

Les caractéristiques organoleptiques du miel sont définies par l'origine botanique des plantes butinières, issues de conditions climatiques et culturelles propres à chaque région. Ces plantes offrent aux abeilles nectar et pollen qui leur permettent de mener à bien leur production de miel et autres produits de la ruche. Connaître la distribution et l'époque de floraison de ces plantes mellifères est indispensable pour l'élevage des abeilles.

Aujourd'hui l'homme doit attribuer une valeur économique aux forêts afin de pouvoir les conserver. C'est la conservation de ces forêts qui assure la production de miel et de pollen. Vera Cruz fait face à un problème écologique critique : il est vital de sauvegarder le peu de forêts restantes et l'Etat est maintenant obligé de restaurer les écosystèmes. Le reboisement de ces forêts peut se faire avec des espèces productrices d'abondantes quantités de nectar et de pollen, -c.f. graphiques d'analyses botaniques des miels-

Il est donc impératif d'investir dans la reproduction d'espèces forestières nectarifères et pollinifères et dans la restauration de grands espaces afin d'augmenter la production de miel, développer l'économie locale et garantir la santé environnementale.

LE MIEL ET SES ÉCOSYSTÈMES

dan's le centre du Veracruz



ORIGINES BOTANIKES ET GÉOGRAPHIQUES: DES INSTRUMENTS POUR LE MARCHÉ DU MIEL

L'Etat du Veracruz est producteur d'une grande variété de miels dont la majorité est commercialisée en gros à des prix relativement bas. Dans de nombreux cas, les miels sont mélangés et homogénéisés perdant ainsi leur goût, leur qualité et leur valeur, car il est connu que les miels monofloraux ont un meilleur prix sur le marché que les miels polyfloraux ou homogénéisés. Cependant, il existe aussi des miels polyfloraux reconnus, par exemple, grâce à une situation géographique -miel de forêt-, ou à un profil organoleptique unique.

Aujourd'hui, les buts de l'apiculture du Veracruz sont (1) assurer la qualité et la traçabilité du miel, (2) obtenir la dénomination d'origine afin d'augmenter le prix des miels concernés et (3) offrir un produit qui soutient la gestion des forêts naturelles ou plantées. Pour y arriver, il faut d'abord définir l'origine botanique et géographique des miels, les caractéristiques organoleptiques et la valeur écologique qu'ils représentent. Un miel polyfloral peut ainsi acquies plus de valeur avec une dénomination d'origine comme "miel des forêts tempérées humides". Afin de faire valoir une telle authenticité, il faut, grâce à des études en laboratoire, connaître la composition du miel selon l'écosystème d'origine.



ALTIPLANO

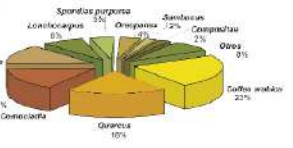
Climat: Aride et tempéré. Précipitation annuelle: 200 mm.
Miel: Aigre très doux, couleur jaune pâle et opaque, intense et apprécié au café.
Saison: hivernale. Commercialisation: tous les ans: 15 à 20 jours après l' extraction, d'où son nom de "miel sec".



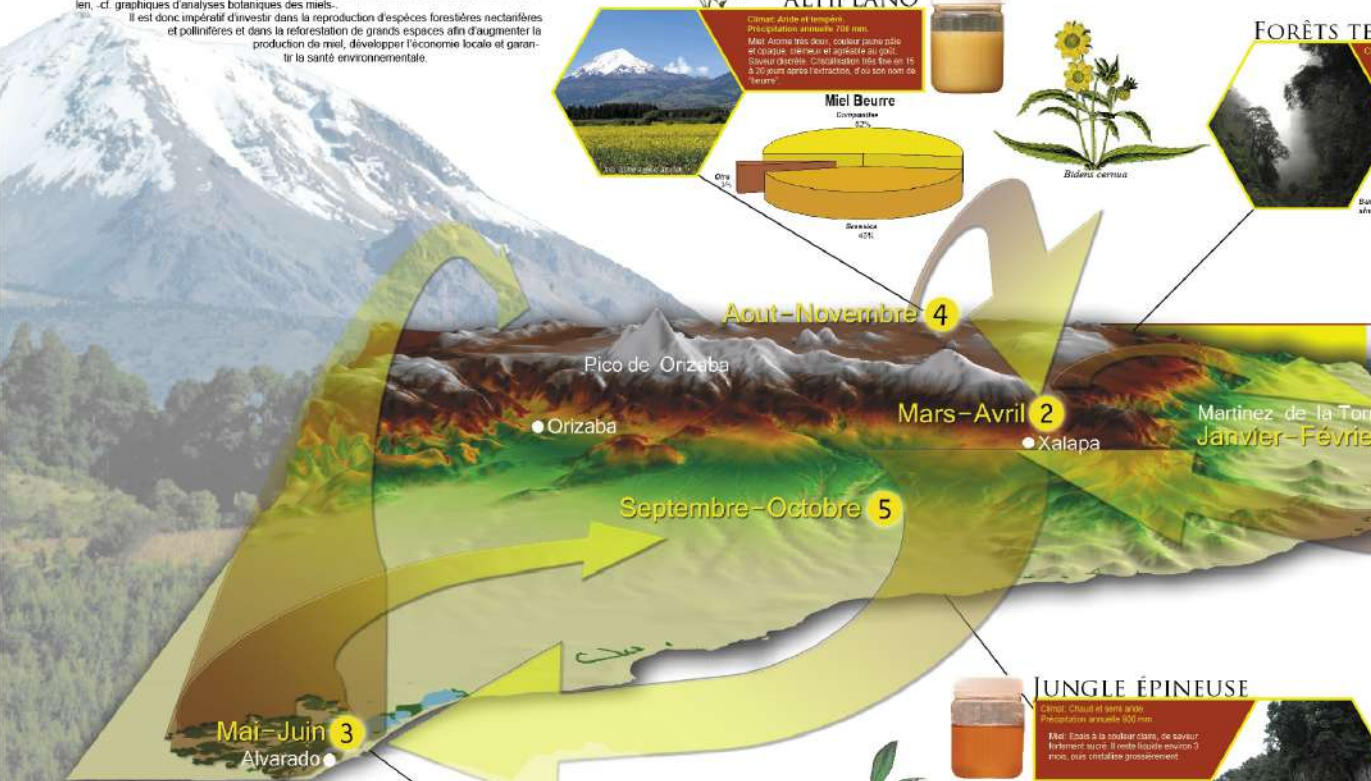
FORÊTS TEMPÉRÉES HUMIDES

Climat: Humide et tempéré. Précipitation annuelle: 2000 mm.
Miel: épais miel + humide, il possède un arôme puissant et une saveur forte, couleur marron foncé à rouge. De consistence épaisse et est très mou. Les plantations en forêt d'origine sont de vastes zones "sans du miel". Le miel peut rester liquide jusqu'à 2 mois.

Miel Millos Flours



Coffea arabica



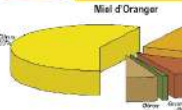
La Transhumance APICOLE:

L'apiculture du Veracruz est une activité migratoire: les apiculteurs déplacent leurs ruches en suivant les floraisons. Une telle hausse démographique et floristique régionale permet d'obtenir 5 récoltes annuelles. Les numéros représentent ce voyage à la poursuite des floraisons.



ORANGERS

Climat: Chaud et humide. Précipitation annuelle: 1200mm.
Miel: Aigre floral saturé et parfumé, très intense et apprécié, de couleur jaune ambré opaque. La miel reste liquide jusqu'à 6 mois puis cristallise. Le miel est produit dans les zones forestières avec l'absence d'espèces végétales.



JUNGLE ÉPINEUSE

Climat: Chaud et semi aride. Précipitation annuelle: 600 mm.
Miel: Basé à la sésouille (sésou), de saveur fortement sucré. Il reste liquide environ 3 mois, puis cristallise grossièrement.



Citrus sinensis

MANGROVES

Climat: Chaud et humide. Précipitation annuelle: 2300 mm.
Miel: Très sucré, généralement de couleur claire, peut parfois avoir un goût légèrement amer salé. Grâce aux analyses météorologiques, on découvre qu'il y a un pic des mangroves, dans les espèces importantes.



Rhizophora mangle

Pronatura Veracruz A.C. travaille pour développer l'apiculture du Veracruz. A travers plusieurs études et projets plus de 1200 apiculteurs ont été aidés. Vous pouvez soutenir la conservation des forêts et la production de miel, contactez nous: aramirez@pronaturaveracruz.org



Credits: Design: Eric Zambrano (ezambrano@pronaturaveracruz.org) Cartes: Isabel Gabriela Hernandez (igabrielahernandez@pronaturaveracruz.org) Textiles: Anibal Ramirez Soto (aramirez@pronaturaveracruz.org) Logos: Luciana Porter Boland (lucianaporter@inecc.edu.mx) Analyses Météorologiques: Elsa Ramirez Arango (elarsa@inecc.unam.mx)

1) CARACTÉRISATION SENSORIELLE

Procédés de dégustation

Il existe des procédés de dégustation de miel officiels et certifiés (par des experts et dégustateurs de miel professionnels). Mais la majorité des gens n'étant pas spécialistes, quoique aime le miel peut approfondir ses connaissances afin de pouvoir identifier et apprécier le miel, tel qu'il est.

Pour commencer, concentrez-vous en vous éloignant de toute distraction, comme l'absence de cigarette, parfums ou tout autre produit cosmétique parfumé. Pensez aux milliers de voyages qu'ont effectués les abeilles à travers les fleurs pour vous apporter aujourd'hui le fruit de leur travail, ce mélange exquis de nectars naturels. Entre chaque dégustation, rincez-vous la bouche avec de l'eau et respirez profondément.

1 - Lèvez le pot de miel et observez la couleur. Que préférez-vous? La clarté de l'ambre ou la force mystérieuse du miel foncé?

2 - Approchez le miel, respirez profondément - son arôme, empruntez-le jusqu'au plus profond de vos poumons, et sentez les fleurs traverser votre corps. Que vous rappelle cette odeur? Un paysage, votre enfance? Est-ce un moment agréable ou désagréable?

3 - Dégustez: mélangeant le miel et goûtez-le avec la pointe de votre langue. Savourez-le. Répétez un peu de miel, étalez sur votre langue, portez-le au palais. Aimez-vous la saveur de ce miel? Ou est-ce qu'il vous rappelle un fruit, des jardins...?



2) ANALYSE DE L'ORIGINE BOTANIQUE

L'origine botanique est l'empreinte digitale du miel, sa marque générique, unique et inéversible. Afin de la connaître, on cherche quelles plantes offrent le nectar aux abeilles. Pour cela, les scientifiques ont recouru à une technique de laboratoire appelée: méliopalinologie. Avec l'aide d'un microscope, on identifie les grains de pollen d'un échantillon de miel. On sait ainsi quelles plantes furent les plus visitées par les abeilles durant la récolte. Avec cette analyse, l'origine naturelle du produit est garantie et de possibles fraudes évitées. De plus, les études méliopalinologiques apportent des données essentielles qui augmentent la valeur du miel, le présentant comme un produit écologiquement et géographiquement sûr. En mettant en relation les caractéristiques sensorielles du miel avec l'information de ses origines -botanique et géographique-, on offre un panorama des qualités du produit, lui donnant une valeur ajoutée sur certains marchés.

3) PROMOTION

Miel Bio

Miel qui provient d'écosystèmes protégés, d'agriculture biologique ou de zones forestières. La filière apicole doit protéger les forêts et replanter, afin d'augmenter la production et donner une valeur ajoutée au miel sur les marchés spécialisés. Les miels de jungle épineuse, de forêt de chênes et pins, de forêt tempérée humide et de mangroves, devraient se vendre en tant que miel bio car ils proviennent de forêts conservées, et aident au renouvellement de cette végétation.

Miel avec dénomination d'origine

L'origine est ce qui distingue le miel. L'origine peut être géographique (miel des Pyrénées) ou culturelle (miel Maya). Le nom transmet l'image de la particularité d'un terroir que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Par exemple pour Vera Cruz: Miel Tlaxioteque, Miel du Papacoacan ou dans un contexte écologique: Miel de Forêt Tempérée Humide. L'information d'un miel est l'un des outils promotionnels qui a le plus de poids sur le marché. Apécher aux caractéristiques sensorielles et botaniques des miels, on présente un profil d'un miel unique et qui, grâce à sa rareté, acquiert plus de valeur.

