

Du miel et des sapins

Raymond ZIMMER

Voici près de 60 ans que Raymond Zimmer suit les miellées de sapin dans les Vosges. Les miels changent, mais sont-ils pour autant moins bons ou moins intéressants ? C'est à cette réflexion qu'il nous invite



Buchneria - Cinara pectinatae, toujours solitaire à la base d'une aiguille sur rameau de 1 ou 2 ans



Colonie de Cinara confinis sur branche et tronc de sapin (Abies Alba)



Cinara confinis

Qu'il y ait de moins en moins de miel de sapin dans les Vosges, c'est évident. Ce miel provient le plus souvent du puceron vert* (dénommé par certains auteurs *cinara pectinatae* et par d'autres *buchneria pectinata***) associé au sapin des Vosges (*abies alba*). Certes, régulièrement l'espoir de voir revenir nos miellées d'antan est ravivé. On signale alors de petits secteurs, de la taille d'une dizaine d'hectares, qui amorcent une miellée. Dans les meilleurs des cas, il s'agit d'une petite récolte. Celle-ci, souvent tardive, est inmanquablement interprétée comme prémices favorables pour la prochaine saison. Ces espoirs ont été, à quelques très rares exceptions près, systématiquement déçus.

Mes observations des seize dernières années, qui s'étendent sur les Vosges de Sélestat à Guebwiller, me font dire que depuis 1990 (inclus) il n'y a plus eu de miellée significative de sapin des Vosges imputable au puceron vert (*buchneria pectinata*).

La très grande miellée de 1995, quoique courte, était imputable au puceron noir (*cinara confinis*). Ce type de récolte, rare et très irrégulier dans les Vosges, dépend probablement des mêmes conditions extérieures que le puceron vert.

Par le passé, il n'était pas déraisonnable de compter sur trois bonnes miellées par décennie.

Depuis seize ans, ce rythme est rompu : jamais le passé n'avait connu une décennie sans miellée, encore moins une décennie et demie : il ne peut donc s'agir d'un caprice accidentel de la nature, mais bien plutôt d'un des effets du réchauffement climatique.

Rappelons-nous, le massif vosgien dans toute son étendue nous a fourni d'abondantes récoltes en 1981 et encore davantage en 1983, puis en 1985 où une très riche miellée s'est arrêtée fin août à la satisfaction de tous les apiculteurs qui craignaient un mauvais hivernage pour leurs abeilles. 1986 a été, à la surprise générale, moins mauvais que prévu. Certes, quelques vallées n'ont donné qu'une petite récolte. En effet,

en 1987, 1988 et 1989, les récoltes étaient localement très inégales mais jamais totalement absentes. Les vieux apiculteurs de l'époque étaient surpris par cette situation, habitués à voir plutôt succéder des années abondantes à une ou deux années d'absence totale de récoltes.

Ce rappel d'un passé si proche, mais si manifestement révolu, nous interdit d'espérer de futures bonnes récoltes de miel de sapin des Vosges.

FAUT-IL POUR AUTANT DÉSESPÉRER ?

Pas vraiment ! Notre regard devrait davantage se tourner vers ce méconnu qu'est « *picea abies* », appelé communément « l'épicéa » (Rot-Tanne ou Fichte en allemand).

La preuve, dans les dernières années, les ruches placées en montagne dès la fin de la floraison des fruitiers, et de ce fait avant celle de l'acacia, m'ont permis de confirmer l'existence de la miellée d'épicéa dès début juin. Les anciens apiculteurs de montagne la guettaient, si toutefois la force de leurs ruches les y autorisait. Le défi consiste à séparer la miellée d'épicéa du traditionnel miel de forêt. Ce dernier est en effet composé des multiples fleurs de la forêt associées ou non au châtaignier : il s'agit de récolter les hausses avant ces floraisons un peu plus tardives. La manœuvre est difficile lors des années à petite récolte d'épicéa.

À ce niveau, il m'a semblé intéressant de confronter mes observations parcellaires à celles de mes amis allemands. Ceux-ci avaient du mal à admettre que seule la Forêt Noire, véritable double des Vosges, pouvait avoir le monopole du miel d'épicéa. Par chance, certains de ces amis se sont spécialisés dans l'étude de la miellée que nous fournit la grande famille des pucerons associée avec l'épicéa.

Ensemble, nous avons constaté l'absence totale de puceron vert ou noir sur le sapin des Vosges, par exemple en 2004 et 2005. Bref, c'est lors de l'extraction du miel récolté uniquement au mois de juin qu'il a été possible de



Les sapins

déterminer avec certitude l'origine botanique et de confirmer l'épicéa.

L'étude des valeurs mentionnées en bas de page démontre largement la parenté des deux miellats.

Au moment où le miel de sapin, qui a enchanté tant de générations chez nous, fait mine de nous abandonner, il serait peut-être temps de nous interroger sur la place qui est faite au miel d'épicéa, son frère presque jumeau.

Serait-il un miel de seconde zone ou de seconde qualité ? D'où vient cette espèce de condescendance avec laquelle il est considéré ? On le prendrait presque pour un miel de sapin... raté.

Pendant des siècles, le miel de sapin a été chez nous une gourmandise de luxe et nous en sommes marqués. Miel culturel, oui, car les méridionaux sont loin de l'apprécier tous autant qu'ils apprécient leur miel de garrigue, lui aussi si enchanteur : beaucoup trouvent à notre miel de sapin un goût de... caramel, ce qui n'est pas nécessairement un compliment, mais souligne bien que derrière ce que nous appelons le goût se cache aussi la mémoire de notre histoire.

Il est donc temps, grand temps, d'accueillir avec respect et reconnaissance ce miel d'épicéa, et de souhaiter qu'il ne nous déserte pas à son tour.

Une place d'honneur doit donc lui être réservée dans le concours des miels d'Alsace, appelant sapin ce qui est sapin, forêt ce qui est forêt, et épicéa ce qui est épicéa. Qui aurait l'idée saugrenue de juger un Riesling d'après les critères d'un Gewurztraminer, sous prétexte que tous deux sont des vins d'Alsace ?

L'expérience des Allemands qui conforte nos observations devrait nous permettre à l'avenir de mieux prévoir et cibler ces miellées providentielles et d'y préparer nos ruches en conséquence. Nos clients non seulement ne boudent pas ce miel d'épicéa, mais encore ils l'apprécient. Notre capacité d'adaptation est mise à l'épreuve dans les conditions changeantes que nous offre l'environnement. L'acceptation sans préjugé et la valorisation du miel d'épicéa aideront notre apiculture dans sa lutte pour sa survie.

R. Zimmer

* Les miellats de sapin et d'épicéa sont issus d'insectes suceurs : puceron et cochenille. Toutefois en Alsace, la tradition apicole nous fait nommer tous ces insectes indifféremment « pucerons ».

** Les dénominations en latin sont extraites des livres « Die Waldtracht » du Dr Gerhard Liebig, édité à compte d'auteur, Alte Dorfstrasse 90, D-70599 Stuttgart et « Waldhönigbuch » de Kloft/Maurizio/Kaeser, D-Ehrenwirth Verlag.

SAPIN

- Attesté chez les Latins comme « résineux »
- Origine ou parenté gauloise probable, puis latinisé
- Probablement apparenté à l'allemand *Saft* ou à l'anglais *sap*
- Implantation : nécessité d'un climat humide et froid ; sol indifférent

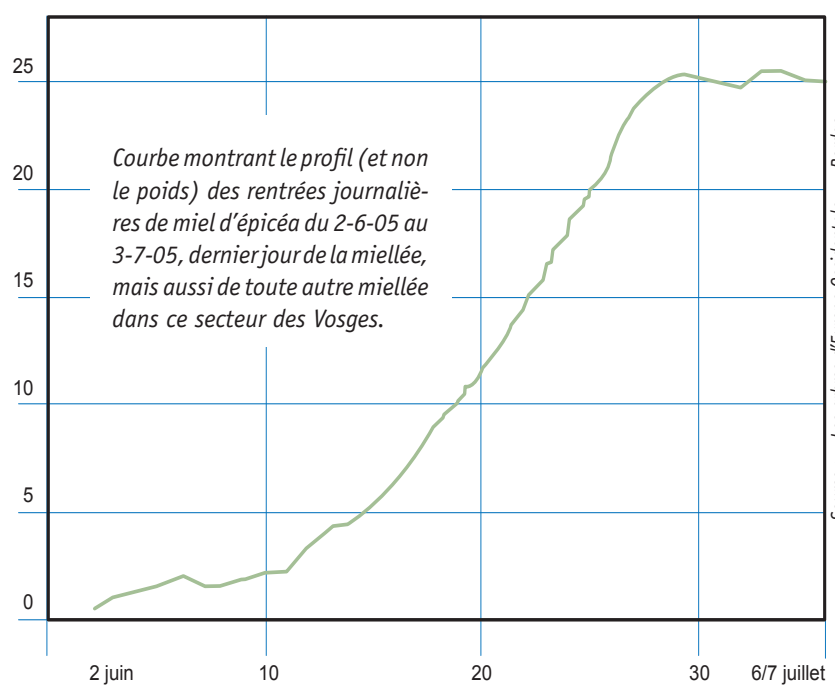
ABIES

- Signifie un sapin en latin (mais lequel ?)
- Sens : (de abire) qui s'éloigne de la vue, qui s'élève : arbre de haute taille
- Le sapin des Vosges est dénommé : *Abies pectinata* ou *Abies alba* ou *Abies* des Vosges (il domine dans les Vosges).

PICEA

- Vient du latin *pice* la poix... arbre à résine
- Linné l'avait baptisé *Pinus abies*, ce qui ne facilite pas les choses et montre que les différences entre *Picea* et *Abies* sont minces.
- Implantation : grandes forêts du Jura (au-dessus de 800m) et stations isolées dans les Vosges entre 600 et 1200m, mêlé au sapin pectiné (*Abies alba*) et utilisé pour le reboisement. Plus adaptable que le sapin, mais aussi plus sensible aux champignons et insectes.

M. Jacquin



	Normes* miel de sapin	Résultat analyse (1)	Résultat analyse (2)
	<i>Abies alba</i>	<i>Picea abies</i>	<i>Picea abies</i>
Conductibilité	> 9,5 mS/cm	11,11 mS/cm	10,7 mS/cm
pH initial	4,6 à 5,5	4,7	4,5
Indice de Pfund	> 7 cm	5,8 cm	7,1 cm

La conductibilité, critère principal des miellats, se trouve dans les normes pour les deux échantillons. L'indice de Pfund est comme prévu inférieur pour un échantillon et tangent pour l'autre. Il en est de même pour le pH.

*« Normes miel de sapin pour le concours régional des miels d'Alsace »

Photos © : • Forêt wallonne (1) • P.-P. Merck (2-5)