



## L'Abeille corse



Depuis l'Antiquité, l'apiculture a toujours été une activité traditionnelle de l'île, s'appuyant sur l'existence d'une flore diversifiée et originale avec de nombreuses espèces endémiques.

Ce cadre particulier permet à l'abeille corse (*Apis mellifica mellifica* écotype corse) de butiner tout au long de l'année en fonction de l'altitude et des saisons. Toutefois, l'apiculture restait une activité annexe jusqu'à la fin des années 1970.



L'abeille corse, la mellifica,

est un croisement entre l'abeille noire et l'italienne.

Son caractère agressif a fait sa réputation.

### À chaque mois son miel :

- février pour le romarin,
- mars, avril, mai, pour l'asphodèle et la bruyère,
- de fin juin à fin juillet le châtaignier et le thym,
- d'août à septembre la ronce,
- en septembre / octobre le lierre,
- et c'est avec l'arbousier que finit l'année.



L'AOC. « Miel de Corse – Mele di Corsica » est reconnue par la parution du décret su 30 janvier 1998.

Le syndicat porte alors le nom de Syndicat AOC « Miel de Corse – Mele di Corsica ».

L'Appellation d'Origine Protégée a été obtenue en 2000, ce qui implique une protection du nom au niveau européen.

Depuis 2008, et conformément à la réglementation, le syndicat est reconnu Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation.