

Indication Géographique Protégée

« MIEL DES CEVENNES »

Projet de cahier des charges

Demandeur :

Groupement Qualité des Miels et des Produits de la Ruche du
Languedoc Roussillon (GQM LR)



Maison des agriculteurs A – Mas de Saporta:
CS 30012 – 34875 Lattes cedex
Téléphone : 04 67 06 23 16
Fax : 04 67 20 88 73
Email : gqm.lr@free.fr

Jean Claude CANAC
Président du GQM LR

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	2
1 - GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2 - NOM DU PRODUIT	3
3 – TYPE DE PRODUIT	3
4 – DESCRIPTION DU PRODUIT.....	4
5 – DÉLIMITATION DE L’AIRE GÉOGRAPHIQUE	7
6 – PREUVE DE L’ORIGINE	10
7 - DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D’OBTENTION DU PRODUIT.....	13
8 – LIENS AVEC L’ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	14
A- SPÉCIFICITÉ DE L’AIRE GÉOGRAPHIQUE.....	14
B- SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT	16
C LIEN CAUSAL ENTRE AIRE GÉOGRAPHIQUE ET QUALITÉ SPÉCIFIQUE	18
9 – STRUCTURE DE CONTRÔLE.....	19
10 - ETIQUETAGE	19
11 - EXIGENCES ÉVENTUELLES À RESPECTER EN VERTU DE DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES.....	20
ANNEXES	21

1 - Groupement demandeur

Groupement Qualité des Miels et des Produits de la Ruche du Languedoc-Roussillon

Adresse :

Maison des agriculteurs A
Mas de Saporta - CS 30012
34 875 Lattes Cedex

Tel 04 67 06 23 16

Fax 04 67 20 88 73

Email : gqm.lr@free.fr

2 - Nom du produit

« Miel des Cévennes »

3 – Type de produit

Classe 1 .4 : autres produits d'origine animale (Miel ...)

4 – Description du produit

L'IGP « **Miel des Cévennes** » est un miel monofloral ou polyfloral présentant, à la vente au consommateur, une structure parfaitement homogène (liquide, cristallisée ou crémeuse).

La spécificité du « Miel des Cévennes » est fondée sur la spécificité de la flore spontanée butinée par les abeilles dans la zone de production IGP.

La variété de l'origine végétale des miels des Cévennes entraîne une description organoleptique variée, mais s'appuyant sur les caractéristiques de la flore locale majoritaire.

Ainsi tous les miels « des Cévennes » doivent être marqués par une origine florale typiquement cévenole.

Pour les miels monofloraux, ils doivent avoir un goût conforme à l'origine florale dont ils se prévalent, et être issus de la flore des Cévennes.

Par contre, les récoltes butinées sur des fleurs de cultures non spécifiques aux Cévennes comme le tournesol, le colza, la luzerne, la lavande ne peuvent pas donner lieu à l'utilisation de la dénomination "des Cévennes". Les pollens de ces plantes ne peuvent être présents qu'à l'état de pollens isolés et ceux des fruitiers, à l'état de pollen d'accompagnement.

- **Caractéristiques polliniques et origine florale**

La flore mellifère et pollinifère qui se développe sur ces espaces au cours de la saison (printemps, début été et été/fin d'été) donnent une gamme variée de miels typiques de cet ensemble floristique cévenol. La spécificité des miels des Cévennes provient de leur spectre pollinique et donc de la concomitance de paramètres climatiques et géomorphologiques déterminant les ensembles floristiques présents à un moment et dans une unité paysagère donnés. La gamme des miels des Cévennes peut se décliner ainsi au cours de la saison:

- les miels de printemps: bruyère blanche (sur les versants secs) et acacia (dans les vallons). En plus des pollens majoritaires d'acacia (pour le miel d'acacia) et de bruyère blanche (pour le miel de bruyère blanche), se trouveront entre autres des pollens de saule, d'aulne, de noisetier, de pissenlit et de buis, qui sont les premières végétations visitées par les abeilles sur les prairies naturelles ou cultivées, ou bien sur les bas de versants secs (pour les cistes notamment).

- les miels de début d'été plus ou moins marqués par la floraison des châtaigniers: miel polyfloral des Cévennes, miel de châtaignier, miel de framboisier (plus en altitude), miel de bruyère cendrée, miel de ronce. Selon la proximité d'une floraison de châtaigniers et compte tenu de l'abondance de pollen produit par cet arbre et de son attractivité pour les abeilles, les miels de début d'été des Cévennes sont souvent marqués par une importante présence de pollens de châtaignier. Se trouvent également des pollens de bruyère cendrée, de ronce, de framboisier...Les poiriers et les pommiers sont également en fleurs au mois de juin dans les vallons et leurs pollens peuvent donc se retrouver dans certains miels.

- les miels de fin d'été: on trouve plus particulièrement à cette période de l'année le miel de callune. Ces miels peuvent encore être marqués par la présence de pollen de châtaignier mais se composeront également de pollens de bruyère callune et de bruyère cendrée.

- le miellat de sapin: le miellat n'est pas issu du nectar de fleurs mais d'exsudats de pucerons. A ce titre, la production de miellat de sapin dépend de la présence de cet insecte qui peut apparaître dès début juin jusqu'à octobre.

L'analyse pollinique peut fournir des indications sur l'origine géographique de la flore butinée et donc des miels. A titre d'exemple, la liste des spectres polliniques des principaux miels de l'IGP « Miel des Cévennes », révélés par les analyses, est présentée ci-après.

Miels issus majoritairement de :	- Fleurs des Cévennes	- Callune	- Erica arborea (Bruyère blanche)	- Erica cinerea (Bruyère cendrée)	- Châtaignier
Pollens dominants (présence > 45%)	Châtaignier Fruitières	Châtaignier Callune	Erica arborea	Châtaignier	Châtaignier
Pollens d'accompagnement (15% < présence < 45%)	Erica Framboisier Ronce, Fruitières Châtaignier Sainfoin, Bleuet	Callune Châtaignier Ronce Trèfle blanc Spirée	Erica arborea Cistes	Ronce	Callune Ronce
Pollens isolés (présence < 15%)	ronce, erica cinerea, thym, fruitiers, trèfle blanc, chêne, sainfoin, cistes, jasione, ulex, bleuet, callune, graminées, centaurée, tilleul, crucifères, germandrée, trèfle violet, erica arborea, plantain, nerprun, scorodaine, chardon, lotier, raiponce, acacia, renouée bistorte, genêt, renouée, vigne vierge, cornouiller sanguin, cirse, épilobe, hélianthème, knautie, molène, rhododendron, saule, vesce, scabieuse, pin, séneçon, vipérine, ailanthe, bryone, bourdaine, châtaignier, composées, coronille, papaver, hippocrépis, houx, lierre, mercuriale, moutarde, pissenlit, sureau, sedum, spirée	aster, arbusier, armoise, bleuet, chêne, bryone, buplèvre, callune, centaurée, chardon, châtaignier, cirse, cistes, composées, cornouiller, crucifères, épilobe, erica cinerea, framboisier, fruitiers, genêt, géranium, graminées, hélianthème, hippocrépis, houx, lierre, jasione, liliacées, lotier, papaver, pin, pissenlit, plantain, renouée, bistorte, thym, ronce, saule, sainfoin, scabieuse, scorodaine, smilax, spirée, trèfle blanc, trèfle violet, ulex, vipérine	acacia, amandier, châtaignier, chêne, cistes, cornouiller sanguin, coronille, crucifères, dorycnium, fruitiers, genêt, géranium, houx, lavande stoechas, lotier, nerprun, réséda, romarin, rosacées, saule, thym, trèfle blanc, ulex, viorne	ail, bleuet, buplèvre, callune, chêne, cirse, cistes, crucifères, épilobe, erica arborea, erica cinerea, fruitiers, jasione, genêt, germandrée, graminées, hélianthème, lavande stoechas, lierre, plantain, réséda, ronce, rosacées, sainfoin, scorodaine, thym, tilleul, trèfle blanc, trèfle violet, ulex, tournesol, vipérine	ronce, chêne, erica cinerea, fruitiers, trèfle blanc, graminées, thym, bleuet, crucifères, sainfoin, tilleul, scorodaine, germandrée, erica arborea, cistes, ulex, centaurée, ailanthe, nerprun, tournesol, jasione, lierre, lotier, trèfle violet, cistacées, hélianthème, plantain, vigne vierge, vipérine, scabieuse, acacia, callune, cirse, clématite, genêt, impatience, knautie, menthe, papaver, rhododendron, anthyllis, arbusier, bourdaine, buplèvre, chardon, châtaignier, composées, coquelicot, cornouiller sanguin, dorycnium, eleagnus, erica vagans, houx, lavande, lavande stoechas, leucanthème, liliacées, mélilot, moutarde, myrtacées, olivier, pin, réséda, rhus, romarin, troène, rosacées, saule, viorne

- **Caractéristiques physico chimiques**

Deux critères physico-chimiques relatifs à la qualité ont été retenus : la **teneur en HMF** (indicateur de la fraîcheur du produit) **et la teneur en eau** (indicateur de la maturité du miel).

La teneur en HMF :

L'hydroxyméthylfurfural (HMF) est le produit de dégradation des monosaccharides. Son absence ou quasi absence est garant de la qualité et de la fraîcheur du produit.

Cette teneur est de :

- ≤ 15 mg / kg pour tous les miels entre août et décembre de l'année de production, sauf pour le miel de bruyère callune,
- ≤ 15 mg / kg pour le miel de callune entre octobre et décembre de l'année de production.

Afin de respecter cette limite maximale de teneur en HMF en fin de saison apicole, il est recommandé de ne pas dépasser 10 mg/kg après extraction.

La limite de 15 mg/kg entre août et décembre de l'année de production (et octobre et décembre pour la callune) est également imposée de façon à ne pas dépasser de préférence 25 mg/kg en fin de DLUO (à condition que le miel soit stocké dans des conditions satisfaisantes dès lors qu'il a quitté l'exploitation.

La teneur en eau :

La teneur en eau (ou humidité) du miel est également un indice de qualité. Elle traduit une bonne maturité du miel. Elle a aussi une influence importante sur la stabilité physico-chimique du produit. En effet, un miel trop humide est susceptible de fermenter ou de cristalliser de manière défectueuse. Cette valeur ne varie plus après l'extraction si le miel est conservé dans des contenants hermétiques.

La teneur en eau est de :

- ≤ 19 % pour tous les miels
- ≤ 21 % pour le miel de callune.

5 – Délimitation de l'aire géographique

L'aire de production correspond à l'aire au sein de laquelle les apiculteurs doivent poser les ruchers pour la production de l'IGP « Miel des Cévennes ».

Toutes les autres opérations (extraction et conditionnement) peuvent se faire à l'extérieur de la zone.

Elle comporte 198 communes, réparties comme suit :

- Département de l'Ardèche :

Ailhon ; Aizac ; Antraigues-sur-Volane ; Asperjoc ; Les Assions ; Astet ; Banne ; Barnas ; Beaumont ; Borne ; Burzet ; Chambonas ; Chassiers ; Chazeaux ; Chirols ; Dompmac ; Fabras ; Faugères ; Genestelle ; Gourdon ; Gravières ; Jaujac ; Joannas ; Joyeuse ; Juvinas ; Labastide-Sur-Besorgues ; Labegude ; Lablachere ; Laboule ; Lalevade-d'Ardèche ; Largentière ; Laurac-en-Vivarais ; Laval-d'Aurelle ; Laviolle ; Lentillères ; Loubaresse ; Malarce-sur-la-Thines ; Malbosc ; Mayres ; Mercuer ; Meyras ; Montpezat-sous-Bauzon ; Montreal ; Montselgues ; Payzac ; Pereyres ; Planzolles ; Pont-de-Labeaume ; Prades ; Prunet ; Ribes ; Rocher ; Rocles ; Rosières ; Le Roux ; Sablières ; Saint-Andéol-de-Vals ; Saint-André-Lachamp ; Saint-Cirgues-de-Prades ; Saint-Etienne-de-Boulogne ; Saint-Genest-de-Beauzon ; Saint-Joseph-des-Bancs ; Saint-Laurent-les-Bains ; Sainte-Marguerite-Lafigère ; Saint-Melany ; Saint-Michel-de-Boulogne ; Saint-Paul-le-Jeune ; Saint-Pierre-de-Colombier ; Saint-Pierre-Saint-Jean ; Les Salelles ; Sanilhac ; La Souche ; Tauriers ; Thueyts ; Valgorge ; Vals-les-Bains ; Les Vans ; Vernon.

- Département de l'Aveyron :

Sauclières ; Saint-Jean du Bruel.

- Département du Gard :

Communes incluses en totalité : Alzon ; Arphy ; Arre ; Arrigas ; Aujac ; Aulas ; Aumessas ; Avezé ; Bessèges ; Bez-et-Esparon ; Bonnevaux ; Bordezac ; Branoux-les-Taillades ; Breau-et-Salagosse ; Cendras ; Chambon ; Chamborigaud ; Cognac ; Concoules ; Cros ; Dourbies ; L'Estrechure ; Gagnières ; Génolhac ; La Grand-Combe ; Lamelouze ; Lasalle ; Laval-Pradel ; Malons-et-Elze ; Mandagout ; Mars ; Le Martinet ; Mialet ; Molieres-Cavaillac ; Notre-Dame-de-la-Rouvière ; Peyremale ; Peyroles ; Les Plantiers ; Pommiers ; Pontails-et-Bresis ; Portes ; Robiac-Rochessadoule ; Roquedur ; Saint-Andre-de-Majencoules ; Saint-André-de-Valborgne ; Saint-Bonnet-de-Salendrinque ; Saint-Bresson ; Sainte-Cécile-d'Andorge ; Sainte-Croix-de-Caderle ; Saint-Jean-du-Gard ; Saint-Julien-de-la-Nef ; Saint-Laurent-le-Minier ; Saint-Martial ; Saint-Paul-la-Coste ; Saint-Roman-de-Codières ; Saint-Sauveur-Camprieu ; Les Salles-du-Gardon ; Saumane ; Senechas ; Soudorgues ; Soustelle ; Sumène ; Vabres ; Valleraugue ; La Vernarède ; Le Vigan.

Commune incluse en partie : Trèves (sections A ; B et C en totalité).

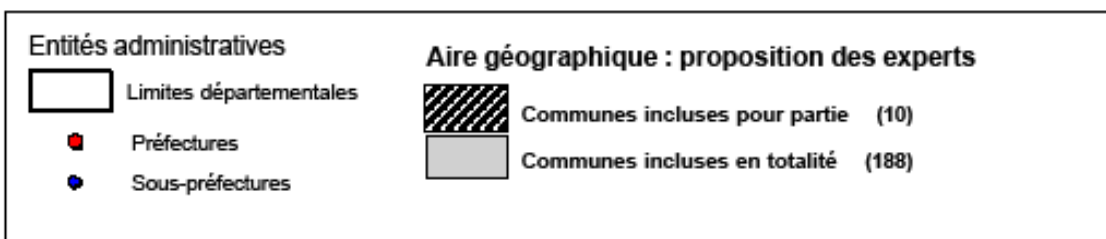
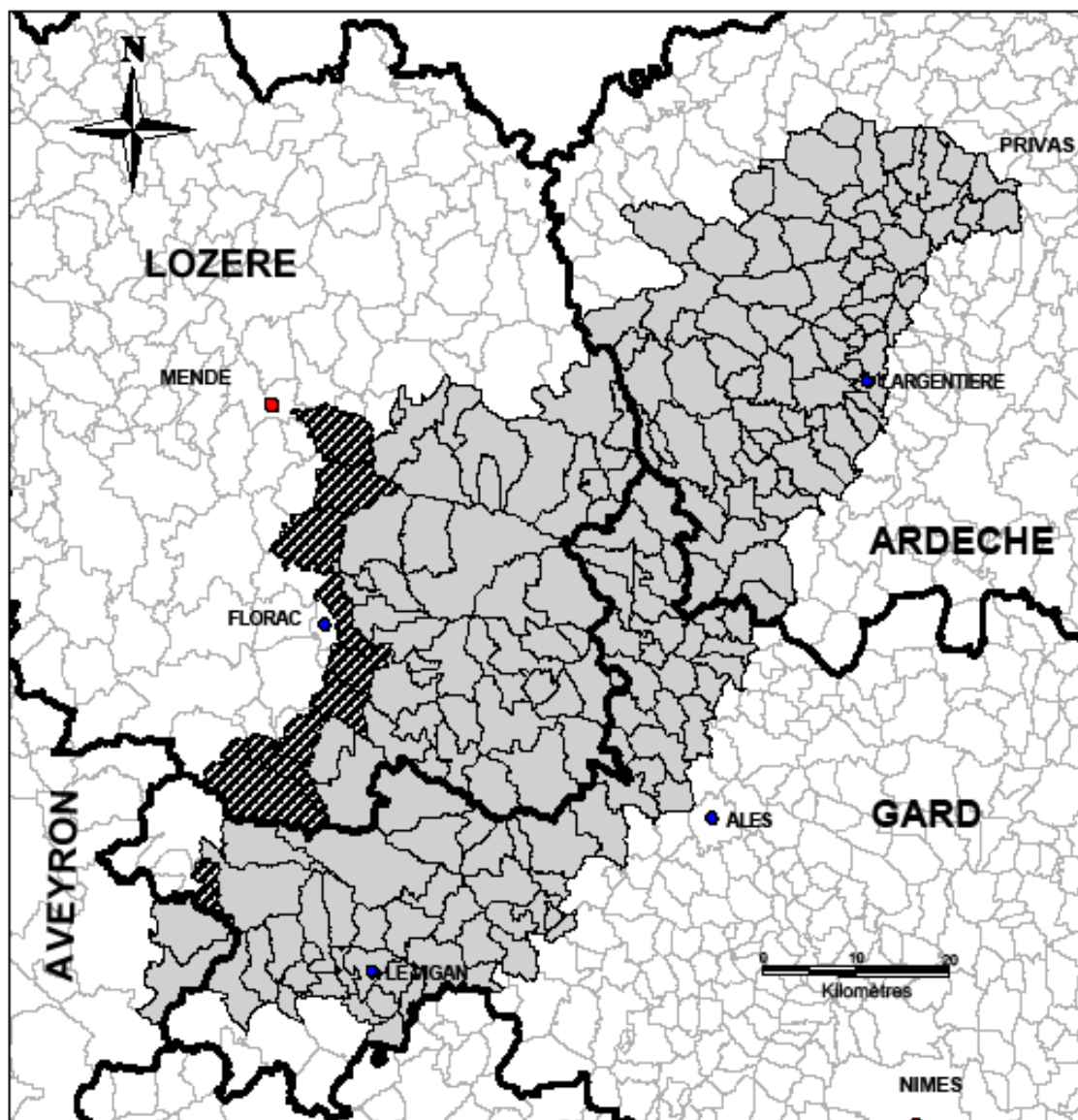
- Département de la Lozère :

Communes incluses en totalité : Altier ; Bagnols-les-Bains ; Pied-de-Borne ; Barre-des-Cevennes ; Bassurels ; Bedoues ; Le Bleymard ; Les Bondons ; Cassagnas ; Cocures ; Le Collet-de-Deze ; Cubières ; Cubierettes ; Fraissinet-de-Lozère ; Gabriac ; Mas-d'Orcières ; Moissac-Vallée-Française ; Molezon ; Le Pompidou ; Le Pont-de-Montvert ; Pourcharesses ; Prevenchères ; Rousses ; Saint-Andéol-de-Clerguemort ; Saint-André-Capcèze ; Saint-André-de-Lancize ; Sainte-Croix-Vallée-Française ; Saint-Etienne-Vallée-Française ; Saint-Frézal-de-Ventalon ; Saint-Germain-de-Calberte ; Saint-Hilaire-de-Lavit ; Saint-Julien-d'Arpaon ; Saint-Julien-des-Points ; Saint-Julien-du-Tournel ; Saint-Martin-de-Boubaux ; Saint-Martin-de-Lansuscle ; Saint-Maurice-de-Ventalon ; Saint-Michel-de-Dèze ; Saint-Privat-de-Vallongue ; La Salle-Prunet ; Vialas ; Villefort.

Communes incluses en partie : Florac (sections A ; AA ; AB ; AC ; B1 à B4 ; C1 ; C2) ; Fraissinet-de-Fourques (sections A3 à A5 ; B1 à B4 ; C1 à C3; D1) ; Gatuzières (sections C1 ; C2 ; D1 à D3 ; E1 ; E2 ; F1 à F3) ; Ispagnac (sections B1 à B5 ; C ; D1 ; D2 ; E2) ; Lanuejols (section B et C en totalité) ; Meyrueis (sections C2 ; C4 ; D1 à D8 ; E1 à E4 ; F1 à F9 ; G1 à G9 ; H4 ; H5 ; I) ; Saint-Etienne-du-Valdonnez (sections AA ; B1 ; B2 ; C1 , C2 ; D) ; Saint-Laurent-de-Trèves (sections A2 ; A3 ; B1 à B6 ; C1 à C3) ; Vebron (sections C1 à C8 ; D1 à D5).

I.G.P. MIEL DES CEVENNES

AIRE GEOGRAPHIQUE



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 03/2009

6 – Preuve de l'origine

Schéma de traçabilité

La traçabilité ascendante et descendante du produit est maîtrisée grâce à l'identification des emplacements, du miel extrait et des différents contenants (maturateurs, fûts, pots).

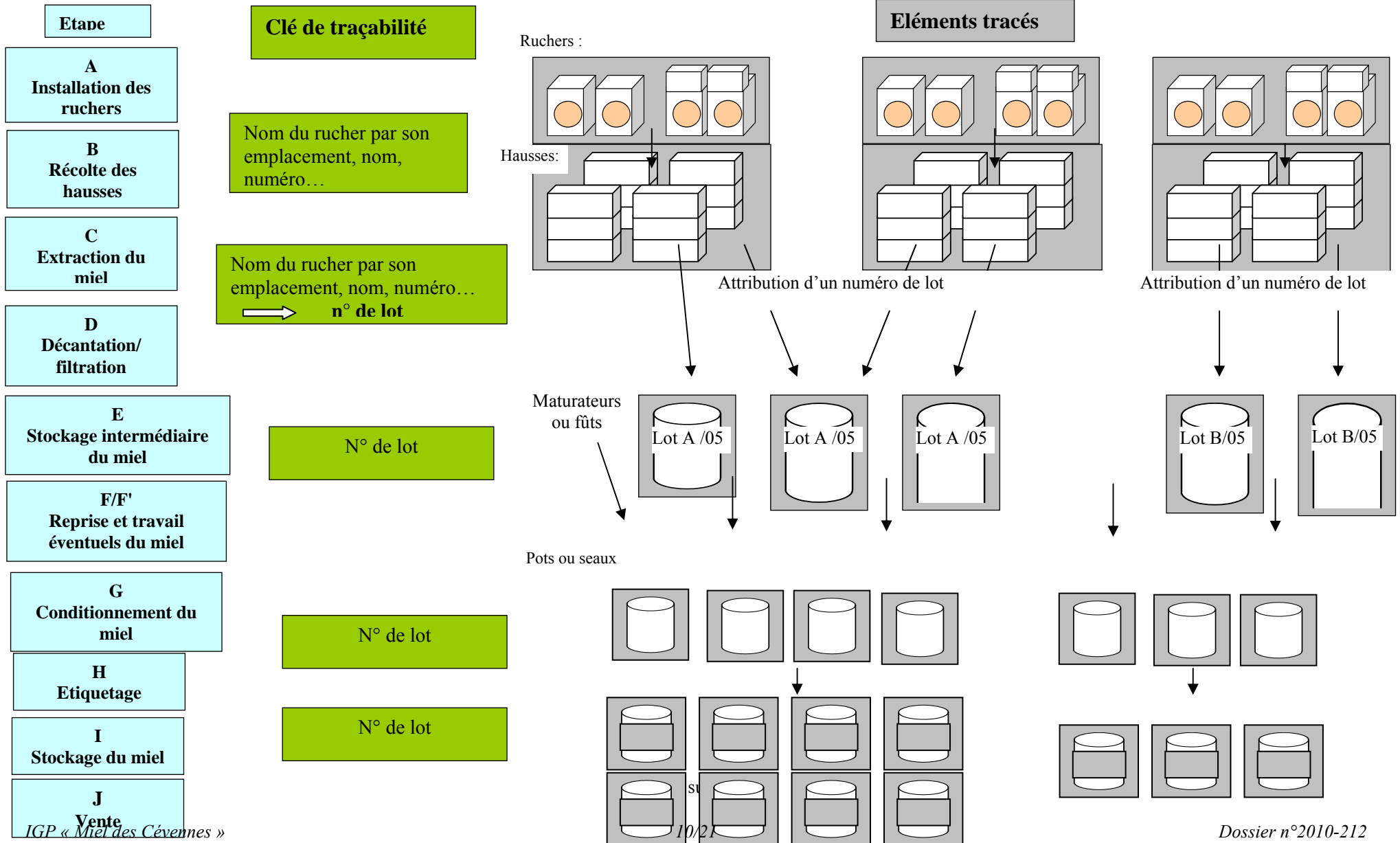


Tableau récapitulatif

Etapes	Informations suivies	Documents associés
Identification des opérateurs IGP	Nom, adresse, nombre de ruches, localisation de la miellerie et du siège d'exploitation	Déclaration d'identification
Installation des ruches	Nom du rucher par son emplacement, nom, numéro	Registre d'élevage Déclaration d'identification
Récolte des hausses	Nom du rucher par son emplacement, nom, numéro Méthode de récolte Conditions de stockage	Déclaration d'identification
Extraction du miel	Nom du rucher par son emplacement, nom, numéro Date d'extraction ou DLUO Quantité extraite Teneur en eau du miel Attribution d'un n° de lot	Cahier de miellerie
Stockage ¹ (maturateur ou fûts)	Récipient (fût ou maturateur) identifié avec un numéro de lot	Cahier de miellerie
Conditionnement	Numéro de lot Attribution de la DLUO Nombre d'unités conditionnées par type de conditionnement (1Kg, 500g,...)	Cahier de miellerie
Vente (fûts ou seaux, pots...)	Numéro de lot	Cahier de comptabilité matière
Vente en conditionné (apiculteur ou conditionneur)	Numéro de lot Quantité étiquetée sous IGP	
Etiquetage (apiculteur ou conditionneur)	Numéro de lot Pose de la contre étiquette Nombre de contre étiquettes sous IGP	Cahier de comptabilité matière

¹ A partir de cette étape, un même type de miel produit par des ruchers distincts peut être assemblé : ce lot se voit attribuer un nouveau numéro d'identification.

Les documents nécessaires au suivi de la traçabilité sont mis à disposition des apiculteurs par le Groupement.

La déclaration d'identification correspond à l'engagement de l'apiculteur. Elle comporte notamment le nom de l'apiculteur, le nombre de ses ruches, la localisation de sa miellerie et de son siège d'exploitation. Elle comporte également les déclarations sur l'honneur concernant:

- les méthodes de récolte.
- les conditions de stockage du miel.

Cette déclaration est à envoyer au Groupement avant le début de la saison. Un document de modification des déclarations est proposé en cas de changement de localisation des emplacements en cours de saison.

Les apiculteurs peuvent réaliser les enregistrements :

- * selon leur propre méthode
- * en utilisant les cahiers mis à disposition des apiculteurs par le Groupement :
 - registre d'élevage,
 - cahier de miellerie et de comptabilité matière.

En annexe n°11, sont présentés les enregistrements devant figurer dans :

- * le registre d'élevage
- * le cahier de miellerie
- * le cahier de comptabilité matière.

7 - Description de la méthode d'obtention du produit

L'activité apicole commence, contrairement à ce que l'on pourrait penser, à l'automne. C'est à ce moment que l'apiculteur prépare ses colonies pour l'année qui suivra. Il effectue un suivi sanitaire et sélectionne les reines qui donneront les futures colonies.

Après l'hiver, au moment du réveil printanier, les ruches reprennent leur activité et l'élevage des colonies s'effectue alors afin de constituer ou renouveler les cheptels qui produiront le miel.

La production de miel, quant à elle, débute au printemps dès la pose des premières hausses. Ainsi, la méthode d'obtention du miel des Cévennes se décline en plusieurs étapes de la ruche (pose des hausses) au conditionnement avant la mise en vente.

Le miel des Cévennes est produit et récolté sur l'aire géographique, tandis que l'extraction et le conditionnement peuvent se faire en dehors de l'aire, ceci n'ayant pas de conséquence sur la spécificité et la qualité du produit.

- **Etape A: Emplacement des ruchers**

Au printemps, les ruches dédiées à la production, une fois rassemblées en ruchers (ensemble de ruches), sont implantées sur un emplacement situé dans l'aire géographique IGP « Miel des Cévennes ».

Un déplacement de ces ruches (ou transhumance) peut être effectué à plusieurs reprises au cours de la saison, afin de suivre les lieux de miellées intéressantes situées sur l'aire de l'IGP.

- **Etape B: Récolte des hausses**

Une fois une miellée achevée, la récolte s'effectue directement sur l'emplacement. Cette étape consiste à récupérer les hausses où le miel a été stocké par les abeilles, en ayant retiré au préalable les abeilles qui sont sur les cadres. Pour cela, lors de la récolte du miel des Cévennes, l'utilisation de répulsifs chimiques pour chasser les abeilles est interdite afin d'éliminer le risque d'éventuels résidus.

Une fois les abeilles chassées des hausses, ces dernières sont décollées de la partie inférieure de la ruche, appelée le « corps », puis chargées dans des véhicules de transport afin d'être acheminées vers le lieu d'extraction, la miellerie.

- **Etape C: Extraction du miel**

Une fois les hausses déchargées à la miellerie, et après une phase éventuelle d'entreposage, l'étape de l'extraction débute par la désoperculation des cadres, action qui consiste à retirer le fin opercule de cire recouvrant les alvéoles remplies de miel. La désoperculation peut être manuelle à l'aide d'un couteau à désoperculer ou mécanique à l'aide de machine à désoperculer munie de couteaux.

Vient ensuite l'extraction du miel qui se fait dans la majeure partie des cas par force centrifuge dans une machine appelée extracteur. Ce matériel doit être apte au contact alimentaire.

C'est à cette étape que s'effectue un contrôle de l'humidité du miel à l'aide d'un réfractomètre, ceci garantit une stabilité physico-chimique du produit fini. La teneur en eau doit être inférieure à 19% pour tous les miels, sauf pour le miel de callune pour lequel elle doit être inférieure à 21%.

Cette opération n'est pas réalisée pour le miel vendu en rayon.

- **Etape D: Décantation et filtration éventuelle**

Le miel extrait passe à travers des tamis afin d'en retirer les particules de cire d'abeille les plus grossières.

Ces opérations nécessitent la présence d'un matériel spécifique (bac à décanter, tamis...).

Le miel est ensuite conservé pour une période plus ou moins longue de maturation en maturateur, afin d'opérer à une décantation, favorisant la remontée de particules ou débris plus fins et des bulles d'air provenant du procédé de brassage du produit pendant l'extraction.

Selon l'équipement de la miellerie, le miel transite entre ces différents contenants à l'aide de système de pompes et tuyaux ou de seaux. Une étape de filtration via des tamis peut avoir lieu en amont de cette opération.

- **Etape E: Stockage du produit extrait**

Après maturation, le miel peut être mis en pot directement et dans ce cas, il passe directement à l'étape du conditionnement. Ainsi, le stockage du miel peut avoir lieu dans différents contenants (pot, seau, fût) et à différents moments selon le mode de commercialisation choisi.

Dans le cas d'une vente en pots (demi-gros ou détail)

- le conditionnement peut être effectué juste après décantation/maturation, le miel est alors stocké en pot ;
- le conditionnement peut avoir lieu après une période de stockage intermédiaire en fût ou en maturateur avec ou non une étape de reprise du produit (étape F).

Dans le cas d'une vente en fûts (gros)

Le stockage (intermédiaire ou final avant la vente) peut être effectué en chambre climatisée ou dans un espace tempéré ($T^{\circ} \leq 20^{\circ}C$), ou dans un espace ne garantissant pas une $T^{\circ} \leq 20^{\circ}C$. Les conditions de température de stockage ayant un impact sur les caractéristiques physico-chimiques du miel, la DLUO appliquée sera différente selon ces diverses conditions.

- **Étapes F/F' (facultatives): Reprise et travail du miel**

Lorsque le miel a été stocké en maturateur ou en fût, au moment du conditionnement en pot, il peut être nécessaire d'effectuer une reprise du miel qui a débuté sa cristallisation afin de faciliter son écoulement pour la mise en pot. Un réchauffage ménagé du miel est alors possible.

En cas de reprise du miel par l'opérateur, les matériels suivants sont autorisés :

- défigeur
- ou étuve
- ou chambre chaude
- ou cordon chauffant
- ou dépeceur à froid.

Les procédés suivants sont interdits : chauffage à feu nu ou par vapeur directe.

- **Étape G: Conditionnement en pot et étiquetage**

Le conditionnement en pot se réalise dans la plupart des cas à l'aide d'une pompe ou d'une vanne fixée sur la partie inférieure du maturateur afin de remplir les pots par gravitation. Ce matériel est apte au contact alimentaire, tout comme doit l'être le pot dans lequel le miel est conditionné pour la mise en vente.

Après la mise en pot, l'étiquetage doit être effectué.

Pour la DLUO, elle doit être fixée à partir de la date d'extraction :

- DLUO limitée à 36 mois maximum si le miel n'a pas été stocké dans un local climatisé ou tempéré ;
- DLUO limitée à 48 mois maximum si la conservation du miel a été réalisée en local climatisé toute l'année (température inférieure ou égale à $20^{\circ}C$).

8 – Liens avec l'origine géographique

A- SPÉCIFICITÉ DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

La zone du « miel des Cévennes » se caractérise par une identité alliant un climat, une géologie, une végétation et des facteurs humains qui constituent la spécificité de cette zone.

Une géologie spécifique

Deux types de formes géologiques sont dominants: les massifs cristallins et les serres de schistes creusées par des vallées profondes. La géologie est très diverse, composée de roches toutes très anciennes, avec un peu de calcaire métamorphique, beaucoup de schistes et gneiss, mais aussi des grès et des micaschistes. C'est la partie du territoire français qui détient la plus grande diversité géologique. En sont exclus l'ensemble des Causses, même si une portion importante de ceux ci est intégrée au Parc National des Cévennes. En effet, les Cévennes constituent d'abord une chaîne de montagnes bordant le Massif Central au sud-est, faites de roches essentiellement issues de la poussée hercynienne.

Un climat méditerranéen-montagnard

Les Cévennes sont un lieu de convergence du climat montagnard (qui se retrouve sur les serres et plateaux sommitaux, voire sur les versants qui les bordent) et du climat méditerranéen principalement. La présence d'un relief très prononcé produit des effets microclimatiques difficiles à anticiper, tels que les épisodes cévenols. Cet

ensemble géographique connaît aussi dans son versant méditerranéen des influences océaniques, d'où une certaine complexité climatologique qui favorise la biodiversité de la zone.

Une végétation naturelle conditionnée par le milieu naturel (climat, sol) et les pratiques de l'homme

Les caractéristiques géomorphologiques (sols acides) et climatiques des Cévennes les dotent d'une végétation typique et façonnée par ailleurs par les pratiques agricoles ancestrales. Les ensembles floristiques (ou unités paysagères) caractéristiques de la zone sont étagés selon l'altitude et les influences climatiques :

- * les formations de basses altitudes sur la partie sud et sud/est des Cévennes et dans les vallons sont composées de végétation à base de chênes, bruyère blanche et cistes sur les versants secs et rocheux, et de prairies naturelles ou cultivées dans les vallons siliceux, qui sont des milieux ouverts caractérisés par la dominance des herbacées et d'autres espèces telles que le lotier, le pissenlit, la raiponce, le genêt, les trèfles, les cédons blanc et jaune et l'épilobe. C'est aussi dans ces vallons, le long des voies de passage humain, sur des terrains pauvres, que les acacias se sont développés depuis plusieurs siècles, constituant une flore à part entière caractéristique de ces vallons cévenols.
- * un peu plus haut, se trouve la châtaigneraie (à partir de 400 mètres d'altitude environ), qui s'étend sur une grande partie des vallées cévenoles. Son implantation importante en Cévennes date de l'époque gallo-romaine avec une extension plus marquée au Moyen Age. A cet étage de végétation, en allant également un peu plus haut, dans les espaces ouverts, peuvent se développer des espèces de reconquête comme la ronce.
- * puis en gagnant de l'altitude, on observe une végétation de lande et de maquis, caractérisée par la dominance des ligneux bas et des landes à bruyère cendrée et à callune.
- * à l'étage de végétation dit montagnard, se trouve la hêtraie (au dessus de 900 mètres d'altitude) sur les versants frais et humides entrecoupées par les grands reboisements de feuillus et résineux (sapins, épicéas, mélèze) datant du XIXème siècle. Dans cet étage montagnard, se développent également les framboisiers.
- * à l'étage quasi sub-alpin en particulier au niveau du Mont Aigoual, on observe des pelouses naturelles composées de végétation rase (trifolium, arnica...) due à des conditions écologiques difficiles (carence en eau et/ou froid, vent, saison végétative courte).

Plus globalement, nous noterons que certains auteurs définissent le contexte paysager de « type cévenol » comme associant châtaigneraie, petites terrasses de culture avec murettes de pierre (dont les dénominations varient : faïsse, bancel, traversier) et éventuellement châtaigneraie claire puis landes sur les sommets (où se découpaient autrefois des quartiers de champs ouverts), sans oublier le ruban étroit de prairies au fond des talwegs. Ce type de paysage s'oppose clairement à la structure agro-pastorale (landes boisées et champs) ou aux ensembles bocagers de l'ouest. Ce paysage spécifique dans lequel s'insère l'apiculture cévenole est associé au développement précoce des châtaigneraies (à partir du XV-XVIème siècle) et à l'essor même du peuplement.

B- SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

Une gamme de miels typiques...

... produite au gré de la végétation saisonnière:

Parmi les ensembles floristiques cévenols cités dans le paragraphe précédent, notons que les prairies naturelles et les forêts représentent, avec la flore des bords de ruisseaux, les principales ressources des abeilles. La flore mellifère et pollinifère qui se développe sur ces espaces au cours de la saison (printemps, début été et été/fin d'été) donnent une gamme variée de miels typiques de cet ensemble floristique cévenol. La spécificité des miels des Cévennes provient de leur spectre pollinique et donc de la concomitance de paramètres climatiques et géomorphologiques déterminant les ensembles floristiques présents à un moment et dans une unité paysagère donnée. La gamme des miels des Cévennes peut se décliner ainsi au cours de la saison:

- les miels de printemps: bruyère blanche (sur les versants secs) et acacia (dans les vallons). En plus des pollens majoritaires d'acacia (pour le miel d'acacia) et de bruyère blanche (pour le miel de bruyère blanche), se trouveront entre autres des pollens de saule, d'aulne, de noisetier, de pissenlit et de buis, qui sont les premières végétations visitées par les abeilles sur les prairies naturelles ou cultivées ou bien sur les bas de versants secs (pour les cistes notamment).

- les miels de début d'été plus ou moins marqués par la floraison des châtaigniers: miel polyfloral des Cévennes, miel de châtaignier, miel de framboisier (plus en altitude), miel de bruyère cendrée et miel de ronce. Selon la proximité d'une floraison de châtaigniers et compte tenu de l'abondance de pollen produit par cet arbre et de son attractivité pour les abeilles, les miels de début d'été des Cévennes sont souvent marqués par une importante présence de pollens de châtaignier. Se trouvent également des pollens de bruyère cendrée, de ronce, de framboisier... Les poiriers et les pommiers sont également en fleurs au mois de juin dans les vallons et leurs pollens peuvent donc se retrouver dans certains miels.

- les miels de fin d'été: on trouve plus particulièrement à cette période de l'année le miel de callune. Ces miels peuvent encore être marqués par la présence de pollen de châtaignier mais se composeront également de pollens de callune et de bruyère cendrée.

- le miellat de sapin: le miellat n'est pas issu du nectar de fleurs mais d'exsudats de pucerons. A ce titre, la production de miellat de sapin dépend de la présence de cet insecte qui peut apparaître dès début juin jusqu'à octobre.

... produite sur une flore spécifique des Cévennes:

Seuls les miels issus de la flore caractéristique des Cévennes sont reconnus comme des miels des Cévennes. La gamme peut se distinguer dans différents sous-ensembles :

Basés majoritairement sur le caractère acide des sols des Cévennes:

- les miels à composante de châtaignier: arbre se développant uniquement sur des sols de type acide ;
- les miels de bruyères (calluna ou erica), plante caractéristique de sols pauvres de type siliceux, ensoleillés et bien drainés.

Basés sur la géomorphologie et sur l'histoire humaine du territoire (lieu d'élevage transhumant pendant de nombreuses générations qui a permis d'ouvrir des espaces de pelouses qui se sont refermés et sont parfois en cours de recolonisation par des plantes comme les ronces ou par des plantations de sapins et autres conifères) :

- les miels de ronces, miellat de sapin et miel d'acacia (arbre qui s'est développé prioritairement sur des sols pauvres en calcaire et sur des terrains pauvres depuis le XVIIème siècle en Europe). On notera que ces différentes espèces florales sont à la fois adaptées aux conditions géomorphologiques et climatiques des Cévennes et témoins en partie de l'histoire agricole du territoire.

Par contre, d'autres espèces de plantes telles que le tournesol, le colza, la luzerne et la lavande ne sont pas spécifiques de la zone « Cévennes » et ne peuvent donc pas donner lieu à l'utilisation de la dénomination "des Cévennes". Les pollens de ces plantes ne peuvent être présents qu'à l'état de pollens isolés et ceux des fruitiers, à l'état de pollens d'accompagnement.

Les pollens présents dans le miel sont des marqueurs du milieu floristique. **L'analyse pollinique permet de déterminer l'origine florale d'un miel et parallèlement, d'exclure de l'appellation les miels non**

spécifiques (riches en pollens issus de grande culture par exemple) et donc de garantir la typicité des miels analysés. Les références des miels monofloraux et polyfloraux existantes en laboratoire seront la base pour les analyses d'identification du produit.

... intégrée dans les circuits de transhumance des apiculteurs :

La transhumance est une pratique qui consiste à déplacer les ruches par groupe (rucher) au cours de l'année afin de doter les colonies de conditions optimales de production. Ces transhumances se font, à l'image des pratiques traditionnelles d'élevage des ruminants de la plaine à la montagne puis de la montagne à la plaine.

Les transhumances de colonies d'abeilles sont réalisées pour deux objectifs principaux:

- la production de miels variés au cours de la saison.
- la mise en conditions "douces" pour l'hiver.

Les Cévennes constituent des lieux privilégiés de transhumance pour les apiculteurs, en raison de la diversité de la flore mellifère et de ses paysages préservés (absence de monocultures à risque). Le circuit de transhumance pour les apiculteurs passe le plus souvent par l'aire de l'IGP et ce, quel que soit le lieu d'implantation de la miellerie, si ce n'est un éloignement géographique trop important de l'aire (la distance miellerie - lieu de transhumance n'excède pas 250-300 km, avec une moyenne d'éloignement de l'ordre de 50-100 Km).

Le circuit de transhumance, qui suit les cycles de floraison régionaux, peut par exemple se présenter comme suit :

- L'hivernage des colonies se fait majoritairement en dehors de l'aire IGP « Miel des Cévennes » en zone de garrigues, à de faibles altitudes pour profiter de la reprise végétale précoce, et de conditions hivernales plus douces.
- Les premières transhumances se font en fonction des floraisons printanières : romarin, garrigues, thym en plaine puis bruyère blanche, acacia dans l'aire géographique 'Cévennes' puis parfois quelques miellées sur les Causses (thym).
- Ensuite, lorsque les fleurs de garrigues sont « séchées » par le soleil, les apiculteurs mènent les colonies dans l'aire IGP, où l'on trouve des floraisons des vallées cévenoles à sols acides où se succèdent au cours de la saison et au fur et à mesure des transhumance vers les altitudes les miellées polyflorales d'été, de châtaignier, de bruyère cendrée, de framboisier, polyfloral de montagne, de sapin et de callune.
- Enfin, les colonies redescendent courant de l'automne pour profiter, en zone de garrigues, de la floraison tardive de l'arbousier.

Un miel à forte réputation

La qualité du « miel des Cévennes », très prisée du consommateur, est permise grâce à la flore spécifique des sols acides des Cévennes, mais aussi au savoir-faire de l'apiculteur, véritable gestionnaire de terroirs de production de miel. Ces miels spécifiques sont reconnus par les apiculteurs qui les différencient systématiquement dans leurs gammes de produits et ce depuis plusieurs générations. Par ailleurs, c'est également un produit reconnu par les consommateurs, compte tenu de la réputation du terroir cévenol fondée sur ses milieux naturels protégés et ses châtaigneraies ancestrales.

L'usage du nom « Cévennes » est en effet attesté dans le Gard, la Lozère ou l'Ardèche : dès les années 1950, il existe une renommée des miels dits de pays, ou parfois « des Cévennes ». La fréquentation traditionnelle de l'arrière-pays cévenol par les habitants de la plaine languedocienne, l'idée d'une montagne-refuge et les premières formes du tourisme, favorisent probablement une certaine reconnaissance de ces miels des Cévennes, avant que se multiplient les arrivées de citadins et autres néo-ruraux, vagues successives entamées dès l'après 1968 et relayées jusqu'à aujourd'hui. A la fin des années 1970 et au début des années 1980, on relève dans les concours locaux de miels une catégorie « miels toutes fleurs » avec trois déclinaisons : « Montagne », « Causses » et « **Cévennes** ».

Le miel des Cévennes est ainsi référencé aussi bien chez les apiculteurs, que dans les lieux de commercialisation tels que des grandes surfaces, des boutiques et des marchés, que dans les recettes gastronomiques des cartes de grands restaurants de la région.

Quelques exemples explicitant cette réputation figurent en annexe.

C LIEN CAUSAL ENTRE AIRE GÉOGRAPHIQUE ET QUALITÉ SPÉCIFIQUE

La spécificité de l'IGP « Miel des Cévennes » repose sur une combinaison de facteurs naturels et humains. En effet le « miel des Cévennes » est à la fois à l'image de la diversité et de la complexité des origines florales et des paysages cévenols et à des savoir-faire spécifiques liés à la connaissance et à la valorisation de ces milieux. La pratique apicole (savoirs "écologiques", connaissance sur la conduite des ruches, compétences sur la qualification qualitative des arômes des miels), permet aux apiculteurs, qui sont de très fins connaisseurs du milieu naturel, et notamment de la végétation, d'être continuellement à la recherche de zones spécifiques appropriées, de sites de miellées pour obtenir certains types de miel.

Cette volonté est exacerbée dans le cas des apiculteurs transhumants : la recherche porte sur des zones végétales spécifiques, qui mettent en valeur toutes les caractéristiques de « Miel des Cévennes ». C'est là une dimension à la fois « humaine » (les savoir-faire) et « naturelle » de ce terroir, marquée par l'importance de la végétation, elle-même très liée aux conditions climatiques et pédologiques. Dans cette affaire, le châtaigner occupe une place importante, mais ce n'est pas la seule espèce végétale recherchée et l'IGP porte d'ailleurs sur différents types de miels floraux.

- Un lien historique: une production qui s'inscrit dans l'histoire de la région

Différentes sources, écrits et témoignages couvrant la zone IGP, attestent de la présence des abeilles et de la production de miels dans ce terroir de façon traditionnelle, à partir de ruches directement taillées dans les troncs de châtaigner : on parle de « ruchers troncs », appelés aussi bruscs (patois cévenol). Ces ruches troncs étaient confectionnées localement et leur utilisation nécessitait une pratique particulière notamment pour la récolte et l'extraction du miel mais ne permettait pas d'obtenir de forts rendements à la ruche. Cette tradition est encore présente dans les mémoires comme le relatent ces extraits d'entretiens avec des anciens paysans cévenols (cf. annexe 2).

Aujourd'hui, les ruchers troncs sont conservés dans quelques exploitations pour témoigner d'une activité traditionnelle mais ne participent plus à la production apicole commercialisée, si ce n'est à titre patrimonial. Le matériel et les méthodes anciennes ont fait place à des ruches modernes, et l'apiculture peut de nouveau se développer après une longue période de déclin. En passant de la ruche tronc qui permet de récolter 3 à 4 kg par ruche à la ruche à cadres sédentaire qui produit en moyenne 10 kg de miel, et aux récoltes successives produites en suivant les miellées (transhumance) qui permettent de produire de 20 à 30 kg en moyenne, l'apiculture est devenue une activité économique viable. De jeunes apiculteurs peuvent ainsi s'installer pour développer une activité agricole passionnante et technique qui n'exige pas une assise foncière trop importante. L'enfumoir permet à un apiculteur seul de visiter un rucher et l'extraction en miellerie équipée de matériel performant permet de récupérer le produit en garantissant la conservation de ses qualités originelles.

Le miel des Cévennes est un produit traditionnel de la zone et constitue aujourd'hui une ressource économique non négligeable pour le secteur rural. De la production traditionnelle dans les ruches troncs, le savoir-faire a évolué au cours du temps vers l'utilisation de ruches à cadre et le développement de circuits de transhumance permettant de développer une profession apicole majeure qui propose un « miel des Cévennes » toujours caractéristique du milieu naturel et préservé cévenol que les apiculteurs souhaitent valoriser au travers d'une IGP.

- Un lien naturel: une géographie qui façonne une gamme spécifique de miels

La spécificité du miel des Cévennes est fondée sur la spécificité de la flore butinée par les abeilles de cette zone. La flore est radicalement différente selon qu'elle se trouve sur un sol calcaire ou acide. Ainsi la spécificité de l'aire géographique repose sur la présence de flore typique des sols de type acide, dans un climat de convergence méditerranéen et montagnard. L'autre spécificité des Cévennes est son caractère de territoire ayant subi un fort exode rural avec aujourd'hui des paysages témoins de ces évolutions humaines : une nouvelle économie du bois développée depuis plusieurs décennies avec notamment les plantations de sapins, pins, épicéas, et des espaces d'anciens parcours d'élevage en fermeture (mais aussi parfois en reconquête) avec le développement d'espèces floristiques, telles que les ronces.

Le lien au terroir dans le cas de la production mellifère est automatique puisque le produit est issu du butinage des plantes de ce territoire par les abeilles. Le nectar ou le miellat, une fois prélevé est enrichi et subit des transformations dans le jabot des abeilles avant d'être entreposé dans les alvéoles des cadres qui sont fermées d'une pellicule de cire lorsque le miel est à maturité. Toutes les opérations que l'apiculteur va réaliser par la suite consistent à prélever ce miel en préservant ses qualités naturelles.

Les miels IGP « Miel des Cévennes » proviennent du nectar ou du miellat butiné par les abeilles sur les plantes de la zone, naturelles ou cultivées - si cette culture est une culture traditionnelle : cas du châtaignier. Les emplacements sont localisés dans la zone « Cévennes » et les abeilles butinent les sources mellifères dans un rayon d'environ 3km autour du rucher. La zone IGP est localisée dans l'arrière pays, zone de déprise agricole : les principales activités agricoles concernent notamment la culture du châtaignier (miellée autorisée), l'élevage bovin sur prairies naturelles (autorisées) et l'élevage ovin en parcours naturels. On trouve également quelques vergers de pommiers et la culture de l'oignon doux dont les pollens apparaissent parfois dans certains miels de printemps des Cévennes.

La production de nectar est totalement fonction des plantes. Dans une région donnée, les facteurs édaphiques (sol) et climatiques déterminent la flore et donc la production potentielle de nectar. Les précipitations, la température et l'ensoleillement affectent les plantes et donc déterminent la production réelle de nectar. Ainsi, concernant la production du miel en Cévennes, la spécificité du produit s'explique par un climat méditerranéen/montagnard et par une nature de sols acides à l'origine du développement d'une flore typique, et donc de miels caractéristiques de cette zone.

9 – Structure de contrôle

L'organisme chargé du contrôle de l'IGP est :
CERTIPAQ, 44 rue la Quintinie – 75015 Paris.
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

Organisme certificateur agréé par l'INAO et accrédité par le COFRAC sous le n°5-0057, conforme à la norme EN 45011.

10 - Etiquetage

L'étiquetage des produits sous IGP « **Miel des Cévennes** » suivra la procédure suivante :

- **Etiquette personnelle de l'opérateur**

Un exemple d'étiquettes d'opérateur est présenté en annexe 8.

- **Contre étiquette collective : éléments relatifs à la l'Indication Géographique Protégée**

Les miels IGP sont étiquetés de manière spécifique, identifiés par rapport au produit non IGP par l'usage d'une contre étiquette, en complet accord avec l'organisme certificateur et l'INAO.

Mise à disposition par le Groupement, la contre étiquette collective contient les informations suivantes :

- La dénomination : « **Miel des Cévennes** »
- Logo et/ou mention IGP

- Appellation florale

En plus de la dénomination « **Miel des Cévennes** », une mention complémentaire pourra être apposée sur l'étiquette du producteur pour préciser l'appellation florale, si cette appellation est conforme à la flore typique des Cévennes.

11 - Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales

ETAPE	POINT A CONTROLER		METHODES D'EVALUATION
Installation des ruches sur la zone de production	Lieu d'implantation des ruchers	Implantation dans la zone IGP Miel des Cévennes	Contrôle documentaire : - Déclaration interne au Groupement - Registre d'élevage - Liste des communes dans la zone IGP - Référentiel IGP - Contrôle aléatoire sur site
Contrôle produit	Teneur en eau du miel (à l'extraction)	$\leq 19\%$ pour tous les miels et $\leq 21\%$ pour le miel de callune	Mesure de la teneur en eau avant extraction Plan de prélèvement pour l'analyse de la teneur en eau en fin de l'année de production
Contrôle produit	Teneur en HMF	≤ 15 mg / kg pour tous les miels entre août et décembre de l'année de production, sauf pour le miel de bruyère callune ≤ 15 mg / kg pour le miel de bruyère callune entre octobre et décembre	Plan de prélèvement pour l'analyse de l'HMF en fin de l'année de production
Contrôle produit	Origine florale	Conforme à l'origine florale dont il se prévaut	Plan de prélèvement pour l'analyse pollinique en fin d'année de production

ANNEXES

Annexe n° 1 - Les Textes de références

Annexe n° 2 - Définitions, abréviations et sigles

Annexes n° 3 - Cartographie de la zone

Annexe n° 4 - Méthode de vérification de la teneur en eau

Annexe n° 5 - Liste des méthodes de déshumidification

Annexe n°6 - Méthode d'analyse de la teneur en HMF

Annexe n° 7 - Justification de la DLUO

Annexe n° 8 - Etiquettes

Annexe n° 9 - Exemples et témoignages sur la réputation du Miel des Cévennes

Annexe n° 10 - Registre d'élevage - cahier de miellerie – cahier de comptabilité matière et produit

Annexe n° 11 - Sources consultées pour l'établissement du référentiel