

**CONFEDERATION REGIONALE DES APICULTEURS D'ALSACE**

Espace Européen de l'Entreprise

2 rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

# **CAHIER DES CHARGES**

## **"MIEL D'ALSACE"**

**en vue d'une**

### **INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

*AOÛT 2004*

# SOMMAIRE

<b>I / LE GROUPEMENT DEMANDEUR .....</b>	<b>3</b>
I.1 / COORDONNEES .....	3
I.2 / COMPOSITION .....	3
<b>II / NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE .....</b>	<b>3</b>
II.1 / NOM DU PRODUIT .....	3
II.2 / NOMENCLATURE EUROPEENNE .....	4
<b>III / TYPE DE LA DENREE ALIMENTAIRE.....</b>	<b>4</b>
<b>IV / DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE .....</b>	<b>4</b>
IV.1 / TYPES DE PRESENTATION .....	4
IV.2 / CARACTERISTIQUES DE LA DENREE ALIMENTAIRE .....	4
IV.2.1 / <i>Caractéristiques physiques</i> .....	4
IV.2.2 / <i>Caractéristiques de composition</i> .....	5
IV.2.3 / <i>Caractéristiques chimiques</i> .....	5
IV.2.4 / <i>Caractéristiques organoleptiques</i> .....	6
<b>V / DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE .....</b>	<b>6</b>
<b>VI / ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE .....</b>	<b>7</b>
<b>VII / DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE .....</b>	<b>8</b>
<b>VIII / ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE..</b>	<b>10</b>
VIII.1 / UNE CARACTERISTIQUE PARTICULIERE : LA DIVERSITE DES CRUS DE MIELS ALSACIENS .....	10
VIII.2 / DES QUALITES DETERMINEES.....	10
VIII.3 / UNE REPUTATION HISTORIQUE ET ACTUELLE .....	11
VIII.3.1 / <i>L'apiculture en Alsace, une histoire ancienne et riche</i> .....	11
VIII.3.2 / <i>La période contemporaine : une activité fortement ancrée dans le paysage social culturel et économique alsacien</i> .....	12
VIII.3.3 / <i>Un produit régional réputé pour sa qualité</i> .....	13
VIII.3.4 / <i>Le concours régional des miels de Colmar et le label rouge sur le miel de sapin : le souci de la qualité</i> .....	13
<b>IX / REFERENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.....</b>	<b>15</b>
<b>X / ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE.....</b>	<b>15</b>
<b>XI / EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES .....</b>	<b>15</b>

## I / LE GROUPEMENT DEMANDEUR

---

### I.1 / COORDONNEES

---

#### LA CONFEDERATION REGIONALE DES APICULTEURS D'ALSACE

Association de droit local enregistrée le 16.02.1994 au tribunal d'Instance de Schiltigheim sous le n° 1218 Vol. 24

Adresse : Espace Européen de l'Entreprise, 2 rue de Rome, 67300 SCHILTIGHEIM

Président : Francis ANCHLING

### I.2 / COMPOSITION

---

La confédération Régionale des Apiculteurs d'Alsace constitue le regroupement des fédérations des syndicats des apiculteurs du Bas-Rhin et du Haut-Rhin qui rassemble près de 4000 adhérents, soit la quasi-totalité des apiculteurs alsaciens.

Il s'agit d'une structure représentative de l'ensemble de l'apiculture alsacienne qui porte le projet de certification des miels d'Alsace.

## II / NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

---

### II.1 / NOM DU PRODUIT

---

La dénomination sur laquelle porte la demande de protection est :

**"MIEL D'ALSACE"**

Cette dénomination est déclinée et ne peut s'appliquer qu'aux variétés suivantes :

- ♦ **acacia**
- ♦ **tilleul**
- ♦ **toutes fleurs**
- ♦ **sapin**
- ♦ **châtaignier**
- ♦ **forêt**

## **II.2 / NOMENCLATURE EUROPEENNE**

---

Annexe II du traité Ch. 17.02

## **III / TYPE DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

---

Miel

## **IV / DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

---

### **IV.1 / TYPES DE PRESENTATION**

---

Les miels sont conditionnés dans des pots en verre (à usage alimentaire) exclusivement.

Afin de préserver les qualités du miel qui entrent dans les circuits de distribution, chaque apiculteur fournira à son client distributeur une notice sur les précautions à prendre avec le produit (ex : stockage dans un endroit frais, présentation au rayon en évitant la proximité avec une lampe chauffante, pas de stockage en vitrine avec risque d'exposition au soleil, méthodes préconisées en cas de défigeage, ...).

### **IV.2 / CARACTERISTIQUES DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

---

#### **IV.2.1 / Caractéristiques physiques**

---

	<b>SAPIN</b>	<b>CHATAIGNER</b>	<b>ACACIA</b>	<b>TILLEUL</b>	<b>FORET</b>	<b>FLEURS</b>
<b>EXAMEN VISUEL</b>	Couleur sombre brune, reflets verts typiques, peu lumineux	Couleur brune, claire à foncée	Toujours liquide, très clair	Jaune clair à jaune foncé	Couleur soutenue	Couleur claire à sombre

## IV.2.2 / Caractéristiques de composition

Les miels d'Alsace sont issus de nectars ou de miellats récoltés en Alsace.

## IV.2.3 / Caractéristiques chimiques

Les caractéristiques chimiques minimum pour ces différents miels sont les suivants :

	ACACIA	FLEURS	CHATAIGNIER	FORET	TILLEUL	SAPIN
<b>Sucres</b> - Fructose + glucose - Saccharose	$\geq 60 \text{ g}/100 \text{ g}$ $\leq 5 \text{ g}/100 \text{ g}$	$\geq 60 \text{ g}/100 \text{ g}$ $\leq 5 \text{ g}/100 \text{ g}$	$\geq 45 \text{ g}/100 \text{ g}$ $\leq 5 \text{ g}/100 \text{ g}$	$\geq 45 \text{ g}/100 \text{ g}$ $\leq 5 \text{ g}/100 \text{ g}$	$\geq 60 \text{ g}/100 \text{ g}$ $\leq 5 \text{ g}/100 \text{ g}$	$\geq 45 \text{ g}/100 \text{ g}$ $\leq 5 \text{ g}/100 \text{ g}$
<b>Matières insolubles dans l'eau</b>	$\leq 0,1\text{g}/100\text{g}$					
<b>Acides libres (milli-équivalents d'acides par kg)</b>	$\leq 50$					
<b>Indice diastasique (échelle de Schade)</b>	$\geq 8$					
<b>Teneur en eau (%)</b>	$\leq 18$					
<b>Conductivité (<math>10^{-4}\text{S}/\text{cm}</math>)</b>	1 à 3	*	$\geq 7$	*	3,5 à 8	$\geq 9,5$
<b>Acidité (pH)</b>	3,5 à 4,1	*	4 à 5,5	4 à 6	3,5 à 5	4,6 à 5,5
<b>HMF (mg/kg)</b>	$\leq 10$					
<b>Indice de Pfund (en cm)</b>	$\leq 30$	*	$\geq 50$	$\geq 45$	$\leq 45$	$\geq 70$

\* paramètres non significatifs pour ce type de miel

#### IV.2.4 / Caractéristiques organoleptiques

	EXAMEN OLFACTIF	EXAMEN GUSTATIF	EXAMEN TACTILE
<b>SAPIN</b>	Légère odeur de résine, sirop pectoral	Arôme balsamique, goût malté	Onctueux
<b>CHATAIGNER</b>	Odeur forte et pénétrante de pomme blette (éthanal)	Assez tannique, astringent, saveur amère	Cristallise généralement à gros grains
<b>ACACIA</b>	Odeur suave et discrète de fleur d'acacia	Arôme délicat de robinier, flaveur de la ruche, sucrosité forte	Assez fluide
<b>TILLEUL</b>	Forte odeur mentholée assez persistante	Puissant arôme de tilleul et menthol, légère amertume	Liquide à granulation moyenne ou grossière
<b>FORET</b>	Arôme subtil dû au mélange de miellat et de nectar	Saveur intense, légère astringence	Onctueux
<b>FLEURS</b>	Arômes multiples dus à un mélange de nectars, sans prédominance d'une origine botanique particulière	Saveur complexe, harmonieuse, sucrosité forte	Liquide ou cristallisation fine pour le crémeux

#### V / DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les miels d'Alsace sont extraits de ruches placées en production en région Alsace, départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin (voir carte de l'Alsace en annexe 13).

Les *miels de sapin* sont issus de parcelles forestières des massifs Vosgien et Jurassien (définition INSEE) comportant une dominante de conifères de type *Abies* et *Picea*.

Les *miels de châtaigner* sont issus des collines sous Vosgiennes, de la forêt de Brumath ou de la forêt de Haguenau.

Les *miels de tilleul* sont issus de la forêt de la Hardt.

## VI / ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Pour accéder à la dénomination "Miel d'Alsace", les nectars ou les miellats doivent être récoltés en Alsace. Pour cela, les ruches sont placées en Alsace durant la période de production.

**La dénomination « Miel d'Alsace » regroupe les 6 types de miels indiqués au paragraphe II.1**

***L'origine Alsace des miels est garantie , d'une part par une analyse microscopique et d'autre part, par un système de traçabilité couvrant l'élaboration des miels depuis les ruches mises en production jusqu'à la commercialisation.***

***L'analyse microscopique est réalisée sur 30% de la production totale de miel par dénomination.***

Le système de traçabilité permet d'identifier le producteur habilité et le produit tout au long du processus d'élaboration des miels. Cette traçabilité repose sur les éléments suivants :

ETAPE DE FABRICATION	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS
Mise en production des ruches	<ul style="list-style-type: none"><li>♦ lieu</li><li>♦ nombre de ruches en production</li><li>♦ numéro d'immatriculation de l'apiculteur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>♦ fiche de production</li><li>♦ déclaration aux services vétérinaires</li></ul>
Récolte	<ul style="list-style-type: none"><li>♦ quantité récoltée par dénomination</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>♦ fiche de production</li></ul>
Vente	<ul style="list-style-type: none"><li>♦ quantité vendue par dénomination</li><li>♦ DLUO (jour, mois, année)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>♦ comptabilité étiquette</li></ul>

Le contrôle de la traçabilité des miels d'Alsace est assuré par la tenue d'une comptabilité des étiquettes, qui est confrontée aux déclarations de récolte et aux stocks.

## VII / DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

ETAPES DE FABRICATION	CARACTERISTIQUES CONCERNEES	PARAMETRES MAITRISES ET/OU CONTROLES
Préparation des ruches avant mise en production ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ absence de défauts sensoriels</li> <li>♦ paramètres qualitatifs</li> <li>♦ exigences réglementaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ propreté des ruches (corps, cires gaufrées, cadres)</li> <li>♦ qualité sanitaire des ruches</li> </ul>
Vérification de l'état de santé des colonies ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ absence de défauts sensoriels</li> <li>♦ exigences réglementaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ état sanitaire</li> <li>♦ absence de symptômes de maladies contagieuses</li> </ul>
Vérification de l'état de santé des colonies ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ absence de défauts sensoriels</li> <li>♦ exigences réglementaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ état sanitaire</li> <li>♦ absence de symptômes de maladies contagieuses</li> </ul>
Transhumance ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ origine Alsace</li> <li>♦ paramètres d'identification</li> <li>♦ typicité sensorielle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ hausses vides</li> <li>♦ période</li> <li>♦ nombre de ruches</li> <li>♦ lieux de transhumance</li> </ul>
Récolte ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ humidité</li> <li>♦ absence d'odeur de fumée dans le miel</li> <li>♦ origine Alsace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ niveau de maturité du miel</li> <li>♦ fumage modéré et approprié</li> <li>♦ quantités récoltées</li> <li>♦ période de récolte</li> </ul>
Désoperculation ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ absence de cire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ ambiance (humidité, température)</li> <li>♦ conformité du matériel</li> <li>♦ propreté, hygiène</li> </ul>
Extraction ↓		<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ conformité du matériel</li> <li>♦ propreté, hygiène</li> </ul>
Epuration ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ absence d'impuretés</li> <li>♦ paramètres qualitatifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ ambiance (humidité, température)</li> <li>♦ conformité du matériel</li> <li>♦ durée de l'épuration</li> </ul>
Décantation ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ absence de défauts sensoriels</li> <li>♦ paramètres qualitatifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ ambiance (humidité, température)</li> <li>♦ conformité du matériel</li> <li>♦ durée de maturation</li> </ul>
(Ensemencement) ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ état de présentation du miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ ambiance (humidité, température)</li> </ul>
Stockage ↓	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ absence de défauts sensoriels</li> <li>♦ paramètres qualitatifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ récipient de stockage</li> <li>♦ ambiance</li> <li>♦ durée de stockage</li> </ul>

Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ réglementation</li> <li>♦ conformité des emballages</li> <li>♦ état de présentation du miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ ambiance (humidité, température)</li> <li>♦ propreté, hygiène</li> </ul>
-----------------	---	---

La méthode d'obtention de miels d'Alsace est divisée en plusieurs étapes, qui ont chacune un rôle important.

- ♦ La **préparation des ruches avant mise en production** se résume en une inspection de l'état des ruches (propreté, état des cadres e des cires gaufrées) et en un nettoyage-désinfection de certaines parties de la ruche. Ceci afin de disposer de ruches en bon état, propres et présentant des conditions sanitaires satisfaisantes.
- ♦ La **vérification de l'état de santé des colonies** est une inspection des colonies (importance et état du couvain et des provisions, mortalité des adultes), avec des traitements obligatoires, afin de disposer, en début de saison, de colonies présentant de bonnes capacités de reproduction.
- ♦ Les lieux de **transhumance** doivent être à proximité des plantes à exploiter afin d'obtenir, en quantité, un miel d'une dénomination désirée. La transhumance n'est pas pratiquée par tous les apiculteurs.
- ♦ La **récolte** : les cadres chargés de miel correspondant aux caractéristiques spécifiées sont extraits des ruches. Le miel de qualité et en quantité suffisante est alors récolté.
- ♦ La **désoperculation** correspond à un enlèvement de la cire qui ferme les alvéoles, de manière à rendre accessible le miel pour préparer les opérations d'extraction.
- ♦ L'**extraction** : le miel est complètement extrait des alvéoles, en évitant la présence d'impuretés.
- ♦ L'**épuration** sert à éliminer les corps étrangers (débris de cires ou parties d'abeilles) pour obtenir un miel exempt d'impuretés.
- ♦ La **décantation** sert à éliminer les fines bulles d'air incluses à l'extraction par centrifugation, ainsi que les microdébris de cire restants.
- ♦ L'**ensemencement** s'applique à tous les miels et principalement aux miels toutes fleurs commercialisés à l'état cristallisé, solide ou crémeux. Son objectif est de faire cristalliser, de manière dirigée mais naturelle, les miels de fleurs les plus riches en glucose. Ceci afin de stabiliser certains miels de fleurs à l'état de cristallisation fine et en structure stable et homogène.
- ♦ Le **stockage** est une conservation des miels dans des conditions telles que toutes les caractéristiques des miels sont préservées.
- ♦ Le **conditionnement** consiste à couler les miels dans des récipients de vente propres et attractifs.

## **VIII / ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE**

---

### **VIII.1 / UNE CARACTERISTIQUE PARTICULIERE : LA DIVERSITE DES CRUS DE MIELS ALSACIENS**

---

#### **♦ Diversité des écosystèmes**

La diversité des miels alsaciens est directement issue de la diversité des écosystèmes.

En effet, l'Alsace se caractérise par la présence :

- d'une zone de montagne (Vosges et Jura) essentiellement couverte de forêts de résineux,
- d'une zone de collines et plateaux couverts de vignes, de prairies permanentes et de forêts de hêtres et de châtaigniers,
- d'une zone de plaine comprenant des cultures, des prairies naturelles dans les zones alluviales et des forêts (du Rhin, de Haguenau, de la Hardt).

Les forêts couvrent 37 % du territoire et les prairies naturelles, malgré une diminution importante au cours de ces dernières années, 23 % de la surface apicole utile.

#### **♦ Diversité des crus de miel**

Cette diversité des écosystèmes offre des possibilités de récolte du début du printemps au début de l'automne avec une gamme variée de produits.

Comme l'en atteste l'étude réalisée par Monsieur OBERLE, l'affirmation des crus de miel d'Alsace remonte aux alentours de 1880 et même au XVIII<sup>ème</sup> siècle pour le miel d'acacia. Le miel de sapin ne gagne ses lettres de noblesse qu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Chacun de ces miels correspond à une période de récolte et un écosystème particulier (cf. p. 10 de l'étude de M. OBERLE).

L'identification des crus de miels est renforcée par la demande des consommateurs qui privilégient les miels à typicité plutôt que ceux issus de mélanges d'essences.

Les différents crus de miels d'Alsace reconnus par le consommateur sont : le miel de fleurs, d'acacia, de tilleul, de châtaignier, de sapin.

Ces crus ont acquis une base de définition objective et scientifique, aussi bien sur le plan de leur composition physico-chimique, que sur le plan organoleptique avec le concours des miels de Colmar instauré en 1988.

### **VIII.2 / DES QUALITES DETERMINEES**

---

Le mode de production artisanale qui repose sur la présence d'un grand nombre d'apiculteurs non professionnels, a permis de conserver des modes d'extraction traditionnelle (extraction à froid).

Ces méthodes permettent de garantir des taux de HMF particulièrement bas, signe de qualité et de fraîcheur.

### **VIII.3 / UNE REPUTATION HISTORIQUE ET ACTUELLE**

---

#### **VIII.3.1 / L'apiculture en Alsace, une histoire ancienne et riche**

---

L'étude historique réalisée par Monsieur Roland OBERLE, historien, conservateur du patrimoine et attaché culturel Art et Histoire d'Alsace, qui figure en annexe du présent document, démontre l'importance ancienne de l'apiculture en Alsace.

De cette histoire de l'apiculture alsacienne, on peut noter les points forts suivants :

##### **♦ Une production attestée dès le VII<sup>ème</sup> siècle**

L'attestation de l'existence d'une apiculture pratiquée par les moines des nombreux monastères alsaciens dès le VII<sup>ème</sup> siècle et jusqu'au XII<sup>ème</sup> siècle. L'apiculture étant à cette période à la fois pourvoyeuse de cire et de miel. Ce dernier entrait déjà dans la confection de pâtisserie, confiserie, pain d'épice,...

##### **♦ La publication d'ouvrage de vulgarisation dès l'invention de l'imprimerie**

Entre 1495 et 1580, l'auteur cite 5 références bibliographiques dans lesquelles il est question d'abeilles et de production de miel dont un traité d'apiculture publié en 1580 et qui restera pendant près de 2 siècles un ouvrage de référence dans toute l'Europe germanique.

Ces publications donneront lieu à une nombreuse et riche iconographie qui rend compte avec précision des réalités des pratiques apicoles de cette période.

##### **♦ Le XIX<sup>ème</sup> siècle, siècle de progrès et d'innovation pour l'apiculture alsacienne**

Malgré l'effort des préfets pour vulgariser la production de miel, il semblerait que l'apiculture alsacienne ne progresse guère dans la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Le véritable essor de l'apiculture alsacienne ne se produit que dans la seconde moitié du siècle sous l'effet de l'œuvre du pasteur BASTIAN :

- Mise au point d'une ruche à cadre mobile qui connu un succès immédiat (cette ruche largement diffusée au-delà de la province alsacienne est encore en service de nos jours),
- la publication en 1868 d'un traité théorique et pratique d'apiculture intitulé "l'Abeille",
- la fondation la même année de la société d'apiculture d'Alsace et de Lorraine (Moselle),

- La publication à partir de 1873 du bulletin mensuel "Der elsässiche Bienenzüchter" (L'apiculteur alsacien).

#### ♦ **Un souci de qualité démontré dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle**

L'abandon des ruches panier et l'usage de l'extracteur facilitèrent grandement l'obtention d'un miel exempt d'impuretés. Très vite certains apiculteurs eurent l'idée de conditionner leur miel dans des "bocaux de forme particulière qui attirent l'attention du public lors des expositions".

Le bulletin de l'apiculteur d'Alsace et de Lorraine de novembre/décembre 1881 signale que l'étiquette de la société porte la mention : "Miel naturel de qualité supérieure".

D'ailleurs, déjà à cette époque les apiculteurs devaient faire face à la tentation de certains négociants de falsifier le miel. Afin de contrecarrer cette concurrence déloyale, ils créent à Strasbourg un laboratoire analytique de chimie dirigé par le Dr HAENLE (Source : R. CANTENEUR, *l'apiculture en Alsace*).

### **VIII.3.2 / La période contemporaine : une activité fortement ancrée dans le paysage social culturel et économique alsacien**

#### ♦ **Un encadrement technique et sanitaire efficace**

Le progrès technique a souvent été lié à l'efficacité des structures collectives mises en place. A ce propos il convient de signaler :

- la création en 1927 du Centre de recherche apicole à Guebwiller, centre qui très rapidement atteint une renommée dépassant les limites de la région,
- le transfert du centre en 1967 au laboratoire vétérinaire départemental à Colmar, section apicole,
- la création dans les années 1960 d'un groupement sanitaire apicole avec un corps très étoffé d'agents sanitaires apicoles.

#### ♦ **Une organisation pyramidale remarquable et efficace**

L'apiculture alsacienne est caractérisée par l'existence d'un très grand nombre d'apiculteurs, dont une grande majorité de petits apiculteurs amateurs, couvrant l'ensemble du territoire alsacien (4000 apiculteurs recensés).

Cet éclatement en un grand nombre d'acteurs dispersés est compensé par une remarquable organisation qui rassemble l'ensemble des apiculteurs dans une quarantaine de syndicats locaux regroupés au sein de deux fédérations départementales, qui se sont elles-mêmes réunies dans le cadre d'une confédération des syndicats des apiculteurs d'Alsace.

Cette organisation à la fois unitaire et décentralisée permet de mener très efficacement les grandes orientations prises par l'Assemblée des apiculteurs (ex : lutte très efficace contre la Varoase en 1981, étiquette commune aux membres du

syndicat, mise en place de la politique qualité avec le concours de Colmar et la démarche de certification).

### **VIII.3.3 / Un produit régional réputé pour sa qualité**

---

Le miel d'Alsace, compte-tenu de l'important bassin de consommation local est un produit à diffusion essentiellement régionale.

Le consommateur alsacien recherche l'identification "Miel d'Alsace" et les producteurs ont toujours répondu à cette demande en proposant, soit des contenants, soit des étiquettes permettant d'indiquer l'origine alsacienne des miels, y compris d'ailleurs pour les miels de sapin d'Alsace.

#### **♦ L'identité des miels gravée dans les pots**

Les pots en verre les plus anciens qui ont été retrouvés datent des années 30 et comportent gravée en relief la mention "Miel de sapin - Miel de fleurs - Miel d'Alsace - les meilleurs" (cf. photo en annexe 2.)

Après guerre on trouve des pots en verre avec l'indication "Miel de sapin d'Alsace, garanti pur" (cf. photo en annexe 3).

Dans les années 1970 apparaissent les pots alvéolés en plastique encore en usage aujourd'hui (cf. photo en annexe 4).

#### **♦ L'identification des miels à l'aide d'étiquettes**

Dans les années 60, les producteurs de miel regroupés au sein de leur syndicat utilisent des étiquettes collectives pour identifier les miels (cf. annexe 5).

Certains producteurs plus importants font imprimer leur propre étiquette (ex : étiquette DURNER 1970, publicité parue dans la plaquette éditée pour le centenaire du syndicat apicole de Molsheim les 4 et 5 août 1973 (cf. annexe 6) ou la commande d'étiquettes de M. et Mme Jacob (cf. annexe 7).

Il serait facile de multiplier les exemples qui démontrent le souci des apiculteurs alsaciens de faire référence à l'origine régionale des miels.

Ce souci correspond à la demande des consommateurs attachés à la garantie d'origine des miels alsaciens, comme l'en atteste les courriers de commande d'acheteurs, aussi bien français, qu'étrangers (cf. annexes 8-9-10-11).

Les miels d'Alsace ont essentiellement une diffusion régionale avec une présence aussi bien dans les circuits de distribution dit courts, que dans la grande distribution.

### **VIII.3.4 / Le concours régional des miels de Colmar et le label rouge sur le miel de sapin : le souci de la qualité**

---

Depuis 1988 les professionnels ont lancé le concours régional de Colmar. Ce concours a porté dès le départ sur les 6 crus de miels identifiés comme les miels typiques de la région (acacia, tilleul, fleurs, sapin, châtaignier, forêt).

Ce concours est basé sur une analyse physico-chimique de chacun des échantillons, suivie d'une analyse sensorielle effectuée par un jury formé.

A cet effet, plus de 100 apiculteurs ont suivi des cours de dégustation de miel afin d'être aptes à apprécier la qualité organoleptique des miels qui leur étaient présentés.

La dernière édition de ce concours a permis de juger et classer 426 échantillons de miel (*cf. copie article l'ALSACE du 1<sup>er</sup> octobre 95 - annexe 12*).

Enfin, la démarche engagée dès 1988 par un groupe d'apiculteurs de mise en place d'un cahier des charges, en vue de l'obtention d'un label rouge sur un miel de sapin d'Alsace, démontre également le souci de qualité qui anime l'esprit des apiculteurs alsaciens.

## **IX / REFERENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

La structure de contrôle est une association de certification à vocation régionale. Il s'agit de **CERTIQUAL**, association de certification des produits de qualité d'Alsace.

Association de droit local enregistrée au tribunal de SCHILTIGHEIM sous le n° 1163.

Cet organisme est conforme à la norme EN 45011, agréé sous le numéro CC 08 et accrédité par le COFRAC pour les produits agroalimentaires.

## **X / ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE**

Chaque pot de miel comportera une étiquette comprenant les mentions suivantes :

- **dénomination de vente du produit (Type de miel)**
- **nom et coordonnées de l'apiculteur**
- **poids net**
- **DLUO**

Les mentions d'étiquetage :

**MIEL D'ALSACE**

**Fraîcheur, qualité et goût garantis  
certifié conforme par  
CERTIQUAL  
67300 SCHILTIGHEIM**

## **XI / EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES**

Les textes de référence sont les suivants :

- ◆ **Décret n° 2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel.**
- ◆ Arrêté du 15 février 1977, JO du 22/04/77 relatif aux méthodes officielles d'analyse du miel.
- ◆ Décret n° 95-218 du 27 février 1995 complétant et modifiant la liste des maladies des animaux réputées contagieuses.
- ◆ **Code de la consommation, article R.112.1 et suivants**
- ◆ Norme NF V 35-001 relative aux miels.

# **ANNEXES**