



20 ans  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MIEL DE CORSE

LE GOÛT DU MAQUIS

[www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com)



# Sommaire

<b>AOP Miel de Corse, 6 miels de caractère.....</b>	<b>4</b>
<b>En bref.....</b>	<b>5</b>
<b>En chiffre.....</b>	<b>6</b>
<b>L'AOP Miel de Corse, fruit d'une terre et de ses traditions.....</b>	<b>7</b>
Une végétation endémique riche .....	7
Une abeille spécifique, d'écotype corse.....	7
Une production ancrée dans les traditions de l'île.....	7
Des recettes pour prendre goût au maquis .....	8
<b>Le signe de qualité.....</b>	<b>9</b>
L'AOP une reconnaissance de la typicité du terroir.....	9
Un miel d'exception à l'origine prouvée scientifiquement.....	9
L'AOP : une démarche de développement de la production.....	9
L'AOP un gage de qualité pour le miel corse .....	9
<b>Le syndicat de défense et de promotion de l'AOP : une démarche de développement collectif.....</b>	<b>11</b>
Un syndicat structuré.....	11
La filière apicole sur l'île.....	11
Une démarche collaborative.....	11
<b>Les bienfaits universels du miel.....</b>	<b>12</b>
Le miel, un produit plaisir au quotidien.....	12

**Contenus et illustrations disponibles pour la presse**

**sur demande à l'adresse :**

**[annabelle.cassagneau@gmail.com](mailto:annabelle.cassagneau@gmail.com)**





## AOP Miel de Corse : 6 miels de caractère



### Miel de Printemps

Récolté à partir de mai, en région de plaines et de basses vallées, il possède une teinte très claire ou encore doré. Il est apprécié pour **la finesse de son goût fruité, floral et frais**. Les dominantes de l'association végétale qui le compose, clémentiniers ou asphodèles, lui procurent un goût délicat.



### Miel de Châtaigneraie

**Concentrée autour du châtaignier**, on retrouve la complexité des associations du sous-bois : ronces, clématites, anthyllis, thym corse (*erba barona*), les genêts de montagne, la germandrée marine, les plantes aromatiques telles que l'immortelle. Ce miel est récolté en moyenne montagne, il est ambré et long en bouche avec une légère amertume.



### Miel de Maquis de printemps

Cette variété, d'une couleur ambré, est récoltée à partir de mai du littoral à la montagne. On retrouve dans sa texture onctueuse toute la complexité des fleurs du maquis printanier. Riche en bouche, le miel de maquis de printemps est apprécié pour ses **notes de caramel ou de cacao**. Les associations végétales sont caractérisées par la prédominance de la bruyère arborescente et la lavande maritime.



### Miel de Miellats du maquis

C'est un miel ambré, foncé, aux arômes de réglisse, de caramel et de fruits mûrs. Récolté du littoral à la montagne, le miellat est issu de substances sucrées laissées sur des végétaux très diversifiés par les insectes piqueurs et récupérées par les abeilles. Il peut être caractérisé soit par les cistes associés à des calicotomes et cytinets, soit par des chênes, voire par le lentisque.



### Miel de Maquis d'été

Miel typique des hautes vallées corses et de leurs floraisons pré-estivales, cette variété est **claire, fruité et aromatique sans amertume ni acidité. C'est une douce sucrerie**. Il est caractérisé par l'immortelle, l'anthyllis, le thym corse, les genêts.



### Miel de Maquis d'automne.

C'est un miel **très typé, amer, au goût persistant**. Son originalité se forge sur son odeur boisée et sur son amertume parfois très marquée qui persiste en arrière-goût. Il est récolté du littoral à la montagne et est caractérisé par l'arbousier associé aux lierres, à l'inule visqueuse, à l'odontita lutéa, au romarin et à la salsepareille.

## En bref ...

### AOP Miel de Corse-Mele di Corsica :

#### 6 miels à l'image d'un terroir

L'AOC Miel de Corse-Mele di Corsica, obtenue en 1998, a introduit **pour la première fois en France la notion de « miel de terroir »**, qui s'oppose à celle de miel monofloral, par la **reconnaissance de l'appellation sur une gamme de 6 miels** (Printemps, Maquis de Printemps, Maquis d'Été, Miellat du Maquis, Maquis d'Automne, Miel de Châtaigneraie), **du plus doux au plus amer, tantôt délicat tantôt persistant.**

Pour obtenir ces variétés, les apiculteurs déplacent leurs abeilles de la mer à la montagne au fil des saisons, en suivant les floraisons complexes et variées de Corse qui confèrent à la gamme **son originalité et sa grande diversité d'arômes et de saveurs.**

Cette Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), devenue Appellation d'Origine Protégée (AOP), repose essentiellement sur la **spécificité de la flore corse**, qui compte un grand nombre d'espèces endémiques, et sur l'**écotype de l'abeille corse** (*Apis Mellifera Mellifera Corsica*) **protégée depuis juillet 1982** par un arrêté qui interdit toute introduction d'abeilles sur l'île. Cette abeille 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.

Fort d'une tradition et de savoir-faire apicoles ancestraux, le syndicat de promotion et de défense du Miel de Corse - Mele di Corsica s'est inscrit dans une **démarche de modernisation de l'activité et de développement de la filière**, avec de nombreuses installations en apiculture et, **depuis 2005, une station de sélection et de multiplication de l'abeille corse.**

**En 2021 plus de 160 apiculteurs produisent sous Appellation d'Origine Protégée en Corse soit 40% des apiculteurs (professionnels ou amateurs confondus) et possèdent plus de 90 % des ruches de l'île.**

L'apiculture est la **troisième filière agricole la plus dynamique de la région** par son nombre d'installation annuelle.

L'AOP obtenue en 2000 a permis d'accentuer la notoriété du Miel de Corse et de favoriser ainsi la dynamique d'essor.

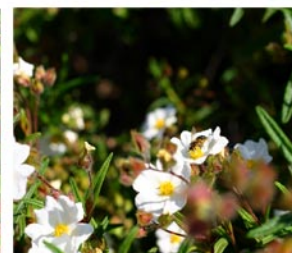
Il est, avec le miel de sapins des Vosges, le seul miel français en AOP.

*\*Sources : GSDA 2A + 2B*

**Informations, Recettes, Points de vente :**  
**[www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com)**

## En chiffres ...

- L'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** obtenue en 1998 (reconnaissance nationale) et l'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** obtenue en 2000 (reconnaissance européenne)
- **Un des deux seuls miel AOC/AOP en France**
- **Un miel de terroir avec une gamme de 6 miels :** miel de printemps, miel de maquis de printemps, miel de miellats du maquis, miel de maquis d'été, miel de chataîgneraie, miel de maquis d'automne
- **Une abeille spécifique d'écotype corse, Apis Mellifera Mellifera Corsica**
- **Plus de 160 producteurs sous signe de qualité (AOC/AOP) en Corse.**
- **1<sup>ère</sup> production de miel sous Appellation d'Origine Protégée de France et 2<sup>ème</sup> sous signe de qualité, en terme de volume produit<sup>1</sup>.**



Ce « rucher-mur » dans le village de Venaco témoigne l'importance de l'activité apicole au XIX<sup>e</sup> siècle.

1 Sources : PROTEIS d'après les données ODG in Audit de la filière Apicole - Les synthèses de France Agrimer - Edition septembre 2012. © FranceAgriMer 2012

# L' AOP Miel de Corse,

## fruit d'une terre et de ses traditions

*La Corse est depuis toujours une terre propice à l'apiculture, avec une tradition apicole qui remonte à l'antiquité. La diversité des goûts, des saveurs, des textures et des couleurs font du miel de Corse un produit d'exception validé par un signe de qualité officiel l'Appellation d'Origine Protégée. Cette appellation pour le Miel de Corse repose sur 3 socles :*

### Une végétation endémique riche

La qualité de la production provient de l'environnement naturel de l'île extrêmement favorable : **un climat exceptionnel et une végétation riche composée d'espèces endémiques et diversifiées** (2800 espèces de plantes et de fleurs dont 127 n'existent qu'en Corse) , d'une agriculture non intensive qui réduit les risques intrants chimiques ou de pesticides dans le produit.

Cette richesse naturelle est utilisée par les apiculteurs qui ont appris au fil des ans à déchiffrer la complexité de la nature. Pour obtenir les différentes variétés de miel, les apiculteurs transhument les ruches et déplacent leurs abeilles de la mer à la montagne au fil des saisons, en suivant les floraisons complexes et variées du maquis ou de la forêt corse.



### Une abeille spécifique, d'écotype corse.

L'*apis mellifera mellifera corsica* se distingue des autres abeilles par une langue plus longue, un index cubital plus élevé, une pilosité assez courte. **Elle a la particularité de de «travailler toute l'année ».**

L'abeille Corse est protégée depuis juillet 1982 par un arrêté qui interdit toute introduction d'abeilles sur l'île. Elle possède l'avantage d'une grande adaptabilité aux conditions des différents milieux et les productions demeurent assez constantes malgré les variations climatiques.



### Une production ancrée dans les traditions de l'île

**Dès l'antiquité et jusqu'à nos jours**, l'activité apicole est importante sur l'île. Quasiment toutes les familles possédaient des ruches dont certaines étaient implantées dans les murs mêmes des maisons d'habitation. On retrouve même dans l'étymologie des noms de villages, la présence importante de cette activité : Moltifao signifie « beaucoup de miel », et Castifao, « des châteaux de miel ».

On note un essor important et une généralisation des pratiques apicoles modernes dans les années 70 avec la mise en place d'une formation apicole au Centre de Promotion Sociale à Corte. Avec l'obtention en 1998 de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) « Miel de Corse-Mele di Corsica » et la reconnaissance de la qualité et de la richesse de la gamme variétale du Miel de Corse un nouveau pallier est franchi.



## AOP Miel de Corse : une recette pour prendre goût au maquis

### **Recettes de Romuald Royer, Chef étoilé du Restaurant le Lido à Propriano,**

Extrait du livre « Mani, finger food Corse » par Romuald Royer, Editions des Immortelles.

### **Bonbons de Chèvre au miel de Corse AOP**



#### Ingrédients :

1 chèvre frais ou une buchette  
1 cuillère de miel de printemps AOP Miel de Corse  
1 cuillère à soupe de crème fraîche  
Sel  
Poivre  
Un peu de curry  
Basilic Frais  
Graines et épices variées

#### Recette :

Ecraser tous les ingrédients à la fourchette ou au robot afin d'obtenir une pâte homogène. Former de petites boules à la main et les mettre à refroidir si besoin, afin de les durcir légèrement.

Rouler ces « bonbons » dans du paprika, des graines de sésame, des graines de pavots, de la ciboulette, des Curly© écrasés ou même du pop corn broyé.

Mélanger les goûts et les couleurs dans de petits bols !

#### L'astuce du chef :

Il est possible de réaliser cette recette avec de nombreuses épices et graines différentes. La base reste toujours la même. Simplissime et sympathique !

**Plus de recettes sur : <http://mieldecorse.com/category/recettes/>**



# Le signe de qualité

## L'AOP : une reconnaissance de la typicité du terroir

Plus qu'une implantation géographique l'Appellation d'Origine Protégée est une garantie d'origine et de typicité du terroir.

Elle atteste en particulier de l'origine géographique des ingrédients entrant dans la composition et le mode de production grâce à des contrôles importants et un cahier des charges précis (disponible sur [www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com))

Ainsi le miel de Corse AOP doit provenir de nectars et/ou de miellats butinés par les abeilles d'écotype corse (*Apis Mellifera Mellifera Corsica*) sur les associations végétales spontanées et naturelles de l'île. Ces dernières sont attestés grâce notamment à l'analyse du **spectre pollinique du miel qui doit être conforme à l'origine corse**.

## Un miel d'exception à l'origine prouvée scientifiquement

L'analyse pollinique met en évidence l'identité d'un miel par la détermination et la proportion des différents pollens qu'il contient. Des analyses permettent de déterminer avec précisions l'origine géographique, grâce à la présence de pollens des plantes endémiques de la Corse, à la combinaison d'espèces associées, et à l'absence de pollens étrangers à l'île. Toute fraude sur l'origine est ainsi écartée. **Le « Miel de Corse – Mele di Corsica » est donc soumis à des contrôles réguliers placés sous l'autorité de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO)**. Les qualités et l'origine des miels sont analysées en laboratoire agréé, et la conformité des miels est vérifiée en commission de dégustation. La dégustation porte sur l'aspect, l'odeur et la saveur des miels. Les conditions de production sont elles aussi contrôlées: les ruches doivent être en bon état, les cires renouvelées régulièrement, la cire utilisée pour les cadres doit être de la cire pure abeille.

## L'AOP : une démarche de développement de la production

Puissant gisement de valeur, ce signe de qualité est un facteur de différenciation, de croissance, d'emploi et de développement du territoire. L'AOP est aussi à l'origine d'une politique de préservation des ressources, elle permet de maintenir et de créer des emplois directs ou induits dans une région à dominante rurale telle que la Corse.

L'AOP Miel de Corse -Mele di Corsica est la **1<sup>ère</sup> production sous Appellation d'Origine Protégée de France en terme de volume produit**, et la **2<sup>ème</sup>** sous signe de qualité.

## L'AOP : un gage de qualité pour le miel corse

Le contexte environnemental évolue, le consommateur est en quête d'authenticité et de sécurité, préoccupé de savoir ce qu'il mange. Au moment où toutes les activités humaines sont interrogées sur leur durabilité, cette démarche peut apporter des solutions modernes et concrètes. Le respect de l'environnement au cours du cycle de production est largement présent, l'enfumage doit obligatoirement se faire avec des combustibles naturels (aiguilles de pin, eucalyptus, romarin etc...), et les répulsifs chimiques sont totalement prohibés. Les caractères qualitatifs tels que l'indice de fraîcheur et de conservabilité du miel sont également soumis à vérification.



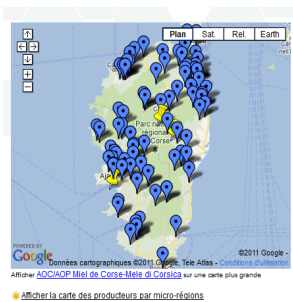
**L'Appellation d'Origine Protégée** (ou AOP) est un signe de qualité européen. Créé en 1992, il protège « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté».

## Le terroir

C'est un espace géographique délimité dans lequel une communauté humaine, construit au cours de son histoire, un savoir collectif de production fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains.

## Où trouver du miel AOP ?

**Le miel AOC/AOP est en majorité vendu à la miellerie par le producteur en direct** Nous retrouvons également ce produit chez certains détaillants notamment les revendeurs de produits locaux, et environ un quart de la production est écoulé en grande distribution. (Carte des producteurs de Miel AOP disponible sur [www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com)).



## Comment reconnaître un AOP Miel de Corse – Mele di Corsica ?

La vignette comportant le nom de l'appellation est obligatoirement apposée de manière visible sur le pot de miel, elle est exclusivement délivrée par le groupement. Elle permet d'identifier clairement le produit ainsi que de contrôler les volumes produits et commercialisés.

La vignette ci-contre sera présente sur tous les pots de 500g et la déclinaison jaune avec l'abeille verte permettra de différencier les pots de 250g.





# Le syndicat de défense et de promotion de l' AOP Miel de Corse-Mele di Corsica : une démarche de développement collectif

## Un syndicat structuré

Le syndicat régional gère la défense, la gestion et la promotion de l'AOC/AOP « Miel de Corse – Mele di Corsica » depuis 1991. Une filière apicole structurée et organisée est la meilleure garantie pour lutter contre les fraudes.

**Depuis 1998, le miel de Corse est le premier miel de terroir classé en Appellation d'Origine pour l'ensemble de sa gamme.** L'organisation de la profession apicole et la démarche qualité des apiculteurs corses découle d'un plan de développement qui s'appuie sur des savoir-faire ancestraux : **dynamique d'accroissement des ventes, de modernisation de l'activité et de développement de la filière** avec de nombreuses installations en apiculture et, **depuis 2005, une station de sélection et de multiplication de l'abeille corse.**

**En s'engageant dans la labellisation AOP obtenue dès l'an 2000, le Syndicat Miel de Corse – Mele di Corsica fait preuve d'avance sur les autres régions. Il répond à l'évolution des références européennes et démontre ainsi sa capacité de réaction et d'organisation.**

## La filière apicole sur l'île

La filière apicole insulaire compte plus de 380 producteurs dont **160 produisent sous Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/AOP) et exploitent plus de 75% des ruches de Corse.**

Les apiculteurs corses ne sont plus des cueilleurs mais bien des éleveurs, possédant un savoir-faire d'une haute technicité. De plus en plus de professionnels font de l'élevage de reine et s'engagent ainsi pour la préservation de l'espèce.

## Une démarche collaborative

Le syndicat prend part de façon active aux initiatives liées à la filière apicole en Corse, notamment par sa participation active à la Fête du miel – U mele in festa qui se tient chaque année à Murzu, et à la création d'une Maison du Miel. Cette dernière a pour vocation d'être un lieu de valorisation, de promotion, de travail et de recherche ancré dans le territoire.

La démarche est liée au développement d'un tourisme patrimonial, écologique et culturel, en adéquation avec l'évolution de la clientèle touristique et de ses attentes. La force du concept réside également dans la recherche de partenariats publics et privés et la formalisation de réseaux. Le miel sera au cœur d'un dispositif aux multiples facettes, de promotion de la qualité des richesses territoriales naturelles, culturelles et touristiques avec des expositions, un laboratoire, des lieux de dégustations, un jardin des plantes, la mise en valeur de chemins d'excursion à proximité... [www.maisondumielcorse.com](http://www.maisondumielcorse.com)

# Les bienfaits universels du miel

A l'heure où la santé est au cœur des préoccupations de la population, avec la recherche de produits naturels et respectueux de l'environnement, le l'AOC/AOP Miel de Corse-Mele di Corsica, fruit d'une démarche qualitative, a toutes les capacités pour répondre à ces nouvelles exigences.

## Le miel, un produit plaisir au quotidien

Les occasions de découvertes culinaires sont multipliées à travers une palette de miels particulièrement riche qui permet à tous les gourmands de sublimer leurs instants quotidiens alimentaires. Les diverses saveurs éveillent les sens et combinent le plaisir au désir du « bien-manger ».

## Les vertus alimentaires et thérapeutiques du miel sont nombreuses

Le miel est un produit sucrant naturel aux multiples saveurs. Il peut être mangé tel quel, utilisé en cuisine ou encore pour sucrer des boissons ou desserts. Il est largement employé dans la médecine populaire, et est reconnu pour ses actions cicatrisantes. Riche en sels minéraux : phosphore, calcium, fer..., diverses vertus sont attribués au miel comme celle de favoriser la croissance, de fortifier le squelette, ou de vitaliser l'hémoglobine. Sa très large gamme de vitamines faciliterait la digestion des autres aliments et la rétention bénéfique du calcium et du magnésium.

Enfin, **le miel est un concentré d'énergie** qui redonne des forces rapidement aux convalescents. C'est l'aliment de l'effort musculaire.



## Un produit actuel

Le Miel de Corse, qui puise son goût si délicieux dans la diversité des fleurs que butinent les abeilles dans le maquis, est réputé comme étant particulièrement goûteux et riche en saveurs par les spécialistes. Sa richesse et sa fabrication strictement encadrées permettent de répondre aux exigences des consommateurs de plus en plus soucieux quant à la qualité des produits alimentaires et aux bienfaits de ceux-ci sur leur santé. D'autre part, le miel apparaît comme un produit révélateur de saveurs et accompagne de nombreux autres mets régionaux dans des recettes gastronomiques élaborées par les plus grands chefs de l'île et de l'extérieur (recettes disponibles sur le site [www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com)).