

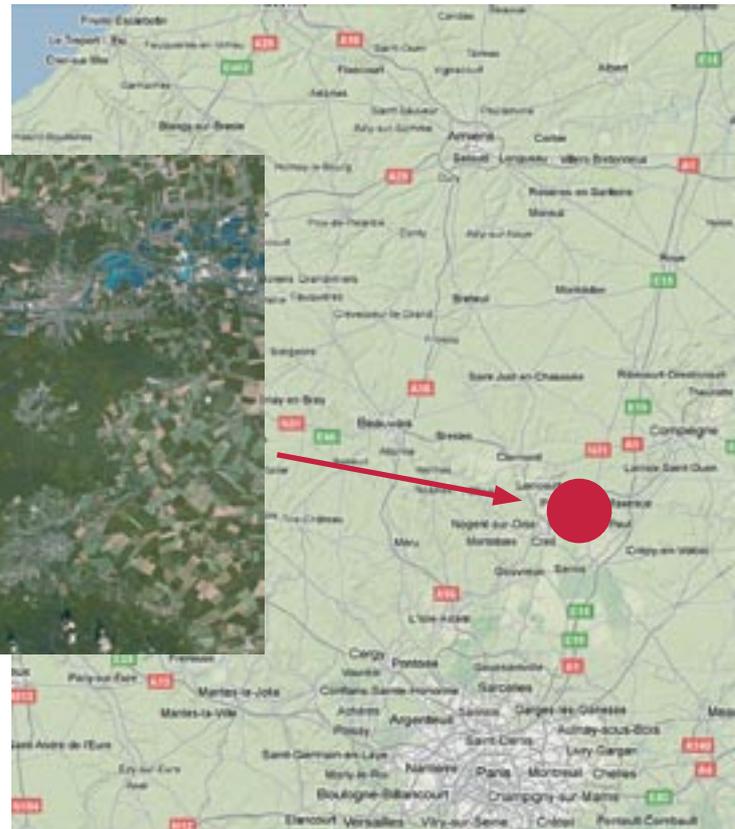
Le miel de tilleul de Picardie

Etienne BRUNEAU
photos : L. MISSON - M. SALMON
J.-C. SEYLLLE - E. BRUNEAU

Voici une dizaine d'années, une poignée d'apiculteurs professionnels picards se sont regroupés dans l'Association des apiculteurs professionnels en Pays du Nord et Picardie (APPNP) pour échanger leurs expériences et résoudre les problèmes auxquels ils étaient confrontés. Ils ont ainsi cherché à développer de nouveaux marchés. Le miel de tilleul de Picardie est une illustration concrète de ce travail de pionniers. Ce produit original est aujourd'hui reconnu et permet à de nouveaux apiculteurs de se lancer dans la profession dans de meilleures conditions. Pour nous en parler, nous avons rencontré Patrick Vandecasteele et Dominique Charpentier dans un rucher de la forêt d'Halatte.



photo : Google Maps



Le Parc naturel régional « Oise - Pays de France », avec ses trois massifs forestiers, est au cœur du bassin de production du miel de tilleul. C'est la zone de transhumance privilégiée des apiculteurs professionnels picards de l'APPNP qui y placent leurs ruches pour la floraison des tilleuls à petites feuilles, *tilia cordata*. C'est une essence spontanée dans la région. Sa floraison s'étale généralement de mi-juin à mi-juillet. Il est dominant dans pas moins de deux mille hectares de taillis et de taillis sous futaies. Dans le parc, il est particulièrement important dans les forêts d'Halatte et de Chantilly. C'est après la première guerre mondiale, au moment des semis de réhabilitation des forêts picardes, que cette espèce a été favorisée. C'est lié au fait que les lapins fort nombreux à l'époque la dédaignaient au profit des autres pousses. Aujourd'hui, les arbres sont à pleine maturité. C'est une bonne espèce accompagnatrice des autres feuillus. En pleine floraison, les trois à cinq mille ruches sont partout. Il est pratiquement impossible de dénombrer les apiculteurs (surtout des petits) dont la majorité sont sédentaires. Les professionnels déplacent souvent près de 150 colonies. Le maximum

est atteint pour deux professionnels qui y déposent 1000 colonies. Un tilleul adulte peut produire jusqu'à 30 kg de fleurs séchées et 16 kg de miel. Cela nous donne un potentiel de production de cent à deux cent cinquante tonnes de miel. Cette production est cependant très aléatoire et dépend directement des conditions climatiques et de l'humidité du sol. Le tilleul ne supporte pas la chaleur. Il vaut mieux un temps couvert et de 18 à 20°C. La récolte moyenne sur 5 ans est de 25 kg par ruche avec des extrêmes allant de 0 (en 2001) à 120 kg (en 2004). Ces dernières années, elle a tendance à augmenter et en 2010, après un début assez lent, la miellée est devenue très intense et rapide. L'accès à la forêt publique se fait après avoir reçu l'accord d'un des gardes de l'Office national des forêts (ONF). Ce sont eux qui distribuent les emplacements. Par le passé, c'était pratiquement gratuit (1,5 €/ruche) mais aujourd'hui, ces emplacements deviennent payants et peuvent atteindre un prix de 10 €/ruche à verser à l'ONF. Il reste de nombreuses parties de forêt privée et dans ce cas, il n'y a plus de règle. Malgré ces rentrées régulières, les fores-



tiers ont tendance à replanter des chênes ou des hêtres à la place de tilleuls dont le bois a moins de valeur à la revente.

Le miel de tilleul de Picardie est le produit phare pour faire reconnaître le savoir-faire des apiculteurs picards. Compte tenu de ses caractéristiques et de son caractère emblématique, l'APPNP aidé par la chambre d'agriculture de Picardie a mis en place un cahier des charges de production en vue d'obtenir un sigle de qualité reconnu. Aujourd'hui, le miel de tilleul de Picardie bénéficie de la marque régionale « Saveur de Picardie ». Pour pouvoir apposer l'étiquette spécifique, il faut donc remplir une série de conditions visant à garantir la qualité du travail et dès lors du miel produit. Ces normes portent sur des obligations au niveau des pratiques apicoles : état des ruches, mode de récolte, d'enfumage... ainsi qu'au niveau du produit qui

doit répondre à des critères physico-chimiques et organoleptiques stricts. Chaque miel fait l'objet d'un examen par un jury spécifique.

L'objectif de cette valorisation est de dynamiser ce nouveau secteur et d'encourager l'installation de nouveaux apiculteurs en leur offrant un marché nettement plus attractif.

Avant cette valorisation, les miels se vendaient au prix bas du marché (16 FF ou 1,5 € en 1997) mais aujourd'hui, les prix de vente ont plus que triplé (4,5 à 5 € en gros et de 10 à 12 € au détail). Ceci améliore grandement la vie des apiculteurs. De plus, les débouchés sont faciles à trouver, la demande augmente chaque année. C'est tout bénéfique et cela met clairement en évidence que l'investissement réalisé porte ses fruits. Le nombre de professionnels a presque doublé par rapport au nombre initial.



Dominique CHARPENTIER

Miellerie de la Divette
60310 Thiescourt

Tél/fax : +33 (0)3 44 43 73 01

Dominique Charpentier a toujours été passionné par les abeilles. En 1994, avec son épouse, ils créent la Miellerie de la Divette, à Thiescourt dans l'Oise. Ils possédaient alors 200 ruches dans le hangar qui jouxte le domicile familial.

Aujourd'hui, il exploite 650 colonies, dont 430 en production. Il produit chaque année 15 à 20 tonnes de miel : tilleul, acacia, sapin, toutes fleurs d'été ou tournesol.

C'est en janvier 2000 que Patrick Vandecasteele s'est installé comme professionnel. Son cheptel compte aujourd'hui 200 colonies. Il travaille avec la carniolienne et se fournit chez Henri Renson. Patrick est un adepte de la transhumance et n'hésite pas à l'époque des miellées à déplacer ses ruches à travers la France pour produire une sélection de miels monoflo-

raux tels que acacia, tournesol, tilleul, lavande. Le tilleul constitue cependant sa miellée principale. Par la suite, les colonies partent sur la luzerne. Il est comme de nombreux apiculteurs confronté à des problèmes de pesticides et constate de nombreux renouvellements de reines.

Dans la forêt d'Halatte, on voit que ses ruches très peuplées ont quatre hausses.

En haut, on retrouve une hausse avec un reste de toutes fleurs que Patrick veut récolter. Le chasse-abeeilles est placé juste sous cette hausse. Il faut savoir qu'en deux jours, si les conditions sont favorables, les hausses peuvent être remplies. Il est vrai que les colonies sont à leur apogée. Les reines sont clippées.

Patrick VANDECASTEELE

59870 Marchiennes
+33 (0)3 27 80 00 56





Caractéristiques du « Miel de Tilleul de Picardie »

Le miel de tilleul de Picardie est très caractéristique vu sa couleur très claire, légèrement verdâtre et ses notes aromatiques mentholées et médicamenteuses caractéristiques de ce type de miel. Ici, la présence de miellat n'est pas souhaitée. Si c'est le cas, les miels sont déclassés vu que le miellat les assombrit et leur donne un arôme de caramel qui est normalement absent de cette appellation picarde.

Les miels de tilleul sont évalués directement après la récolte. Ils sont présentés à l'analyse et à l'examen d'un jury connaissant bien ce miel.

L'analyse du tableau reprenant les résultats analytiques nous permet de constater que la fourchette des valeurs retenues pour l'ensemble des miels de tilleul est plus large que celle où se situent les miels picards. C'est principalement le niveau de pureté (présence marquée de gentobiose et pourcentage pollinique élevé) et la vitesse de récolte qui font la différence. C'est cette dernière qui explique le plus faible indice de saccharase, l'acidité libre faible et le taux de saccharose plus élevé des miels picards. Ce sont principalement les caractéristiques organoleptiques qui vont permettre de caractériser ces miels.

	Picardie	Europe	IHC*
IS	5,8 ± 3,3	13,3 ± 7,2	12,3 ± 5,0
ID (Schade)	16,3 ± 3,3	21,8 ± 5,4	16,8 ± 3,4
pH	4,6 ± 0,4	4,6 ± 0,3	4,4 ± 0,3
Acidité libre (meq)	6,6 ± 3,3	10,8 ± 4,4	20,8 ± 7,7
Conductivité (mS/cm)	0,5 ± 0,1	0,5 ± 0,1	0,6 ± 0,1
Fructose (%)	36,4 ± 1,6	37,1 ± 2	37,5 ± 2,9
Glucose (%)	31,9 ± 1,8	31,3 ± 1,7	31,9 ± 2,5
Saccharose (%)	3,7 ± 1,9	0,8 ± 1	1,2 ± 1,9
Gentobiose (%)	0,4 ± 0,4	0,2 ± 0,2	-
Pollen tilleul (%)	19 ± 13	13 ± 12	23 ± 17

*International Honey Commission (marché mondial)

Voici un exemple de fiche d'évaluation des caractéristiques organoleptiques de ce miel

Fiche d'évaluation des miels de tilleul de Picardie

NOM DU DÉGUSTATEUR :			MIEL N°			
Étapes de dégust.	CRITÈRES	+ - R	QUALITÉS RECHERCHÉES DÉFAUTS À ÉVITER MIEL À DISQUALIFIER	POINTS	NOTE DU DÉGUST.	COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES
1	VISUEL	+ - R	Couleur blanc cassé aux reflets verdâtres Couleur brun clair à foncé	0 - 2 Pts	Pts	
2	OLFACTIF	+ - R	Intensité : moyenne à forte Typicité : menthol, médicament Odeurs non liées à l'appellation Odeurs exogènes (fumées...)	0 - 4 Pts	Pts	
3	SAVEURS SENSATIONS	+ - R	Typicité : sucrosité moyenne, acidité moyenne, amertume faible à moyenne; astringence nulle à faible, froid présent, piquant absent Manque de typicité Goût exogène (métallique...)	0 - 3 Pts	Pts	
4	AROMATIQUES	+ - R	Typicité : chaud doux faible; chimique médicament moyen à fort; rafraîchissant - type menthol moyen à fort; boisé végétal sec faible; floral fruité absent; avancé absent Manque de typicité Arômes exogènes (fumées...)	0 - 7 Pts	Pts	
5	PERSISTANCE	+ - R	Persistance moyenne à forte Persistance faible	0 - 4 Pts	Pts	
TOTAL DES POINTS OBTENUS				20 Pts	Pts	

MOTS CLES :

flore et miellée, miel, autres pays, économie

RESUME :

les professionnels de l'APPNP ont développé avec la région de Picardie une valorisation du miel de tilleul qui constitue leur produit phare. Ils le produisent en forêt d'Halatte.