

Forum GOURMAND

INTERPROFESSIONNEL



Le miel toutes fleurs des prairies du Fin Gras

Les grandes étapes

✓ Étape 1

Vérifier la possibilité juridique.

✓ Étape 2

Rédiger le cahier des charges avec les apiculteurs intéressés et l'association Fin Gras.

✓ Étape 3

Mettre au point l'étiquetage et peut-être un pot particulier.



Contact :
Vincent FAURE
La Ferme aux abeilles
43430 Fay-sur-Lignon

Tel : 04.71.59.55.80
E-mail : vincent.faure311@orange.fr



Description et origine du projet

J'ai été vraiment satisfait de constater, dans le cahier des charges de l'AOC Fin Gras du Mézenc, l'interdiction de l'enrubannage et de l'ensilage, qui conduit à un démarrage tardif de fenaison permettant à mes abeilles de profiter suffisamment de la flore pastorale du Mézenc qui est vraiment formidable. Les fleurs font le foin et donc la viande Fin Gras, ce sont les mêmes qui font le miel.

Pourquoi pas un miel toutes fleurs qui serait récolté précisément sur l'aire de l'AOC et qui représenterait un haut de gamme en mentionnant par exemple « récolté dans les herbages du Fin Gras du Mézenc », à condition bien sûr de respecter la réglementation.



Diversifier la gamme vers le haut et mieux l'ancrer dans son terroir

Ce serait un élargissement de la gamme de miels qui, grâce à la notoriété acquise par le Fin Gras, pourrait plaire à la clientèle, avec une plus value supplémentaire. Cette idée peut intéresser d'autres apiculteurs professionnels du massif. De plus ce produit présent toute l'année sur les tables familiales sera un heureux rappel de la viande Fin Gras uniquement présente de février à juin.

Des problèmes à résoudre

Il y a d'abord à s'assurer que la réglementation le permet et à rédiger un cahier des charges simple qui serait respecté par tous ceux qui se lanceraient dans cette démarche. Il faut évidemment que l'association Fin Gras donne son accord.

