

Les miels du Périgord



Offrez-vous
toutes les saveurs !

Dossier de presse 2011



Sommaire

Les apiculteurs de Dordogne souhaitent séduire les périgourdins.....	2
Qui sont les apiculteurs de Dordogne ?.....	3
Une activité structurée autour d'organisations professionnelles.....	4
Une production française déficitaire.....	5
Où acheter les miels du Périgord.....	6
La spécificité des miels du Périgord : diversité et unicité.....	7
Partenaires de l'apiculture périgourdine.....	8
Contact.....	9

Les apiculteurs de Dordogne souhaitent séduire les périgourdins

Communiqué de presse – 22 novembre 2011

L'hiver s'installe peu à peu et pour se réconforter, rien de tel qu'une tisane bien chaude et une cuillère de miel.

Oui, mais quel miel ? Du miel du Périgord bien-sûr !

Oui, mais quelle saveur ? Châtaignier, acacia, forêt, toutes fleurs, crémeux, la Dordogne, par la diversité de ces espaces naturels, offre une large palette de miels très typés.

Voilà en deux phrases, les messages que souhaitent transmettre les apiculteurs de Dordogne aux périgourdins dans une campagne de communication, une première pour APIDOR, l'Union départementale des apiculteurs. Dans le cadre du plan départemental apicole, soutenu par le Conseil Général, APIDOR souhaite mettre en avant l'atout phare de l'apiculture périgourdine : **la diversité et la qualité de ses miels**.

Dans le cadre de ce plan de communication, sont prévues une campagne d'affichage sur les abris bus du Conseil Général et une campagne radio. Des panneaux seront également mis à disposition des apiculteurs pour améliorer leur identification Périgord sur les marchés et leur point de vente.



Affiche abris bus



Panneau d'identification pour les apiculteurs périgourdins

Qui sont les apiculteurs de Dordogne ?

L'apiculture est une tradition et reste une affaire de passionnés.

1 394 apiculteurs, déclarés à la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, détiennent 16 500 ruches. Les apiculteurs sont répartis de façon assez homogène sur le département de la Dordogne et assurent ainsi une large couverture de pollinisation.

(source DDCSPP - novembre 2007)

Typologie des apiculteurs en France

- Les amateurs possédant au maximum 10 ruches (78% des apiculteurs). La consommation reste familiale et le surplus est vendu dans le réseau local.
- Les pluri-actifs, qui détiennent jusqu'à 150 ruches et pour lesquels l'apiculture est une activité de complément. La vente directe est le circuit privilégié, l'implantation locale des apiculteurs facilitant ce type de commercialisation.
- Les professionnels (2 000) dont l'apiculture constitue la seule source de revenus. Ils ne représentent que 3 % des apiculteurs mais possèdent 45% du cheptel. La commercialisation devient mixte : vente directe, demi-gros et le surplus au négoce.

Les chiffres de Dordogne

Amateurs (1 à 10 ruches)	1 143	soit 82 %
Revenu de complément (11 à 149 ruches)	231	soit 16 %
Professionnels (+de 150 ruches)	35	soit 2 %

(source Chambre d'agriculture Dordogne 2010)

L'organisation de la filière apicole

Deux syndicats réunissent professionnels et amateurs :

- le Rucher du Périgord,
- l'Abeille Périgordine.

Ils proposent plusieurs avantages pour leur adhérents : ruchers-école, défense des intérêts des apiculteurs et de l'abeille, achats groupés, prêts de matériels, assurance, promotion des produits, bulletins de liaison trimestriels...

Un **groupement de défense sanitaire** apicole (GDSA) aide à la protection sanitaire de l'abeille, notamment sur la lutte anti-varroa.

Ces **trois structures** sont regroupées dans une **Union départementale d'apiculteurs – APIDOR**

Enfin, d'autres structures participent au développement de la filière :

- l'Association de promotion apicole de Nojals, rucher-école et formation diplômante,
- la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations,
- le corps de 18 agents sanitaires apicoles chargés de la surveillance sanitaire.



Une production française déficitaire

**40 000 tonnes de miels sont consommées par an
pour une production française de 20 000 tonnes seulement.**

Malgré la qualité de la production française liée à la diversité des terroirs, à une abondante flore mellifère et à la présence d'apiculteurs sur tout le territoire, la France reste déficitaire en miel. Aussi, pour satisfaire la demande en miel, la France importe près de 20 000 tonnes de Chine, de Hongrie ou d'Amérique Latine.

La consommation moyenne française de miel reste faible par rapport à d'autres pays européens, notamment l'Allemagne, avec **600 grammes** de miel consommés par personne et par an.

La production française de miel est évaluée à 20 000 tonnes soit une baisse de 20% de la production en 7 ans.

(Source : audit de la filière apicole GEM - 2005)



Où acheter les miels du Périgord ?

En Dordogne, la production est essentiellement commercialisée en vente directe sur les marchés locaux, chez les apiculteurs ou auprès de détaillants comme des boutiques de produits locaux, des épiceries ou des boulangeries.



Le consommateur peut également trouver des miels du Périgord sous la marque collective "Saveurs du Périgord" en grande surface.

Comment reconnaître un miel du Périgord ?

Les apiculteurs de Dordogne apposent le plus souvent une étiquette avec la mention "Miel du Périgord" sur leur pot. Ils sont soumis à la réglementation en matière d'étiquetage, de dénomination et de traçabilité comme tout autre produit agricole vendu en direct du producteur au consommateur. L'étiquette doit mentionner **l'adresse de l'apiculteur**.

Quelques repères économiques



Le seuil de viabilité de l'activité peut être atteint à partir de 250 ruches selon le type de commercialisation et de valorisation des produits (largeur de la gamme).

La valorisation du miel dépend du type de conditionnement (250 gr, 500gr, kg...) et du circuit de commercialisation.

- Détail en vente directe : 8 - 12 € par kg suivant son origine florale (toutes fleurs ou mono-floral type acacia, ...)
- Demi-gros : 6 - 7 €/ kg
- Prix négoce : 4 - 5 € / kg, suivant l'origine florale

La spécificité des miels du Périgord : diversité et unicité



La Dordogne jouit d'une richesse et d'une diversité des espaces naturels offrant une flore très diversifiée. Les apiculteurs de Dordogne peuvent ainsi obtenir des miels mono floraux, c'est à dire à partir d'une seule essence florale.

Ainsi, en plus de diverses variantes de miels toutes fleurs, la Dordogne propose aussi toute une gamme de miels spécifiques comme le châtaignier, l'acacia, le tournesol, le forêt, toutes fleurs d'été, le tilleul...

Chaque miel est unique : nous sommes loin du produit standardisé. Un miel de châtaigner sera différent d'une région à une autre et d'une année à une autre.

Dégustation VIP pour le Club de la presse de Dordogne

La dégustation proposée au Club de la Presse le 22 novembre s'articule autour de la chronologie des floraisons principales en Périgord.

Mai	1. Acacia : miel de couleur clair, ne cristallise pas, saveur douce plaisant souvent aux enfants.
Juin	2. Toutes fleurs de printemps : couleur assez clair, mélange de fleurs avec des prédominances différentes de colza, de pissenlit, de fruitier, de prairies,... selon l' environnement naturel des ruches.
Fin mai, début juin	3. Le tilleul : miel spécifique difficile à obtenir en miel mono floral, assez typé, au goût mentholé, floraison intense et concentré dans le temps
Début – mi juin	4. Châtaigner : brillance, miel racé avec de l'amertume et des notes boisés, couleur plutôt doré. Présence de vertus thérapeutiques.
Juin – juillet	5. Forêt : miel issu de sécrétion de pucerons de feuillus, appelé le miellat, principalement des chênes, récolté par les abeilles par temps chaud, peut contenir du châtaignier de couleur sombre, note boisée.
Juin – juillet	6. Toutes fleurs d'été crémeux : miel polyfloral, rendu crémeux par l'apiculteur par brassage, faible granulométrie, ne coule pas.
	7. Le miel "mystère" au goût atypique.
Fin de la récolte fin juillet début aout	

Partenaires de l'apiculture périgourdine

Conseil Général de la Dordogne

Financement depuis 2008 d'un Plan départemental apicole, porté par APIDOR, et la défense sanitaire, via le GDSA.

Chambre d'agriculture de Dordogne

- Aide technique et animation pour une structuration de la filière départementale
- Impression des bulletins des syndicats en partenariat avec le Conseil Général
- Animation du Plan apicole départemental
- Assistance et conseils apicoles pour l'installation de jeunes agriculteurs

Etat

Formation et indemnisation des agents sanitaires apicoles par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations.

**Rendez-vous sur www.dordogne.chamabgri.fr
Rubrique *Productions animales / apiculture***

Contact

Siège social d'APIDOR

Chambre d'agriculture de Dordogne
CS 10 250 – 24 060 Périgueux Cedex

Michel FRUGIER,

Président d'APIDOR

Apiculteur à la Coquille

Tél : 05 53 52 86 20

Mobile : 06 60 89 74 70

apidor@dordogne.chambagri.fr



Jean-Jacques NEGRIER,

Conseiller agricole et animateur de la filière apicole

Tél. : 05 53 35 88 82

Mobile : 06 29 53 70 42

jean-jacques.negrier@dordogne.chambagri.fr



Crédits photos : Maryse GOUNAUD et Christian LACOMBE