



HERBORISTERIE ARIÈS

Le Miel, Un lien ancestral entre la Plante et l'Homme

Depuis son apparition il y a plus de 50 millions d'années, l'Abeille a entretenu avec la flore, l'homme et son environnement une collaboration particulièrement fructueuse. Sa vie s'organise en fonction des ressources mises à sa disposition en nous offrant le sacrifice de sa propre production par une œuvre magnifique imprégnée de lumière, de soleil, de chaleur, de couleurs et de parfums. Une œuvre qu'elle fait passer par son propre corps pour garantir sa pleine authenticité. L'enjeu pour l'abeille est donc bien de gérer sa survie par un rééquilibrage constant de son métabolisme.

Ainsi l'Abeille a largement contribué à la reproduction, à l'évolution et à la diversité du monde végétal. Butineuse laborieuse, alliée inestimable de l'agriculture, elle contribue aujourd'hui encore à la pollinisation de près de 80% des espèces végétales dans le monde.

Depuis des temps immémoriaux, Homme et Abeille cheminent ensemble. Des peintures rupestres datant de 10'000 ans avant J.C. indiquent que le Miel était connu dès la préhistoire.

D'année en année, les conditions de vie deviennent cependant plus difficiles pour les abeilles vivant au voisinage de l'homme. Les causes de mortalité se multiplient et même si une certaine prise de conscience se fait jour, notamment au niveau de la réduction des pesticides, il y a encore de trop nombreux 'dérapages' avec des traitements en pleine période de floraison... Quant à la lutte contre le varroa, la controverse augmente puisque de plus en plus souvent les produits utilisés entraînent non plus seulement un arrêt des pontes mais conduisent ni plus ni moins à la mort des reines donc à l'effondrement des colonies. Métissage des populations, baisse



de fécondité des reines, irruption de nouveaux prédateurs comme le frelon asiatique ou le petit coléoptère des ruches... Autant de signaux d'alarme confirmant la valeur bio-indicatrice de nos protégées...

Le dérèglement climatique n'est pas pour arranger les choses: en comprimant ou réduisant les périodes de miellées, en desséchant les nectars, en désertifiant les terres, les récoltes deviennent de plus en plus aléatoires. Du coup, trouver des sites propices pouvant héberger les colonies durant une pleine saison devient problématique et la transhumance des colonies quasiment incontournable. Obtenir des Miels nobles offrant une belle typicité devient gageure et exige non seulement à un haut degré une maîtrise des pratiques apicoles mais surtout une excellente connaissance de l'évolution des peuplements végétaux.

Tout cela pour dire qu'à l'instar des millésimes chaque année apicole apporte son lot de surprises, en déceptions comme en récompenses et que nous mettons tout en œuvre pour garantir saison après saison les meilleurs crûs !



Vers une apiculture respectueuse

Les pratiques apicoles ont subi une importante évolution en un très court laps de temps. Jusqu'au début du XXe siècle, l'apiculture se rapprochait de la cueillette. Un essaim était capturé dans la nature et mis dans une ruche-panier en paille. La récolte du miel entraînait la perte partielle de la colonie.

Puis, pour faciliter les manipulations, la ruche à cadres mobiles est venue remplacer la ruche panier ronde qui respectait la forme de l'essaim.

Ensuite les cadres en bois ont été garnis de feuilles de cire gaufrée pour obtenir plus rapidement des récoltes de miel.

Du même coup, les efforts de sélection d'abeilles dociles et productives ont progressivement appauvri le patrimoine génétique des races rustiques.

L'élevage artificiel des reines et les méthodes d'insémination artificielles ont contribué à perturber encore davantage les colonies.



Construction naturelle sur cadre sans cire gaufrée

Au cours du temps, l'Abeille a su coévoluer avec son cadre de vie en s'adaptant constamment aux modifications de son milieu. De ce fait, les abeilles butineuses font une lecture très fidèle du paysage qui les entoure et rapportent toutes les informations collectées à la ruche. Un paysage riche, varié et équilibré, favorable à l'abeille, sera aussi indice de qualité pour l'être humain. Il paraît alors évident que l'avenir du métier d'apiculteur se trouve non seulement dans les gestes et le partage de la vie des abeilles mais aussi dans l'aménagement du paysage.

L'apiculteur qui désire vivre en osmose avec ses ruches, ne peut se laisser dominer par les impératifs économiques.

Il doit être en mesure de conserver sa liberté de pensée, pour se lier à la vraie nature de l'abeille et développer avec elle les meilleurs modes de collaboration. La difficulté est que cet état d'esprit de l'apiculteur qui joue un rôle fondamental pour l'avenir de l'abeille ne peut que très partiellement être révélé par l'analyse du miel: « la conscience apicole » n'apparaissant pas sur l'étiquette du pot de miel, le consommateur devrait connaître l'apiculteur pour savoir quel système de production il cautionne par son achat.

C'est ce contrôle qualité et «d'éthique apicole» qu'assure Ariès auprès de sa clientèle.



HERBORISTERIE ARIÈS

Notre assortiment de Miel



Montagne des Dieux Grecs



Nos sélections

Millésimes

2016 **

2017 ***

2018 ****

2019*****

Les miels d'espèces

Appellation	Description - Provenance - Particularité - Millésime
Acacia **** <i>Drôme Provençale (F)</i>	Notre miel d'Acacia provient de la Vallée du Toulourenc, au pied du Mont Ventoux. Sa cristallisation tardive témoigne d'un taux élevé de glucose, sa finesse et sa typicité aromatique restent remarquables à tous égards. 500g
Bourdaine ** <i>Pyrénées (F)</i>	Une production toute particulière provenant d'un arbuste très mellifère poussant dans des régions humides dans des paysages placés sous haute protection. La floraison peut s'échelonner de mai à septembre. Au palais, saveur de nature sauvage. 500g
Bruyère blanche *** <i>Pyrénées (F)</i>	Onctueux et d'une grande finesse. A l'amertume de la Bruyère blanche s'allie la douceur des fleurs de Maquis. 500g
Châtaignier **** Montfort-sur-Boulzane <i>Pyrénées (F)</i>	Miel typé, légèrement amer en arrière-bouche, à cristallisation tardive. Notre millésime 2018 vient des environs de Montfort-sur-Boulzane, dans les Pyrénées audoises, à une altitude d'environ 800m. 500g
Lavande ***** <i>Baronnies (F)</i>	Récolté au coeur des Baronnies, au pays de l'Olivier, du Tilleul et de la Lavande, ce Miel doux et très parfumé est doté d'une vraie richesse gustative. 500g
Lavande **** <i>Baronnies (F)</i>	Récolté au coeur des Baronnies, au pays de l'Olivier, du Tilleul et de la Lavande, ce Miel doux et très parfumé est doté d'une vraie richesse gustative. 250g
Rhododendron *** <i>Pyrénées (F)</i>	Depuis des années, nos apiculteurs nous assurent un miel clair, doux, fin, typé, obtenu à la limite supérieure des forêts (1600m et plus). Récolté en juillet sur la lande alpine couvrant les pentes montagneuses de sa parure rosée. 500g
Romarin ***** <i>Pyrénées (F)</i>	Une sélection pure de cette miellée précoce à cristallisation fine reste l'affaire du hasard. Notre millésime 2019 provient de la région de Cerbère, près du littoral méditerranéen. 500g
Sapin *** <i>Pyrénées (F)</i>	La production de miel de Sapin blanc pur reste toujours des plus aléatoire, puisqu'elle est liée aussi bien au climat qu'aux variations de populations de pucerons. Notre millésime 2017 provient du Plateau de Sault, en Aude, à 1000m d'altitude. 500g
Tilleul **** <i>Pyrénées (F)</i>	Miel estival clair, crémeux et délicat, d'une remarquable finesse. Obtenu au coeur de la saison dans les fonds de vallées pyrénéennes. 500g

Nos sélections

Millésimes

2016 **

2017 ***

2018 ****

2019 *****

Les miels de régions

Appellation	Description - Provenance - Particularité - Millésime
Fleurs de Prairies *** <i>Pyrénées (F)</i>	Typicité caractéristique d'un miel de milieux ouverts de moyenne altitude. 500g
Miel ardéchois de Flores sauvages **	Miels exceptionnels obtenus par une pratique apicole particulièrement respectueuse provenant de divers ruchers étagés en altitude et favorisant la souche originelle de l'Abeille noire. 250g
Miel ardéchois de montagne **	Idem, avec une note de châtaigner plus affirmée. 250g
Forêt *** <i>Pyrénées (F)</i>	Foncé et bien typé, ce miel provient de la forêt de Belvis, dans le Pays de Sault (960m). 500g
Garrigue **** <i>Pyrénées (F)</i>	Un miel printanier décliné autour du Thym, du Chêne et des Lamiacées aromatiques dans des milieux particulièrement austères. 500g
Haute Montagne *** <i>Pyrénées (F)</i>	Butiné et produit dans une région très retirée à une altitude de 1600 à 2000m, le lot est composé de plantes de toundra alpine, avec une proportion équilibrée en miellats forestiers lui conférant une typicité bien rustique. 500g
Miel de Montagne des dieux grecs **** <i>Grèce (GR)</i>	Ce miel de Pin de l'arrière-pays est d'une telle richesse qu'il nous fait revivre dans le palais le destin des héros grecs. Voir photo. 500g
Hautes Ferrassières **** <i>Drôme Provençale (F)</i>	Baptisé «Miel des habitants d'autrefois», ce miel d'une richesse hors du commun provient d'un terroir exceptionnel, retourné progressivement à l'abandon, dans lequel pourtant toutes les marques de la culture rurale sont encore visibles. 250 g



Jardin de Spirale - Lieu d'origine du Gersauer - Berghonig - CH

Appellation	Description - Provenance - Particularité - Millésime
Gersauer- Berghonig *** : Miel de Forêt alpine	A 1000m, dans les Préalpes de Suisse centrale, le rucher est situé au milieu d'un jardin de plantes médicinales, de prairies fleuries entourées de forêts de montagne et d'un marais de pente classé. 500g ou 250g
Châtaignier-Tilleul Tessin ***	De la région forestière de Sementina, à l'est de Bellinzone. Miel de caractère, dont les notes de Tilleul et Châtaignier forment une plénitude gustative très harmonieuse. Label Demeter. 500g
Châtaignier-Tilleul Tessin ****	De la région forestière de Sementina, à l'est de Bellinzone. Miel de caractère, dont les notes de Tilleul et Châtaignier forment une plénitude gustative très harmonieuse. Label Demeter. 250g
Châtaignier Tessin *****	De la même région forestière de Sementina. Miel de caractère, avec une amertume typique du châtaignier et une belle rondeur en bouche. 500g ou 250g
Tilleul-Rhododendron Tessin ***	Miel clair et fin, récolté à une altitude plus élevée, particulièrement délicat au palais. 500g ou 250g
Fleurs de Montagne Tessin *****	Miel de montagne de la vallée de Blenio avec une subtile note de Rhododendron. 500g ou 250g



HERBORISTERIE ARIÈS

Miel Ardéchois de flores sauvages

Roubuols, Charence, Albon, Thomas, Montagne de Curin, autant de lieux-dits où depuis longtemps les hommes du pays tirent du granit les pierres de leurs murs en terrasses et de leurs habitats. Le nom, aussi, de mes ruchers qui s'échelonnent en altitude de 530m à 850m sur des terrains en pente autrefois cultivés, maintenant en déprise, que la nature ordinaire recolonise, dans ces coteaux ardéchois marqués de la persévérance du Châtaignier.

Depuis le début du printemps en avril jusqu'à l'entrée dans l'hiver fin octobre, je visite ces terres avec ma petite camionnette blanche, dans des raidillons souvent à peine tracés. J'y découvre une vie discrète au premier abord, foisonnante, où les végétations et les arômes aiguissent mes sens une fois le couvercle de la ruche soulevé. Quel merveilleux bonheur, fin avril, que de sentir et déguster le nectar de merisier fraîchement rapporté ou celui de l'aubépine si fidèle à la fleur épanouie!

Les travaux sur les colonies sont multiples et souvent imprévisibles; ils demandent à maîtriser beaucoup de métiers; l'apiculture est affaire d'élevage avant tout. L'abeille noire, *Apis mellifera mellifera*, au cœur de ma vie depuis 40 ans, me nourrit de sa stabilité, de sa persévérance, de son pacte avec la nature, respecté quoi qu'il arrive.

Aujourd'hui, sans prévenir, l'apiculture moderne s'invite au cœur de mon élevage en apportant lors des transhumances des abeilles d'importation. A chaque saison plus intensément, j'ai le sentiment de devoir assistance à l'abeille comme elle m'a assisté dans mon enfance. En moi vit en profondeur le souhait de voir un jour, au plus vite, s'ouvrir un espace écologique de préservation de notre abeille noire historique, naturelle et sauvage.

La récolte du miel, de plus en plus rare, se fait entre le 15 juillet et le 15 août. Un climat étrange règne alors dans la miellerie qui livre des fluides or, ambre, fauve ou ébène. Tous ont en commun le reflet d'un terroir : ici l'aubépine qui domine, là le miellat de chêne aux parfums balsamiques qui équilibrent la puissance des arômes de fleurs sauvages, là encore les sorbiers qui évoquent les lisières des hautes prairies. A l'altitude de 600m, le châtaignier qui répand au mois de juin ses effluves suaves donne aux miels son amertume typique. Selon les années et la présence ou non de miellats, les palettes de couleurs et d'arômes varient en des termes inimaginables une décennie plus tôt.

Le bouleversement climatique qui apporte la belle surprise de miels inédits, fruits des cycles végétatifs qui se chevauchent au lieu de se succéder, nous fait alors oublier un temps la quantité d'énergie que les espèces dépensent pour se maintenir. Quelques semaines après l'extraction, le moment du sous-tirage des miels permet d'en découvrir à nouveau les propriétés. Ils ont reposé le temps nécessaire à leur clarification et laissent mieux entrevoir leur texture: dense, fluide, onctueuse... Les petits lots sont répartis entre les connaisseurs. Les meilleurs vous parviennent aujourd'hui.

Il se peut que bientôt mes abeilles noires, devenues si rares, n'aient plus la puissance de l'espèce en leur faveur pour nous alimenter de ces matières précieuses, abondantes hier, devenues confidentielles aujourd'hui.

Vincent Canova, Roubuols, avril 2017



HERBORISTERIE ARIÈS

Cristallisation et conservation du Miel

Le Miel extrait à froid à partir des cadres désoperculés de la ruche est un système dynamique en constante évolution.

Fluide à la sortie du maturateur, le Miel, constitué de glucose et de fructose va entamer un processus de cristallisation dépendant de sa composition et pouvant s'étendre sur plusieurs semaines. Son déroulement dépend de facteurs aussi variables que la température, la séquence des miellées, la teneur en miellats, etc. Cette transformation subtile et naturelle est un gage d'intégrité et d'authenticité du Miel. Parfois, elle se manifeste par l'apparition sur les parois du pot de traces blanchâtres rappelant les fleurs de glace sur les vitres en hiver.

L'apiculteur autant que le consommateur préfère bien entendu une cristallisation la plus fine possible, mais ce souhait n'est pas toujours exaucé.

Par une technique de brassage, le Miel peut conserver sa consistance onctueuse. En tous les cas, une cristallisation granuleuse ou en double phase ne saurait remettre en cause la qualité intrinsèque du Miel.

Une fois cristallisé, le Miel constitue un système stable qui, stocké dans de bonnes conditions, garde toutes ses propriétés durant de longues années.

Idéalement, il convient de stocker le Miel à une température entre 12 et 20°C, au sec et à l'abri de la lumière.

Le Miel n'en reste pas moins un produit fragile. Exposé à une chaleur excessive (à partir de 40°C), on observe une dégradation plus ou moins rapide des sucres, essentiellement aux dépens du fructose, qui s'accompagne par la formation d'hydroximéthylfurfural (HMF). Si elle se poursuit, cette détérioration peut conduire à une fermentation qui rend le miel impropre à la consommation.



Rucher Ardéchois