



Miel d'Alsace (IG/07/96)

Miel

LE PRODUIT

Les miels d'Alsace IGP sont issus de nectars ou de miellats. Ils comptent 6 crus : le miel de sapin, le miel de châtaignier, le miel d'acacia, le miel de tilleul, le miel de forêt et le miel de fleurs. Les couleurs varient du brun foncé au brun clair avec des reflets verts pour les miels de miellats en passant par des couleurs plus claires se rapprochant des miels de fleurs.

ARÔMES ET SAVEURS

La palette aromatique des 6 crus est très complexe, débutant sur des notes de résine, de balsamique, avec des odeurs plus suaves, d'arômes de robinier et des goûts mentholés accompagnés d'une légère amertume pour finir sur des arômes complexes liés au mélange de nectar. Ils offrent un pouvoir sucrant très marqué.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La diversité des miels alsaciens est directement issue de la diversité des écosystèmes, puisque l'Alsace se caractérise par une zone de montagne (Vosges et Jura) couverte de résineux essentiellement, une zone de collines et plateaux de vignes, de prairies permanentes et de forêts de hêtres et de châtaigniers et d'une zone de plaine (cultures, prairies naturelles et forêts).

UN PRODUIT RECONNU

La production de miel remonte au VIII^{ème} siècle, c'est dans les abbayes (Murbach, Lucelle, Munster...) que se développe le mieux l'art de soigner les abeilles. Comme en atteste une étude réalisée, l'affirmation des crus de miel d'Alsace remonte aux alentours de 1880 et même au XVIII^{ème} siècle pour le miel d'acacia. Le miel de sapin ne gagne ses lettres de noblesse qu'à la fin du XIX^{ème} siècle.

Le saviez-vous

A la Saint-Joseph, le jour de fête des apiculteurs, ces derniers se rendaient en grande tenue dans les forêts pour voir les arbres et détacher, à l'aide d'un long couteau en bois et d'une fourche à 3 dents, les pains de miel.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Les ruches de production doivent être installées en Alsace. Pour les miels de sapin, le périmètre est limité au versant alsacien des massifs vosgiens et jurassiens. Le miel de châtaignier est récolté dans les collines sous-vosgiennes (Bas-Rhin et Haut-Rhin dans les forêts de Brumath et de Haguenau). Le miel de tilleul est issu des forêts de la Hardt (Haut-Rhin). Les zones de collecte de miel, déterminantes pour la qualité et la typicité du miel, sont définies, mais l'extraction peut s'effectuer hors zone, la traçabilité étant assurée.

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association pour la Défense et la Gestion du miel d'Alsace

ADA Grand Est

Maison de l'agriculture

2 rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Alexis BALLIS

Tél. :

Fax :

Mél. : alexis.ballis@adage.adafrance.org

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Colmar

12 avenue de la Foire aux Vins
68012 COLMAR CEDEX
BP 1233

N°SIRET : 13000270200129

Tél. : 03 89 20 16 80

Mél. : INAO-COLMAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/miel-dalsace-17665>

List of links present in page

1. <mailto:alexis.ballis@adage.adafrance.org>
2. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>