

Miel d'ici

L'OR DU VAUCLUSE



SI LE MIEL M'ÉTAIT

Il semblerait que le miel et les abeilles soient sur terre depuis bien plus longtemps que les hommes. Des égyptiens à nos jours, les abeilles et le miel ont toujours été l'objet de toutes les attentions.

LE MIEL DU VAUCLUSE

La production de miel est essentiellement de 2 types : miel de lavande et miels toutes fleurs. Les ruches sont réparties, à proximité des champs de lavande, dans les collines du Comtat, des Monts de Vaucluse et du Luberon.

Production moyenne (Provence) : 2 000 tonnes
Part de la production française (Provence) : 10 %

Le saviez-vous ?

Pour les égyptiens, l'abeille était considérée comme divine et symbolisait les pharaons. Dans le langage hiéroglyphique, le miel était la nourriture des dieux.

Dans la Grèce ancienne, les abeilles étaient les messagères des dieux, et le miel source de sagesse. Zeus portait le surnom de « roi des abeilles ».

Chez les romains, l'exploitation des abeilles faisait partie de la vie quotidienne. La devise des médecins était « mangez du miel et vous resterez en bonne santé ».

CONTÉ



SAVEURS ACADEMIE

En 2015, le miel vaclusien est estampillé sous la marque « Saveurs le Vaucluse » car il répond à des critères de qualité et d'origine stricts. 576 apiculteurs prennent soin des abeilles et récoltent chaque année 464 tonnes de leur précieuse production. Les experts du goût de l'Académie des saveurs, représentants du monde de l'agriculture, de la gastronomie et de la santé ne s'y sont pas trompés pour apposer la marque sur ce produit d'exception.

POUR TOUS LES GOÛTS

Délicieux... le miel de Lavandin avec son arôme d'amande douce, le miel de Lavande fine, aux arômes fruités et floraux plus intenses et plus rares, le miel de Provence toutes fleurs qui a la saveur de son terroir, du maquis à la garrigue, de la plaine à la colline, le miel de Bruyère blanche de printemps, très typé, à l'odeur prononcée de réglisse et aussi le miel de Bruyère rose d'automne, à la couleur rousse et l'arôme intense, le miel de Romarin, à l'odeur subtile et aux saveurs délicates...



Le dessin le plus ancien de récolteurs de miel se trouve dans les grottes de Las Arenas dans la région de Valence en Espagne et date d'environ 7000 ans avant JC.

Aristote (384-322 avant JC) écrit le premier traité d'apiculture.

Au Moyen Âge, une apiculture florissante mais rudimentaire se développe et avec elle, le commerce autour du miel (sucre, boisson, cire...). Le pain d'épices était déjà fait à base de miel !

Durant la première et la seconde guerre mondiale, on l'utilisait pour accélérer la cicatrisation des plaies des soldats.



SECRETS DE FABRICATION

LES DÉBUTS DE L'APICULTURE

©Nadine TARDEU • Coll. ADI Valcluse

Le travail de l'abeille consiste à récolter le nectar avec sa langue qu'elle stocke dans son jabot pendant le transport. Dans la ruche, le nectar est malaxé et échangé d'abeille en abeille. C'est ainsi que le nectar devient miel. Puis il est stocké au fond des cellules, pour servir de nourriture aux abeilles pendant la saison froide. Les alvéoles sont obturées avec un bouchon de cire, le miel va ainsi se conserver plusieurs mois.

L'été, l'apiculteur récolte le miel dans la ruche en récupérant les cadres, puis il ôte la pellicule de cire qui ferme les alvéoles pour permettre au miel de s'écouler. Il extrait le miel, puis le filtre pour extraire les impuretés (pattes et ailes d'abeilles...). Après quelques jours de repos, les impuretés restantes sont remontées à la surface. L'apiculteur les retire et peut mettre son miel en pot.

UNE ALIMENTATION QUI FAIT DU BIEN

Le miel a toujours été paré de mille vertus. Doux, pur, nourrissant, il est inscrit depuis l'Antiquité dans les pharmacopées du monde entier. En plus d'être un produit naturel complexe, le miel est riche en vitamines. Adoucissant, antiseptique, cicatrisant... Il est également utilisé dans les produits de beauté. Chez les sportifs, il est apprécié pour ses apports énergétiques. Sans vouloir faire du miel une panacée universelle, il s'inscrit en bonne place parmi les aliments qui « font du bien », tout simplement !



Les romains ont été les dignes successeurs des premiers « cultivateurs » d'abeilles de l'histoire. Les ruches étaient à l'origine très rudimentaires, faites à partir de troncs d'arbres

évidés, mais bien vite elles ont été confectionnées en paille, en bois ou en écorce, ce que confirme l'étymologie du mot ruche, dérivé du gaulois « Ruscaqui » qui signifie écorce. Mais l'histoire

du miel ne saurait se cantonner à celle du Bassin méditerranéen. Elle connaît des développements tout aussi passionnants dans la civilisation aztèque, où le miel figurait au menu dès

le petit déjeuner, dans une boisson au cacao mêlée de miel, de piment et de vanille. La bouillie de maïs au miel est un aliment de base chez tous les peuples amérindiens.

TOUTES LES C

LA PROPOLIS, UN ANTIBIOTIQUE NATUREL

Cette résine végétale collante est issue de la transformation par les abeilles de matières qu'elles récupèrent sur les bourgeons des plantes. Grâce à ses vertus protectrices et anti-infectieuses, elle est réputée pour ses effets bénéfiques sur la prévention des affections respiratoires, et aussi comme cicatrisant.

Le saviez-vous ?

La couleur de la cire diffère selon les fleurs butinées par les abeilles.

Et l'art alors ? En Vaucluse, Gabriel Sobin, sculpteur de Lacoste utilise la cire dans le cadre de ses réalisations. C'est notamment le cas de l'œuvre « Phénix », pour



GAMMES DU MIEL

LA GELÉE ROYALE, CAVIAR DE LA RUCHE

Elle est produite par les glandes pharyngiennes des jeunes abeilles nourricières, destinée à nourrir les larves au premier stade de leur développement. Elle constitue la seule alimentation de la reine. Connue pour ses propriétés anti-microbiennes et anti-inflammatoires, elle est efficace en cure en cas de baisse de vitalité et pendant les épidémies de grippe.

laquelle des plumes d'oies ont été moulées dans de la cire d'abeille rouge.

Pollen et vertus
Ces grains minuscules qui constituent les éléments mâles féconds de la fleur permettent de traiter les états de fatigue, les

LA CIRE DANS TOUS SES ÉTATS

Secrétée par les glandes cirières de l'abeille, elle est récupérée par fusion par l'apiculteur qui passera ensuite la main au « gaufreur ». Celui-ci aura pour rôle de la transformer en alvéoles, sur des feuilles pré-imprimées, afin d'inciter les abeilles à rebâtir les rayons de la ruche à l'intérieur des cadres mobiles. La cire est utile pour de nombreux usages. Entre bougies, cirage ou outils d'imperméabilisation, elle est également utilisée dans la cosmétique ou la médecine.

pertes d'appétit et certains problèmes dermatologiques.

LE MIEL, UN MÉDICAMENT DOUX

Grâce à ses propriétés anti-oxydantes, anti-inflammatoires, antibactériennes, antiseptiques et cicatrisantes, le miel guérit les aphtes, les boutons de fièvre et même certaines plaies cutanées infectées. Et quand le mal de gorge se fait ressentir, un remède de grand-mère bien connu est réalisé avec quelques cuillères à café de miel dans une tasse de lait bien chaud.

6/7



L'ABEILLE, SENTINELLE

UN RÔLE PRIMORDIAL DANS L'ENVIRONNEMENT

L'abeille a un rôle essentiel dans l'équilibre de la biodiversité. Si aujourd'hui nous pouvons encore manger des fruits et légumes, c'est en grande partie grâce à l'action pollinisatrice des abeilles. En transportant du pollen d'une fleur à l'autre, elles assurent ainsi la reproduction des espèces végétales.

L'impact sur l'environnement est sans commune mesure car en assurant le développement des végétaux, elles permettent non seulement de contribuer au maintien des fruits, légumes et autres graines, mais favorise également la conservation des espèces d'insectes, oiseaux et autres mammifères, qui s'en nourrissent. L'abeille est le maillon fort d'une chaîne solidaire.

LE VAUCLUSE MOBILISÉ POUR SAUVER SES ABEILLES

La filière apicole, soutenue par le Département via une aide allouée au Groupement de Défense Sanitaire Apicole et à ses adhérents, favorise le renouvellement des reines et lutte contre le varroa des abeilles.

DE L'ENVIRONNEMENT

LES SENTINELLES DE PERNES

En Vaucluse, les abeilles pernoises font office d'avant-gardiste dans le cadre de la charte « Abeille, sentinelle de l'environnement ». Elles ont même été nommées « ambassadrice du développement durable » par la ville. Lancé en 2005 par l'Union Nationale de l'Apiculture Française, la charte s'inscrit dans un esprit de sauvegarde et de protection des abeilles et des apiculteurs.

www.abeillesentinelle.net



LES ABEILLES EN DANGER

« En France, depuis une trentaine d'années, les populations d'abeilles diminuent. Ce phénomène touche d'autres pays d'Europe, l'Amérique du Nord et l'Asie.

Cette surmortalité alarmante s'est accélérée depuis le milieu des années 1990, des ruchers entiers ont été dévastés en quelques années. Les causes sont l'usage intensif de produits

À L'ÉCOUTE DES ABEILLES

Unique en France, l'unité de recherche « abeilles et environnement » de l'Inra d'Avignon, composé de 24 chercheurs, ingénieurs et techniciens, traque inlassablement les causes de l'hécatombe des abeilles. Depuis 1995, les effectifs de l'abeille domestique sont en chute libre : moins 30% en 15 ans. L'Inra dispose de 400 colonies de 30 000 à 50 000 abeilles chacune dans un rayon de 50 kilomètres, pour étudier leur comportement et les menaces qui pèsent sur elles. Les menaces : une combinaison de virus et de prédateurs dans un environnement dégradé par les pesticides et le bétonnage.

Inra - Domaine Saint-Paul - Site Agroparc à Avignon
Tél. 04 32 72 20 00 www.paca.inra.fr

phytosanitaires qui intoxiquent les abeilles et favorisent les infections parasitaires telles que le varroa ainsi que l'apparition d'un nouveau et terrible prédateur, le frelon asiatique. »

Mobilisons-nous pour sauver les abeilles avec l'Union nationale de l'apiculture française.



LE NOUGAT, UNE TRADITION PROVENÇALE

Le nougat est obtenu à partir de blancs d'œufs battus en neige, de miel de lavande et d'amandes. Blanc ou noir, avec des variantes dans sa composition, il est fabriqué en Vaucluse de manière artisanale. Le nougat de Sault est confectionné depuis 1887. La famille Silvain, dans le Comtat Venaissin, se définit comme « paysans-nougatier » et propose une large palette de produits, entre tradition et contemporain.

LES STARS EN MIEL

Forts d'un savoir-faire artisanal unique, les apiculteurs de Vaucluse ont su exploiter le miel pour en décliner ses usages et protéger ce nectar qui nous régale.

HYDROMEL, LA BOISSON DES DIEUX

L'hydromel, c'est cette boisson obtenue par la fermentation de miel dans de l'eau, titrée entre 10° et 18°. Les premières traces de production d'hydromel remontent à 7 000 av. J-C, et ce serait en Chine qu'elles auraient été trouvées. En 2015, la série « Game of Thrones » le trône de fer, produite par la chaîne HBO aux Etats-Unis, relance cette boisson auprès de ses fans : entre 2013 et 2014 sa production aurait augmenté de 128%.

BONBONS AU MIEL ET PAIN D'ÉPICES

On ne les présente plus, les bonbons au miel et le pain d'épices font partie des incontournables du paysage gourmand. Véritable source de bienfaits, utilisé notamment dans le cadre sportif, le pain d'épices est le seul gâteau à être constitué uniquement de glucides et ne contenant aucun lipide. Alors à vos marques, prêts, dégustez !

UTILE ET PRATIQUE POUR LES AMOUREUX DU MIEL

www.miels-de-provence.com

www.syndicat-apiculture-vaocluse.com

Syndicat apicole du Vaucluse : 04 90 62 07 55 à Entraigues-sur-la-Sorgue

Union Nationale de l'Apiculture Française : www.unaf-apiculture.info

www.abeillesentinelles.net/ville-de-pernes-fontaines.html

www.vaucluse.fr

Syndicat National d'Apiculture : www.snapiculture.com

www.agriculture84.fr/l-agriculture-en-vaocluse/les-productions/les-autres-productions/le-miel.html

www.guide-du-miel.com

www.la-ruche-sauvage.com

