

AOP MIEL DE SAPIN DES VOSGES

Description du produit :

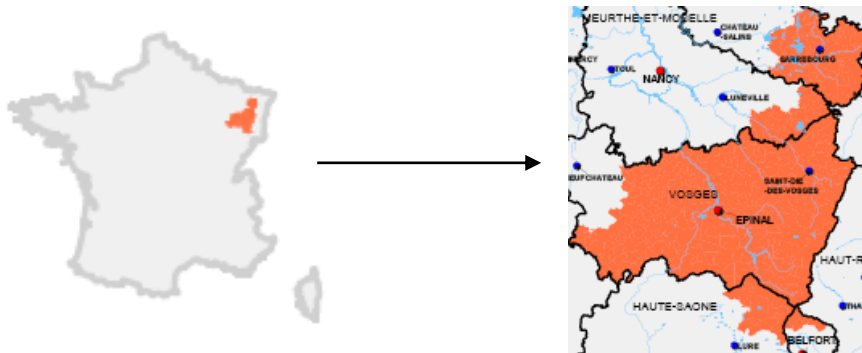
Miel liquide, brun foncé avec des reflets verts.

Au nez, il dégage des odeurs balsamiques, de bourgeons de sapin

Saveur maltée très caractéristique.

Aire géographique :

- L'aire de production englobe les **Vosges** ainsi qu'une partie de quatre départements voisins, La **Moselle**, la **Meurthe et Moselle**, le **Haute-Saône** et le **Territoire de Belfort**.



Méthode d'obtention du produit :

Ruches propres et sèches.

Miel de miellats fabriqués par des pucerons (photo2) à partir de la sève des sapins pectinés (*Abies Pectinata*)

Le développement des pucerons dépend des conditions climatiques (chaud et humide)

Les abeilles butinent ce miellat pour produire du miel et le stocker dans les rayons (photo 3)

Les rayons sont operculés (fermés) pour une meilleure protection (photo 4)

Extraction du miel (cadres placés dans un outil genreessoreuse à salade, appelé extracteur) (photo 5)

Filtration des miels pour supprimer les impuretés (bout de cire, morceaux d'ailes ou de pattes).

Stockage du miel à l'abri de la lumière.

Présentation dans des pots de verre munis d'une marque d'identification destructible à l'ouverture du pot. (photo6)

Élément justifiant le lien au milieu géographique :

Le milieu :

Massif montagneux et boisé des Vosges (photo 1)

Le sapin des Vosges est de loin l'espèce la plus répandue surtout du côté lorrain,

Climat : océanique et montagnard

Sol : siliceux sur granits et grès.

Notoriété et histoire

La production de miel en Lorraine est ancienne. Divers documents font état de récompenses obtenues dans le cadre de concours, notamment lors d'un comice agricole en 1902.

Reconnaissance en appellation d'origine par le Tribunal de Grande Instance de Nancy par jugement en date du 25 avril 1952 du « Miel des Vosges-Montagne », appellation transformée en appellation d'origine contrôlée « Miel de Sapin des Vosges » le 30 juillet 1996.

De nombreuses analyses réalisées par le laboratoire de Nice (actuellement laboratoire de Sophia-Antipolis) ont démontré le caractère unique du miel de Sapin des Vosges lié aux conditions du terroir, climat et sol notamment.

Quelques chiffres

11 producteurs - 1770 ruches

Production variable en fonction du climat de l'année