courte. Cet écotype a fait l'objet de mesures de préservation, avec notamment l'interdiction de toute importation de cheptel.

L'ensemble de la population analysée présente une bonne homogénéité et s'individualise des autres races géographiques, semblant toutefois appartenir à la race *mellifera* dont elle se rapproche le plus. Cette abeille corse repérable morphologiquement existe sur l'ensemble de l'île de façon majoritaire.

Du point de vue conduite et production, cet écotype nettement différencié qui est parfaitement adapté aux conditions du milieu, notamment aux variations climatiques, a la faculté de profiter au mieux de la succession des floraisons exceptionnelles tout au long de l'année. Il permet d'obtenir des productions non exceptionnelles mais plutôt relativement constantes compte tenu du type des miellées effectuées sur la flore spontanée et diversifiée de l'île et des variations climatiques importantes d'une saison à l'autre et d'une année à l'autre.

L'adaptation de l'écotype abeille corse aux conditions de milieu se traduit par un cycle biologique annuel de développement particulier. Il est de type méditerranéen, la période critique est due à la sécheresse estivale (blocage de ponte en août), alors que l'arrêt de développement hivernal est bref à presque inexistant en littoral. En termes de conduite apicole et de production, cette adaptation permet une exploitation rationnelle et fiable de l'ensemble des ressources du milieu.

La conduite apicole, et notamment le choix des emplacements de ruchers, est directement liée à la connaissance du terroir et de ses spécificités.

Elle vise à utiliser au mieux les floraisons successives de la végétation spontanée dans leur diversité et leur rythme de développement, à profiter du décalage altitudinal de ces floraisons dû à leur étagement altitudinal tout au long de l'année.

Il en résulte deux types de pratiques : certaines exploitations travaillent exclusivement en ruchers fixes, sur des emplacements à fortes ressources nectarifères et pollenifères, d'autres pratiquent des déplacements microrégionaux, le plus souvent sur de très faibles distances.