

Flore et miels d'Andalousie



L'Andalousie est l'une des deux plus grandes régions d'Espagne (l'autre étant la Castilla León). Elle s'étend sur 550 km d'est en ouest et 90 à 250 km du nord au sud et possède 700 km de côtes. C'est une région au climat tout en contrastes. On trouve des neiges éternelles sur la Sierra Nevada, les zones les plus chaudes de l'Europe sur les plages d'Almuñecar où l'on cultive des espèces tropicales. On y trouve l'unique désert espagnol à Tabernas et la commune de Grazalema qui enregistre la plus grande pluviosité d'Espagne. Cette diversité climatique extrême a permis l'implantation d'une flore d'une richesse étonnante : 5 000 espèces de plantes, dont quelque 150 espèces endémiques, principalement situées dans les régions montagneuses. La faune y est également exceptionnelle. On comprend ainsi mieux pourquoi cette région compte 60 % de la superficie totale des régions protégées en Espagne, soit 80 régions couvrant quelque 15 000 km² (17 % de son territoire).

Dans cet environnement exceptionnel, il est possible de produire de nombreux miels toutes fleurs de très grande qualité ainsi que de très nombreux miels monofloraux :

Miellat de chêne (*Quercus* sp.) (encina)
Caractéristiques : odeur caractéristique assez intense, couleur ambre foncé aux reflets verdâtres ou rougeâtres.

Miel de thym (*Thymus* sp.) (tomillo)
Caractéristiques : voir tableau

Miel de lavande (*Lavandula latifolia* Medicus) (espieglo)
Caractéristiques : voir tableau.

Miel d'arbousier (*Arbustus unedo* L.) (madrono)

Caractéristiques : voir tableau

Miel d'oranger (*Citrus* sp.) (azahar)

Caractéristiques : voir tableau

Récolte uniquement sur la côte de Malaga et de Grenade.

Miel de chardon (*Scolymus hispanicus* L.) (cardillo de la uva)

Caractéristiques : odeur caractéristique et saveur particulière. Miel blanc, suave et crémeux, à cristallisation rapide.

Récolte : sa production difficile est directement liée aux conditions climatiques de l'année.

Miel d'anhyllle (*anhyllis cytisoides* L.) (albaida)

Caractéristiques : de couleur claire, proche du miel de romarin mais de saveur plus suave et moins aromatique.

Récolte : principalement dans la région d'Almeria.

Miel de bruyères (*Erica* sp.) (brezo)

Caractéristiques : odeur pénétrante et saveur légèrement amère, couleur ambre sombre aux reflets rougeâtres. Surtout apprécié dans le centre de l'Europe.



Miel de vipérine (*Echium plantagineum*) (de flor cordial o chupamieles)

Caractéristiques : miel sombre, peu aromatique, de saveur suave et agréable.

Récolte : il est rarement récolté à l'état monofloral, mais se trouve souvent dans les toutes fleurs ou dans les miels de forêt.

Miel de tournesol (*Helianthus annus* L.) (girasol)

Caractéristiques : de couleur ambre clair et de saveur agréable.

Récolte : production importante dans les nombreuses zones de culture.

Exemples d'analyses organoleptiques de 10 miels provenant d'Andalousie, analysés au laboratoire du CARI

Type de miel	Citronnier	Oranger	Bruyère & Miellat de chène	Miellat de chène	Thym	Arbousier & Châtaignier	Avocat	Retama	Eucalyptus	Toutes Fleurs
Odeur										
Chaud										
Florale/fruitée										
Fraîche										
Chimique										
Boisée										
Avancée										
Arômes										
Chaud										
Doux										
Caramélisé										
Fruits cuits										
Brûlé										
Flor./fruit										
Florale										
Fruitée										
Fraîche										
Rafraîchissant										
Agrume										
Chimique										
Petrochimique										
Médicamenteux										
Boisée										
Végétal sec										
Résine										
Épicé										
Avancée										
Mort										
Animal										
Soufre										
Aigre										
Savours & sensations										
Sucré										
Acide										
Amer										
Astringent										
Froid										
Piquant										
Persistance										

Miel d'eucalyptus (*Eucalyptus* sp.) (eucalipto)

Caractéristiques : voir tableau

Récolte : très abondante dans les zones de plantation d'eucalyptus.

Miel de retama

Caractéristiques : voir tableau

Récolte : limitée à certaines régions et fortement dépendante des conditions climatiques (très sec).

Miel de romarin (*Rosmarinus officinalis* L.) (romero)

Caractéristiques : odeur finement aromatique et de saveur suave. Sa couleur oscille entre le blanc et l'ambre très clair.



Miel de lavande papillon (*Lavandula stoechas*) (cantueso)

Caractéristiques : odeur forte et pénétrante, de saveur agréable et intense, couleur allant de l'ambre très clair à l'ambre clair.

Miel d'avocat (*Persea americana*) (aguacate)

Caractéristiques : odeur pénétrante et saveur intense, couleur sombre dans les tons marron. Cristallisation lente. Récolte uniquement sur la côte de Malaga et de Grenade.

Miel d'oranger (*Citrus* sp.) (azahar)

Caractéristiques : odeur florale délicate incomparable et saveur délicieuse et caractéristique.



Le CAAPE, centre andalou d'apiculture écologique

Le CAAPE est un jeune centre fondé en 1995. C'est une émanation du Département de Biologie animale de l'Université de Cordoue. José Manuel Flores Serrano est professeur titulaire de ce département. Le CAAPE a pour objectif de trouver, au travers de recherches, des solutions aux problèmes que rencontrent les apiculteurs sur le terrain. Pour cela, ils ont développé un mode de fonctionnement original qu'ils appellent "recherche participative". Pour associer étroitement les apiculteurs et les chercheurs, ils ont formé une commission chargée de définir les objectifs à suivre, de planifier le travail et de l'évaluer.



Rucher expérimental à l'arrière du bâtiment du CAAPE

De cette façon, les apiculteurs du sud de l'Espagne, en majorité professionnels, sont directement partie prenante dans les recherches.

La recherche

Un des objectifs prioritaires est d'arriver à utiliser un minimum de traitements pour lutter contre les maladies qui s'attaquent au couvain (varroase, loque, couvain pâtre, ascosphérose). Ils ont ainsi développé les recherches dans le domaine de l'utilisation de traitements biologiques et de la tolérance des abeilles. Depuis 1996, ils testent une série de produits différents. L'objectif était de trouver une stratégie de traitements efficaces et ap-

plicables dans les conditions du sud de l'Espagne (climat méditerranéen, ruches Layens...). Ils proposent aujourd'hui aux apiculteurs un traitement à base de thymol et d'huile d'olive dans des proportions différentes en fonction du support et du modèle de ruche (Layens : 1,6 g d'huile mélangé à 4 g de thymol, le tout imbibé sur un ruban de carton et pour les autres modèles : 12 g d'huile pour 8 g de thymol imbibé sur support de vermiculite). Le mélange doit se faire selon le processus suivant : chauffer l'huile à 65 °C et y dissoudre le thymol puis maintenir entre 40 et 45°C pour l'imprégnation. Les produits doivent être conservés au frigo ou au congélateur.

Ils préconisent d'utiliser, sur des colonies de 8 cadres d'abeilles au printemps (en mars où la température est comprise entre 15 et 25°C), deux rubans ou un bloc par ruche et de renouveler le traitement après 8 à 12 jours. Ces traitements ont une efficacité légèrement supérieure à celle de l'Api Life Var (85,9 % contre 81,3% pour l'Api Life Var). Le contact avec le thymol est important. L'efficacité du traitement passe de 50 à 80 % avec ou sans contact.

En automne, ils préconisent un traitement croisé avec un produit chimique agréé. La recherche de lignées tolérantes se fait sur base d'un programme de sélection directement orienté vers la recherche de lignées hygiéniques. Le test du couvain congelé est à la base de ce programme. Ils placent au surgélateur pendant 24h de 70 à 100 cellules de couvain operculé dont les nymphes ont les yeux foncés et, après réintroduction dans la ruche, ils analysent les différentes performances de nettoyage. Ce programme s'étale sur plusieurs années.

Le développement

L'élevage et le renouvellement des reines est une pratique très peu répandue dans les exploitations apicoles, et cela même chez les professionnels. Il est vrai que le nombre impressionnant de ruches détenues par les apiculteurs constitue un réel frein à tout élevage. Le renouvellement des reines permet d'améliorer l'état sanitaire des colonies (ascosphérose, nosérose, loques) et, de ce fait, de réduire le nombre de traitements. Comme chacun le sait, les jeunes reines favorisent le développement de colonies fortes. C'est pour ces raisons que José Maria, responsable du groupe élevage, distribue depuis trois ans à une série d'apiculteurs un millier de reines sélectionnées. Une des premières choses à leur inculquer, ce sont les techniques d'introduction de reines pour augmenter les acceptations. La première étape est donc d'amener



Vue partielle du laboratoire du CAAPE

les apiculteurs à travailler avec des reines jeunes. Par la suite, on peut envisager une sélection.

En matière de développement, les priorités que le CAAPE retient sont les suivantes : 1. technique (utilisation de hausses) ; 2. travail avec des reines jeunes ; 3. veiller à une bonne alimentation ; 4. améliorer les conditions sanitaires (utilisation de traitements alternatifs) ; 5. travailler sur la sélection.

Les autres missions

A côté de la recherche et du développement, le CAAPE a également une mission de service. Ils analysent ainsi des échantillons d'abeilles et de couvain envoyés par les apiculteurs pour réaliser un diagnostic des pathologies présentes. Ils ont également un programme de formation et d'information (conférences, congrès, publications : livres, feuillets d'information, articles) tant pour les apiculteurs que pour les étudiants ou d'autres publics cibles. Ils ont entre autres réalisé un très bel ouvrage sur le dépistage des pathologies. Ils participent à l'organisation des journées "Expomiele" de Cordoue. Enfin, ils sont partie prenante dans les



José Manuel Flores Serrano

opérations de promotion et de sensibilisation : foires, visites de collègues et d'associations... Pour réaliser tout cela, il faut bien évidemment des moyens financiers et humains. En plus du directeur, deux autres personnes appartiennent à l'université, José Manuel Flores Serrano et Francisco Campano Cabanes, technicien de laboratoire spécialisé. Six autres personnes travaillent au CAAPE dans des programmes de recherche divers financés au niveau national ou européen (FEDER). L'université met à leur disposition deux bâtiments en bordure du campus, comprenant entre autres des bureaux, une bibliothèque, un laboratoire, une salle d'extraction.

Leurs ruches (120 colonies) se trouvent sur place et dans des ruchers situés à proximité. Ici aussi, nous remercions toute l'équipe qui nous a permis de mieux cerner les réalités de l'apiculture andalouse et les efforts mis en place pour la développer.



Lange quadrillé et plastifié pour faciliter le comptage des varroas

Établissements BAUDREZ



Tout le matériel apicole et de vinification

Place Saint-Médard 16A
B 5600 SAMART (Philippeville)
Tél./Fax : 071/ 61 57 07

Ouvert les mercredi et vendredi de 14 à 19 heures
Le samedi de 10 à 19 heures ou sur rendez-vous

REMISE CARIPASS : 10 %