

Le miel, ce petit bijou des saveurs corses

Rencontre avec un orfèvre, Albert Guichard, que l'on croise sur le marché d'Ajaccio. Un apiculteur qui, dans toutes les séquences de production, a fait le choix de travailler à l'ancienne

Il est 10 heures du matin, lorsque l'agitation commence à gagner les stands du marché installés sur la place des Palmiers. Émilie, une jeune touriste venue du Gard, souhaite débiter ses vacances par une note sucrée et goûter les fameux miels corses tant réputés pour leurs parfums. "En Corse, nous n'avons pas de miels de culture. Notre territoire est riche de plusieurs centaines de fleurs endémiques. C'est ce qui donne à notre miel ces notes subtiles de parfums mélangés", lui explique Fabrice Dugas, apiculteur sur la commune d'Appietto.

Chaque matin, il vient vendre sa production sur le marché ajaccien. Sa passion pour le miel, il la doit à son beau-père, Albert Guichard, qui lui a tout appris dans les règles de l'art. Tout à l'ancienne, comme autrefois, sans l'intervention de machines.

"J'ai essayé de me faire aider par des machines, mais j'ai trouvé que mon miel perdait en saveur. Alors je suis vite revenu à ma méthode manuelle", précise-t-il. Poursuivant depuis trois générations le savoir-faire et la tradition familiale, Fabrice désopercule tous les bouchons de cire à la main. Cela évite que le miel s'échauffe, s'évente et ne se mélange à la cire. La mise en fûts et en pots se fait également *a mano*, de façon à ne pas trop mouvoir le nectar des dieux.

Tel un orfèvre, l'apiculteur travaille ses ruchers avec la plus grande délicatesse.

"L'abeille butine dans un rayon de 2 km en moyenne. Alors, je place mes ruches par rapport au miel que je veux faire. En regardant les espèces florales présentes, je sais grosso modo le goût qu'il va avoir", confie-t-il. À l'image d'un nez de parfumerie, il compose son miel en jouant sur l'environnement.

Vigilance sanitaire

Malheureusement, depuis dix ans l'apiculteur constate une perte de 50 % de sa production. La santé des abeilles et le changement climatique en seraient la cause. "Il nous faut travailler deux fois plus sur le terrain et bien connaître la biologie de l'abeille. C'est pour cela que je fabrique ma propre cire car toutes celles du commerce contiennent des traces de pesticides et d'herbicides. Cela donne des reines moins bien fécondées. Nous devons être très vigilants!", insiste-t-il.

Les épisodes de canicule ajoutent aussi à la baisse de la production. Avec la sécheresse, les périodes de butinage se sont raccourcies. Pour autant, Fabrice Dugas reste optimiste. "Si certains miels risquent de disparaître, je reste convaincu que d'autres vont se dévoiler", lâche-t-il dans un grand sourire.

Avec ses six AOC (Appellation d'origine contrôlée) sur les sept attribuées en France, le miel de Corse témoigne d'une qualité et d'un savoir-faire uniques.

MARIE-LAURE MARQUELET



Émilie, une jeune vacancière, est ravie de pouvoir goûter à toutes les variétés de miel que propose l'apiculteur Fabrice Dugas, sur son étal du marché, place des Palmiers. / PHOTOS M.-L. M.



Dans sa miellerie, Fabrice Dugas procède au désoperculation des bouchons de cire à la main. Un procédé à l'ancienne qui permet au miel de conserver toutes ses subtilités aromatiques.