

Concours des miels de l'Aveyron samedi 22 octobre

Près de 90 miels en compétition à Baraqueville

Samedi 22 octobre, la Chambre d'agriculture en partenariat avec le syndicat apicole, l'Abelle de l'Aveyron, organise la 15^{ème} édition du concours officiel des miels de l'Aveyron. Près de 90 miels seront soumis à l'avis d'un jury d'experts et d'amateurs, à Baraqueville.

Qu'ils soient amateurs ou professionnels, les apiculteurs de l'Aveyron ont à cœur de montrer leur savoir-faire et la qualité de leur miel, à l'occasion d'un concours officiel piloté par la Chambre d'agriculture et l'Abelle de l'Aveyron. Sur les 500 adhérents du syndicat apicole, ils seront 66 à soumettre leur miel à l'appréciation d'un jury ce samedi 22 octobre.

« Cette année la météo et notamment les fortes chaleurs ont perturbé les récoltes de miel mais la participation au concours est très satisfaisante », se réjouissent les responsables du syndicat apicole. Plus de 90 échantillons de miels ont en effet été reçus puis analysés. « Nous en avons sélectionné 87 qui seront présentés au concours ce samedi », précise Alain Teissier, président.

Les abeilles ont souffert de la sécheresse

Si la récolte est plus modeste cette année, en revanche la qualité est au rendez-vous. « Les grosses chaleurs, le manque de fleurs ont obligé les abeilles à puiser, déjà pendant l'été, sur leurs réserves. Ce sont surtout les apiculteurs sédentaires qui sont en difficulté, ceux qui transhument ont pu déplacer leurs ruches et permettre à leurs abeilles de diversifier leur alimentation », ajoute Edmond Vayssé, vice-président. Mais globalement les abeilles ont souffert de la sécheresse : « Nous avons observé des coupures de ponte.

Des miels scrupuleusement analysés

Seuls les apiculteurs à titre individuel ou en société (GAEC, EARL...) enregistrés en Aveyron avec des miels exclusivement récoltés en Aveyron au cours de l'année et dont les ruches sont déclarées à la DDETSP peuvent concourir.

Les apiculteurs sont répartis en deux catégories :
- apiculteurs commercialisant de manière significative, du miel et dont l'échantillon est prélevé dans un lot de miel de 100 kg minimum
- apiculteurs ne commercialisant pas ou peu de miel.

Pour être définitivement admis à la dégustation, les échantillons de miels ont été envoyés à un laboratoire d'analyses pour en déterminer la composition et l'origine des pollens : HMF (hydroxy - méthyl - furfural), humidité, analyse pollinique qualitative, conductibilité électrique, analyse de coloration. Les miels ne correspondant pas aux normes sont exclus du concours.

Pour la 15^{ème} édition, 87 miels de 66 apiculteurs ont été retenus. Ils sont répartis en 6 catégories : polyfloral clair et foncé, miel de causses, de châtaignier, de montagne, de sanfoin.

Le jury sera composé de 70 membres, apiculteurs, responsables d'organismes agricoles, représentants des administrations, journalistes et consommateurs...

Comme tout concours officiel, seul un tiers des échantillons sera médaillé (or, argent ou bronze).



Les membres du bureau de l'Abelle de l'Aveyron et la conseillère produits fermiers, Emmanuelle Richard, au rucher-école de Toizac, présente la 15^{ème} édition du concours des miels de l'Aveyron.

elles ont manqué de nectar et certains apiculteurs ont commencé à les nourrir en septembre. L'hiver risque d'être long », s'inquiète Edgard Juan, secrétaire du syndicat apicole. Mais le message est unanime envers les apiculteurs : il faut nourrir les ruches sinon les colonies s'étendront cet hiver, préviennent les membres du syndicat. Ce qui perturbe le plus les apiculteurs ce sont les écarts importants de températures : « Nous ressentons de près le changement climatique », assure Alain Teissier, « heureusement nous sommes dans une zone plutôt préservée des traitements phytosanitaires... ».

Ils continuent aussi de subir les assauts des prédateurs des abeilles, le Varroa, le frelon asiatique et son cousin l'Orientalis qui s'approche... « Nos ruchers-écoles vont reprendre les formations pour les apiculteurs. Les intervenants spécialisés nous apportent des conseils et répondent à toutes les questions. On ne devient pas apicul-

leur comme ça ! Il y a des bases à acquérir puis toute l'expérience terrain à engranger, on en apprend tous les jours ! », témoigne Edmond Vayssé. Angela Lemius, vice-présidente et Christian Larroque, trésorier, le confirment : « Il faut être

constamment présents, jeter un coup d'œil régulier sur les ruches. Le climat, les prédateurs nous y obligent ». Une quarantaine de personnes s'appuient sur les ruchers-écoles de Toizac et de Millau pour se former chaque année.

Conseil départemental Les collégiens ont « l'Aveyron dans l'assiette »

La nouvelle édition de l'Aveyron dans l'Assiette s'est déroulée du 10 au 14 octobre dans tous les collèges du département. Une opération à l'initiative du Conseil départemental dont le président, Arnaud Viala était en visite au collège de Pont-de-Salars.

Permettre aux Aveyronnais de profiter d'une alimentation de qualité, plus locale et accessible à tous, mais également soutenir les agriculteurs, les producteurs et les filières du département est aujourd'hui vital, pour le Conseil départemental. Pour la collectivité, cela signifie également accompagner les citoyens, notamment les jeunes, pour leur permettre de faire évoluer leurs habitudes alimentaires et préserver leur santé. C'est ainsi qu'elle contribue au maintien d'une agriculture durable, de proximité, fière de ses valeurs et de la place qu'elle occupe au sein de l'Aveyron.

L'opération l'Aveyron dans l'Assiette, ayant pour finalité la sensibilisation aux produits locaux et de qualité, a permis lors de cette nouvelle édition, de familiariser les collégiens avec les productions de la filière apicole et le rôle des abeilles dans l'alimentation.

Ainsi, pour célébrer la première journée de cette nouvelle édition, Arnaud Viala, président du Dépar-



Arnaud Viala, président du Département, était en visite au collège de Pont de Salars.

tement de l'Aveyron, s'est rendu lundi 10 octobre, au collège Jean Amans, à Pont de Salars, pour partager le repas du midi avec l'ensemble des collégiens. A cette occasion, il a pu échanger avec les équipes du Département présentes en cuisine pour les féliciter de la qualité des plats proposés au menu et pour connaître leur environnement de travail et leur quotidien.

Le Département organise depuis 2008 l'opération l'Aveyron dans l'Assiette. Au cours de cette manifestation, chaque collège propose un menu local (entrée, plat, dessert) un jour dans la semaine. Il est essentiel d'associer l'enjeu que

représente l'approvisionnement des restaurations collectives à cette réflexion, afin de déployer des actions innovantes et performantes pour reconnecter les acteurs de la production, de la consommation et surtout de faire progresser la souveraineté alimentaire du territoire.

Le Département a ainsi souhaité associer à l'opération l'Aveyron dans l'Assiette, soutenue par de nombreux partenaires comme les établissements scolaires et la Chambre d'agriculture, l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial, dans le cadre de la valorisation des filières de qualité.