

L'apiculture professionnelle en Provence, un secteur dynamique

Depuis l'apparition de l'apiculture moderne au XIXe siècle, la région Sud-Est, est une des premières régions apicoles de France. La Provence bénéficie de nombreux facteurs favorables au développement d'une apiculture professionnelle :

- Des conditions climatiques propices à un développement rapide des colonies d'abeilles au printemps.
- Une flore méditerranéenne riche de nombreuses espèces mellifères qui produiront des miels très typés.
- Différentes périodes de floraison, dès février/mars pour le romarin et la bruyère blanche et jusqu'à octobre/novembre pour l'arbousier, ce qui permet d'avoir des abeilles productives sur une longue période de l'année.

L'apiculture de Provence, une réalité économique

Avec une production globale de 2000 tonnes par an, toutes variétés de miels confondues, les miels de Provence représentent 10 % de la production nationale.

Essentiellement composée d'exploitations familiales, attachées à la qualité de leurs miels, l'apiculture provençale se caractérise par une forte implantation d'apiculteurs professionnels et de loisirs.

Dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 350 apiculteurs, dont 110 pour le seul département du Var, exploitent plus de 150 ruches.

Reconnaissance des miels de Provence

L'appellation Provence pour les miels est désormais protégée par une IGP (Indication Géographique Protégée) garantissant origine et qualité aux consommateurs. Miel rare et d'une finesse sans égale, le Miel de Lavande, représente 50% de la production régionale et peut recevoir le Label Rouge, uniquement accordé à des produits certifiés de qualité supérieure.

Ambassadeurs passionnés de leurs produits, les apiculteurs assurent 60% de la distribution du miel en vente directe. La grande distribution peut également proposer des miels en provenance directe des apiculteurs régionaux, les rendant plus accessibles.

Le rôle essentiel de l'apiculture dans la biodiversité

L'apiculture a un rôle essentiel dans la préservation de l'équilibre écologique par la pollinisation, dans le maintien d'activité des zones délaissées et dans l'élaboration et la pérennité de la plus ancienne nourriture du monde, le miel.



Une démarche officielle pour garantir qualité et origine aux consommateurs

Les apiculteurs de Provence souhaitent proposer aux consommateurs une gamme de miels à l'origine géographique et florale garantie. Les labels rouges en France et l'I.G.P. au niveau européen sont les signes de cette reconnaissance qui récompensent cette volonté.

Une démarche de qualité historique

Décerné selon un cahier des charges strict, le label certifie que le miel est issu d'une zone de production déterminée : La Provence. Débuté en 1989, la démarche de qualité autour des miels de Provence a d'abord touché le miel de lavande qui a reçu le Label Rouge grâce à sa typicité et à sa personnalité organoleptique. Plus tard, en 1994, elle s'est poursuivie avec l'obtention du label rouge pour le miel toutes fleurs de Provence.



Mise en place d'une véritable démarche qualitative

Face à l'importance de l'utilisation de l'appellation Miel de Provence, et comme il n'existait aucun usage et aucune définition de ce miel, la profession régionale a souhaité la mise en place d'une vraie démarche qualitative et promotionnelle des miels toutes fleurs de Provence. Pour l'ensemble des miels de Provence, une certification de conformité de produit (CCP) complète ce dispositif. Une CCP atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques portant sur la fabrication, le conditionnement ou l'origine. La filière apicole provençale a décidé de baser les caractéristiques du référentiel technique CCP Miel de Provence sur la certification de l'origine géographique et florale de l'ensemble des miels récoltés dans l'aire de production (les miels monofloraux, plurifloraux et ceux issus de miellats)

Une reconnaissance des miels de Provence au niveau européen



L'IGP, Indication Géographique Protégée, est une mesure européenne qui 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. En 2005, la notoriété des miels de Provence a été reconnue par l'IGP pour toute la gamme des miels de Provence. L'IGP atteste aussi de leur spécificité, à travers les conditions des sols, du climat et surtout de la flore typique de la Provence. Sont donc exclus de l'appellation Provence, les miels composés essentiellement de miel de grandes cultures (colza, tournesol, luzerne).

De plus, l'IGP garantit l'origine géographique des miels de Provence qui doivent être récoltés dans l'aire géographique de production déterminée.