



Labels de qualité européens

Izabela FREYTAG

L'exemple corse

Il est bien loin le temps où nous nous rendions chez le producteur pour acheter nos aliments. Temps que l'on regrette souvent. Aujourd'hui, à l'heure de la mondialisation, d'Internet, faire ses courses est une réelle « course ». Au supermarché, nous sommes face à de nombreux produits dont nous ignorons souvent l'origine. Choisir n'est pas toujours aisé et les différentes étiquettes qui nous sont proposées ne sont pas toujours claires. Entre les labels, les appellations contrôlées, protégées et les indications, nous sommes souvent perdus et ne comprenons pas toujours leur signification. Sans oublier que ces divers labels varient d'un pays à l'autre. L'Europe essaie d'uniformiser le tout, pour rendre le consommateur acteur du monde de la production en montrant ses choix vis-à-vis de certains produits de qualité. Des qualités non seulement gustatives mais qui impliquent bien entendu une qualité de produit et de production. Depuis quelque temps, le CARI essaie lui aussi de mettre en place une « IGP » pour les miels wallons.

Par contre en Corse, c'est une « AOC » que les apiculteurs ont pour leur miel. Avant de partir pour l'île de Beauté, concentrons-nous quelques instants sur la différence entre toutes ces étiquettes. Ces quelques explications vous permettront, je l'espère, de jeter un regard plus avisé lors de votre prochaine visite au supermarché.



AOP EN EUROPE

Il existe de nombreux labels de qualité. Sous ce terme un peu complexe, on regroupe un ensemble de démarches volontaires, réglementairement encadrées, qui garantissent aux consommateurs la mise à disposition de produits ou de services répondant à des caractéristiques particulières régulièrement contrôlées. Très développés dans le secteur alimentaire où il existe désormais des signes européens, les signes d'identification de l'origine et de la qualité se développent aussi dans le secteur industriel et des services. Nous allons nous concentrer sur les sigles dans le secteur alimentaire. C'est dans les années 90 que la Communauté européenne a créé des systèmes de protection et de valorisation des produits agro-alimentaires. L'Europe possède une immense richesse et variété de produits, et ces labels servent à les identifier et les valoriser. Les objectifs étaient de favoriser la diversification de la production agricole, de protéger les dénominations de produits contre les usurpations et imitations et d'aider les consommateurs en les informant des caractéristiques spécifiques des produits. Les labels européens sont l'AOP, l'IGP et le STG.

- L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée, avec un savoir-faire reconnu et constaté.
- Dans le cas de l'indication géographique protégée (IGP), le lien avec le terroir demeure, à un des stades au moins de la production, de la transformation ou de l'élaboration, et le produit peut jouir d'une grande réputation.

- La mention spécialité traditionnelle garantie (STG) ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit ou un mode de production traditionnel.

Pour les miels, très peu de labels ont été décernés. Le miel est classé dans la catégorie des autres produits d'origine animale (au même titre que les oeufs, les produits laitiers divers sauf le beurre etc.)

GRÈCE

« Meli Elatis Menalou Vanilia »

ESPAGNE

« Miel de Galicia ou Mel de Galicia »
 « Miel de Granada »
 « Miel de La Alcarria »

FRANCE

« Miel d'Alsace »
 « Miel de Corse - Mele di Corsica »
 « Miel de Provence »
 « Miel de Sapin des Vosges »

ITALIE

« Miele della Lunigiana »

LUXEMBOURG

« Miel luxembourgeois de marque nationale »

PORTUGAL

« Mel da Serra da Lousã »
 « Mel da Serra de Monchique »
 « Mel da Terra Quente »
 « Mel das Terras Altas do Minho »
 « Mel de Barroso »
 « Mel do Alentejo »
 « Mel do Parque de Montezinho »
 « Mel do Ribatejo Norte (Serra D'aire, Albufeira de Castelo de Bode, Bairro, Alto Nabão) »
 « Mel dos Açores »



LABELS FRANÇAIS

En France, une loi entrée en vigueur en 2007 (l'ordonnance 2006-1547 du 7 décembre 2006) vise à valoriser les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer. Leur valorisation passe par la promotion des produits, le renforcement du secteur et la fixation d'une production agricole sur le territoire. Pour ce faire, les produits peuvent bénéficier de plusieurs modes de valorisation appartenant aux catégories suivantes :

1/ Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

- L'appellation d'origine contrôlée (AOC), l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG), attestant la qualité liée à l'origine ou à la tradition
- Le Label Rouge, label agricole attestant la qualité supérieure
- La mention Agriculture biologique, attestant la qualité environnementale

2/ Les mentions valorisantes

« montagne », « fermier », « produits pays », « vin de pays »

3/ La certification de conformité

La certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques préalablement fixées (les « exigences et recommandations ») qui le distinguent du produit courant et qui portent, selon les cas, sur la production, la transformation ou le conditionnement.

La certification est délivrée par un organisme certificateur.

AOC

Les AOC identifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique. Elles sont garantes de ses qualités et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine, du savoir-faire du producteur (vins, cidres, fruits et légumes, produits laitiers etc.), de l'antériorité et de la notoriété du nom. La quantité et le contrôle d'étiquetage des produits sous AOC répondent à un cahier des charges validé, en France, par l'INAO.

Qu'est-ce que l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) ?

Cet institut est rattaché au ministère de l'agriculture et au ministère des finances. Il est chargé de mettre en place, de suivre et de contrôler les AOC et AOP. L'INAO est composé de trois comités nationaux : le comité national des vins et spiritueux, le comité national des produits laitiers et le comité national des produits agro-alimentaires.

En savoir plus : www.inao.gouv.fr

AOC MIEL DE CORSE

Obtenue en 1998, l'AOC « Miel de Corse-Mele di Corsica » est le fruit d'un travail mené conjointement par les apiculteurs corses, le laboratoire Miel et Pollen rattaché à l'université de Corse et l'INAO. Premiers miels de terroir à obtenir une AOC, les miels de Corse offrent une grande diversité de goûts et de saveurs. Cette typicité et cette diversité s'expriment grâce à :

- la végétation corse, sauvage, naturelle, endémique, s'associe de façon originale pour donner des miels aux goûts différents

- l'abeille corse qui, au fil de son histoire, s'est adaptée aux conditions climatiques et géographiques de l'île, butine et récolte toute l'année la variété des nectars que lui offre le maquis

- et enfin les hommes. Le savoir-faire apicole est une vieille histoire sur l'île. Aujourd'hui, les apiculteurs perpétuent ce savoir-faire alliant technicité et adaptation au terroir. En déplaçant leurs ruches de la mer à la montagne au fil des saisons, ils récoltent un miel qui reflète un paysage, une saison, une floraison, un parfum original.

Obtenir l'AOC... la procédure à suivre

Tout apiculteur opérant en Corse peut obtenir l'AOC « Miel de Corse - Mele di Corsica ».

Voilà comment il doit s'y prendre...

Il faut se décider avant le 15 janvier. Une lettre est alors à envoyer à l'INAO.



Asphodèle

Un dossier doit être complété et renvoyé avant le 15 février. L'apiculteur y déclare avoir pris connaissance du cahier des charges et s'engage à le respecter. Une commission de contrôle lui rendra visite. Cette commission remplit un document relatif à la miellerie, aux conditions de stockage, au rucher et son environnement. En fonction des conclusions, l'apiculteur sera agréé ou non.

Les obligations qui lui sont imposées ne sont pas insurmontables. Il doit bien entretenir ses ruches, utiliser un combustible naturel pour enfumer. Ses pratiques doivent être loyales et les conditions de production doivent répondre à certaines règles. Par ailleurs, le miel doit être étiqueté correctement et doit porter la mention AOC. Il peut comporter une précision sur l'origine. Celle-ci doit être reprise dans la gamme variétale (voir ci-contre). Toute la récolte doit être effectuée sur le territoire corse. La transhumance sur des cultures autres que les agrumes est interdite. Le nourrissage doit être contrôlé et la pasteurisation est interdite. L'apiculteur doit travailler avec l'abeille locale, d'ailleurs toute importation est interdite. On parlera de cette abeille ultérieurement dans un article sur le travail de sélection qui est organisé par le syndicat de l'AOC.

Un suivi des caractères qualitatifs

Le miel doit répondre à certains critères lors de son analyse. Il doit être frais, sa teneur en hydroxy-méthyl-furfural (HMF) doit être inférieure ou égale à 10 mg/kg lors du conditionnement. Sa conservation doit être bonne, ce qui est contrôlé par le taux d'humidité, inférieure ou égale à 18 %. Son origine doit être corse, ce qui est attesté par son spectre pollinique et son analyse organoleptique. Le miel doit être exempt d'odeurs, d'arômes ou de goûts étrangers.

Pour certains miels, une dérogation peut être accordée.

LES GAMMES VARIÉTALES

Elles ont été établies en fonction du goût du produit et de la période de récolte du miel par les abeilles. La gamme se décline en six dénominations : printemps, maquis de printemps, miellat du maquis, châtaigneraies, maquis d'été, maquis d'automne.

Le MIEL de PRINTEMPS

L'appellation « MIEL de PRINTEMPS » regroupe deux principales variétés de miels doux et dorés :

- le miel d'asphodèle : un miel doux et délicat à l'arôme subtil et frais récolté en Balagne au début du printemps
- le miel de clémentinier : un miel à saveur douce, parfumée et fruitée, doté d'un subtil goût acidulé et délicat, récolté sur les coteaux de la plaine orientale de la Corse au milieu du printemps.

Le MIEL de MAQUIS de PRINTEMPS

Il regroupe également deux miels, riches en bouche et ambrés :

- le miel de « bruyère » : un miel typé « bruyère », riche en bouche et caractérisé par une palette de goûts délicats du plus doux (lavande) au plus fort (bruyère arborescente), pouvant rappeler des saveurs comme le caramel et

le pain d'épices. Il est récolté au tout début du printemps dans les vallées du Filosorma (côte ouest).

- le miel de « lavande , calicotome » : un miel riche en bouche d'une grande variété aromatique résultant d'une grande diversité florale : calicotome, lavande, cistes, aubépine, lotier, pistachier, lentisque... Goût délicat et généreux « typé cacao », récolté dans la plaine de Calvi au milieu du printemps.

Le MIEL de MIELLAT du MAQUIS

C'est un miel ambré à ambré foncé, chaleureux, persistant et long en bouche, de forte intensité aromatique, au goût malté et généreux, récolté sur les coteaux forestiers de la Balagne au mois de juin.

Le MIEL de la CHÂTAIGNERAIE ou MIEL de CHÂTAIGNIER

Le miel de châtaignier corse est un miel ambré, long en bouche, persistant, légèrement amer en arrière-goût et d'une forte intensité aromatique.

Généralement monofloral dans les vallées de la Castagniccia où les châtaigniers abondent par milliers, il est toutefois souvent associé aux ronces, à la clématite ou au chèvrefeuille sauvage, qui contribuent parfois à l'adoucir.

C'est le miel des amateurs de miel fort, typé « à relief ». Il est produit dans les vallées de montagne de la Castagniccia. Sa récolte commence à partir de fin juillet.

Le MIEL de MAQUIS d'été ou MIEL d'ANTHYLLIS

C'est un miel clair, très doux et très aromatique, voire fruité, issu principalement d'une plante endémique, l'anthyllis, associée au thym corse (*Erba barona*), à l'immortelle, à la germandrée, aux genêts de montagne... Il est récolté sur les versants du massif du Cintu, point culminant de l'île.

Le MIEL de MAQUIS d'automne ou MIEL d'ARBOUSIER

C'est un miel très typé, au goût persistant, d'une amertume forte lorsqu'il est pur et modérée lorsqu'il s'associe à d'autres plantes à floraison automnale (lierres, inules...) ou à la bruyère.

En montagne, on le récolte dans les vallées de la Castagniccia, et sur le littoral dans les vallées du Filosorma.



Ciste de Montpellier



Lavande papillon

Bibliographie

Guide de l'apiculteur en AOC
Syndicat AOC « Miel de Corse - Mele di Corsica »
www.inao.gouv.fr - www.minefe.gouv.fr
www.ec.europa.eu - www.corsemiel.com
www.corsica-terroirs.com
Décret du 30 janvier 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica »