

Miel du PNR de Millevaches

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Un territoire... des hommes... un savoir-faire

Les abeilles permettent de valoriser et pérenniser des milieux naturels remarquables : par leur activité de butinage, elles assurent la pollinisation d'une multitude d'espèces... et participent ainsi au maintien de la biodiversité locale !

Les apiculteurs qui bénéficient de la marque Parc :

Messieurs Bertrand et Malagnoux
Ismaël et Jérôme
Triviaux
19260 - VEIX
05 55 98 11 15

Monsieur Leclercq Nicolas
Le rucher de Montusclat
Le montusclat
19300 - DARNETS
05 55 95 08 62 / 06 80 22 12 64

Monsieur Laurent Bernard
Le rucher sauvage
Nespoux
19170 - LESTARDS
05 55 94 01 83
09 63 48 23 98

Madame Delaplace Héléne
La ferme des abeilles
Mas neuf
87120 - EYMOUTIERS
05 55 69 15 98

Vous êtes apiculteur sur le Parc et souhaitez bénéficier de la marque ?

Contactez : Claire Choquet
PNR de Millevaches en Limousin - Le Bourg - 23340 Gentioux-Pigerolles
tél. 05 55 67 97 90

ce document vous est offert par



Produit
du
Parc
naturel
régional
de Millevaches
en Limousin

De la lande à la cuillère



Une autre vie s'invente ici



Credits photo : Philippe Cattaruzza (couverture) - Fanny Dalla Betta - Aurélien Faucher - Unaf
111 communication 05 55 04 20 19 (entreprise certifiée Iso 14001)



Produit
du
Parc
naturel
régional
de Millevaches
en Limousin

La marque

«Produit du PNR de Millevaches en Limousin»

Des apiculteurs du Parc se sont regroupés pour élaborer un cahier des charges qui vous garantit un miel authentique et butiné sur la montagne limousine.

L'attribution de la marque **Parc** repose sur trois valeurs :

Une marque... de respect pour l'environnement

Ce miel est issu d'une flore sauvage mellifère spécifique (bourdaine, bruyère...) élaboré dans un environnement préservé et récolté selon des moyens naturels.

Une marque... qui privilégie une activité économique à taille humaine

L'apiculture sur le plateau de Millevaches est une activité artisanale qui permet une diversification des exploitations et contribue au maintien d'une dynamique locale.

Une marque... associée à un territoire

Ce miel est issu et mis en pot exclusivement sur le territoire du plateau, terre accueillante aux collines parsemées de bruyères, de forêts, de lacs, de prairies et de tourbières.

Que butinent les abeilles du plateau ?



La bruyère callune (*Calluna vulgaris*, seule bruyère du genre calluna) et la **bruyère cendrée** (*Erica cinerea*) sont des espèces de la famille des éricacées, dont la myrtille est un autre représentant : myrtilles et bruyères sont emblématiques des landes sèches du plateau de Millevaches : au 19^{ème} siècle, ces landes occupaient 70% de l'espace du plateau, contre seulement 0,8% aujourd'hui !



La bourdaine est un arbuste très présent sur le territoire du Parc. C'est une espèce caractéristique des landes humides évoluant vers le stade forestier. Ses petites fleurs vertes apparaissent à la fin de l'hiver (de mai à septembre) et sont très mellifères. Comme la callune, c'est une espèce très appréciée des apiculteurs.

Le Miel de Montagne est une appellation liée à la situation géographique de la zone de production. Sur le plateau de Millevaches, ce miel est issu de plusieurs plantes mellifères : sorbiers des oiseleurs, trèfles, framboisiers, pissenlits, aubépines, noisetiers... selon la saison et l'endroit où l'apiculteur dépose ses ruches !

5



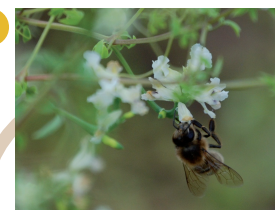
Une fois les hausses récoltées le miel est extrait des rayons (centrifugation, pressage...).

4



En fin de floraison, l'apiculteur relève les hausses contenant le miel en veillant à laisser la quantité nécessaire à la colonie pour l'hiver prochain...

1



Sur les fleurs, les butineuses récoltent le nectar pour en faire du miel, et le pollen pour nourrir leurs larves.

2



De retour à la ruche, le nectar est déposé dans les alvéoles, qui, après maturation du miel, seront refermées par une pellicule de cire (opercule).

3



Pour permettre aux abeilles de stocker l'excédent de miel, l'apiculteur installe des hausses sur ses ruches.

6



Après quelques jours, le miel est mature pour sa mise en pot et sa dégustation !

7



Pendant l'hiver, l'apiculteur veille au bon état sanitaire de la colonie et fournit un complément de nourriture si nécessaire.