

DOCUMENT UNIQUE

« Miel des Landes »

N° UE: [réserve UE]

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Miel des Landes »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Miel des Landes » est

- monofloral :
 - Miel d'acacia, robinier faux-acacia (*Robinia pseudoacacia*)
 - Miel d'arbousier (*Arbustus unedo*)
 - Miel de bourdaine (*Rhamnus frangula*)
 - Miel de bruyère cendrée (*Erica cinerea*)
 - Miel de callune (*Calluna vulgaris*)
 - Miel de châtaignier (*Castanea sativa*).
- polyfloral, produit à partir d'un cortège d'espèces florales caractéristiques de l'aire géographique, sans prépondérance d'une variété florale et pouvant contenir du miellat.

Il peut être présenté liquide, crémeux, ou solide.

La structure du miel est homogène.

La teneur maximale en HMF du « Miel des Landes » est de :

- 15mg/kg pour tous les miels

jusqu'à la fin de l'année civile de production.

Passée la fin de l'année civile de production, la teneur maximale autorisée est de :

- 25 mg/kg pour tous les miels,
- 35 mg/kg pour le miel de bruyère cendrée.

La teneur maximale en eau du « Miel des Landes » est de :

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

Caractéristiques organoleptiques

Description sensorielle des « Miels des Landes » monofloraux :

Miels	Couleur	Odeur	Goût
<i>Acacia</i>	Incolore à jaune très clair	Douce, subtile, légère et florale	Délicat et suave avec des notes de fleurs blanches
<i>Arbousier</i>	Ambre clair, beige à ambrée	Herbacée, fraîche, avec des notes phénoliques (marc de café, cacao pur)	Saveur très amère, semblable à l'odeur mais en plus accentué
<i>Bourdaine</i>	Marron clair, à brun roux	Expressif, mélange équilibré de fruits mûrs, notes animales et balsamiques	Arômes intenses, riches et complexes, épicés avec notes chaudes de caramel
<i>Bruyère cendrée</i>	Ambre clair à brun foncé	Fleurs séchées, cuir et réglisse	Arômes complexes, boisés, parfum d'amande, avec une petite amertume
<i>Callune</i>	Brun-rouge, sombre, reflet roux	Très intense et persistante, notes boisées et animales	Arômes intenses et très persistants, notes chaudes et épicées, légère amertume
<i>Châtaignier</i>	Brun foncé à rougeâtre	Forte et pénétrante, mélange boisé, notes de caramel et de cuir	Amertume prononcée, rappel exacerbé des odeurs. Miel tannique, astringent, très persistant

Description sensorielle des miels polyfloraux :

Les miels polyfloraux, produits à partir d'un cortège d'espèces florales de l'aire géographique, sans prépondérance de l'une d'entre elles, ont des caractéristiques organoleptiques variables et complexes qui dépendent de la nature des fleurs butinées et de la période de récolte.

En début de saison, les floraisons d'acacias et de ronces apportent de la douceur et des notes fruités aux miels polyfloraux. Durant l'été, les châtaigniers offrent des saveurs chaudes et notes boisées ainsi qu'une légère amertume, et donne ainsi des miels plus expressifs. A la même saison les bourdaines et bruyères cendrées en fleurs amènent un aspect crémeux au produit ainsi que des notes fruitées, de fleurs sèches et de caramel. Enfin, la présence de miellat apporte des arômes plus boisés et épicés sur fond de fruits secs.

Caractéristiques méliko-palynologiques

Les dix pollens suivants : arbousier, bourdaine, bruyère cendrée, callune, châtaignier, genêt, lierre, robinier pseudo-acacia, ronce et saule sont des marqueurs de l'aire géographique de l'IGP. Le « Miel des Landes » contient au moins un de ces pollens en proportion dominante ou d'accompagnement.

Certains miels d'acacia peuvent ne pas contenir de pollens dominants ou d'accompagnement. Dans ce cas, au moins un des marqueurs polliniques doit se retrouver en pollen isolé.

Les pollens de fleurs de grandes cultures nectarifères ne sont admis qu'à l'état de pollens isolés (inférieur à 15% du spectre pollinique).

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Le « Miel des Landes » est exclusivement produit à partir de miel récolté dans des ruchers implantés sur l'aire géographique définie. Les étapes d'extraction, de stockage et de conditionnement peuvent être réalisées en dehors de l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage doit contenir les indications suivantes : Nom et adresse de l'organisme de contrôle précédé de la mention « certifié par »

Il peut être fait référence à une appellation florale déterminée si le miel provient bien, de façon prépondérante, de l'espèce florale indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et polliniques.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

L'aire géographique de l'IGP « Miel des Landes » correspond au département des Landes dans son intégralité et au territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG)

Gironde (33) : Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, (Le) Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Blaignan, Blanquefort, Bommès, Bourideys, Brach, Brannens, (La) Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Cantenac,

Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquèques, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goulade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, (Le) Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogeats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, (Le) Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origine, Parempuyre, Pauillac, Pessac, (Le) Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, (Le) Porge, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Sainte-Hélène, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, (Le) Taillan-Médoc, Talais, Talence, (Le) Teich, (Le) Temple, (La) Teste-de-Buch, Toulence, (Le) Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, (Le) Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon, Virelade.

Lot-et-Garonne (47) : Allons , Ambrus , Antagnac , Anzex , Barbaste , Beauziac , Boussès , Casteljaloux , Caubeyres , Damazan , Durance , Fargues-sur-Ourbise , Houeillès , Labastide-Castel-Amouroux , Lavardac , Leyritz-Moncassin , Mézin , Mongaillard , Pindères , Pompiey , Pompogne , Poudenas , Poussignac , Réaup-Lisse , (La) Réunion , Saint-Léon , Saint-Martin-Curton , Saint-Pé-Saint-Simon , Saint-Pierre-de-Buzet , Sainte-Maure-de-Peyriac , Sauméjan , Sos , Villefranche-du-Queyran , Xaintrailles.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Le « Miel des Landes » présente des qualités organoleptiques singulières et reconnues qui fondent sa spécificité et sont l'expression du territoire, où la richesse de la flore mellifère adaptée au sol sableux s'associe au savoir-faire des apiculteurs acquis et transmis depuis de longues années.

Cette production de miels très étalée au fil des saisons, aux identités gustatives marquées, vient valoriser la flore spontanée originale de l'aire.

L'aire géographique est située sur le plateau sédimentaire landais caractérisé par son sol sablonneux. Elle forme un vaste triangle qui longe la côte Atlantique du sud du département des Landes jusqu'à la pointe de Grave en Gironde, en partie bordé par la Garonne au nord.

Le climat tempéré océanique offre des températures douces, une faible amplitude thermique avec des hivers peu rigoureux et des précipitations relativement abondantes, bien réparties au long de l'année, malgré des pluies moins fréquentes en été.

Du point de vue géo-pédo-morphologique, au nord de l'Adour, l'aire géographique possède une identité très marquée avant tout déterminée par son histoire géologique.

Elle s'étend essentiellement sur des dépôts éoliens de l'ère quaternaire formés de sable. Ces paysages singuliers sont caractérisés par des sols à dominante très sableuse présentant une acidité exceptionnelle (pH allant de 4.5 et 5.5). Les secteurs plats ou bas présentent fréquemment une couche pédologique imperméable nommée alios, qui empêche l'eau de bien s'écouler. En opposition, en station haute ou en pente, le sable permet un bon drainage de par sa porosité. Ainsi les sols de ce secteur présentent des caractéristiques hydriques très variées. La richesse des sols en matière organique varie également de façon importante.

Au sud de l'Adour, les communes landaises présentent une géologie d'origine détritique due à l'érosion des Pyrénées et offrent un paysage collinaire. Les sols variés, le relief et l'occupation humaine induisent une grande diversité de biotopes.

La végétation est adaptée aux caractéristiques climatiques et édaphiques de l'aire. Dans la zone sableuse située au nord de l'Adour, les caractéristiques climatiques et pédologiques contrastées ont conduit au développement d'une flore très spécifique ayant su s'adapter notamment à ces différentes conditions hydriques et à l'acidité du sol. A la mosaïque de sols et de topoclimats correspond une mosaïque de cortèges floristiques qui cohabitent principalement avec une essence forestière, le pin maritime, cultivée sur la majorité du territoire. Parmi celles-ci on rencontre des plantes à fort potentiel mellifère comme la bourdaine sur les faciès humides ou la bruyère cendrée et la callune sur les sols secs. La diversité des associations végétales permet également aux abeilles de bénéficier d'une source de pollen utile au développement de la colonie. Sur la bordure ouest de l'aire, la zone côtière avec son milieu dunaire et son climat spécifique, permet le développement d'un arbuste prisé des abeilles : l'arbousier, et d'un cortège floristique particulier.

Au sud de l'Adour, dans les coteaux détritiques, les milieux variés sont favorables au développement de nombreuses espèces d'intérêt apicole, principalement des feuillus (châtaignier, robinier, aulne, saule, chêne) ou d'espèces de sous-bois comme la ronce.

Les caractéristiques climatiques et la diversité des cortèges floristiques induisent une autre spécificité de l'aire qui est l'étalement conséquent des floraisons et donc de la production. La période de floraison débute dès avril avec les zones d'acacias les plus précoces et se termine tardivement avec la callune en automne et l'arbousier en hiver, ce qui est une spécificité remarquable.

Les apiculteurs possèdent une très bonne connaissance de ce milieu naturel spécifique. Ils choisissent ainsi, d'année en année, les meilleurs emplacements, qu'il s'agisse de ruchers fixes ou transhumants, en fonction des types de miel recherchés. Au fil de la saison et en fonction des conditions météorologiques, les apiculteurs peuvent, soit transhumer leurs colonies d'emplacement en emplacement, soit choisir un lieu fixe pouvant permettre l'enchaînement de plusieurs miellées. Acquise et transmise par les apiculteurs au cours du temps, la connaissance précise de ce milieu singulier permet de valoriser la richesse de la flore mellifère landaise via une large gamme de miels.

L'étalement des floraisons et les gradients météorologiques au sein de l'aire demandent une gestion spécifique du cheptel. Typiquement un rucher implanté au sud de l'Adour permettra un démarrage plus précoce des colonies grâce aux saules, acacia et autre feuillus. A l'inverse un rucher implanté en landes sèches sur la fin de saison offre à l'apiculteur la possibilité de maintenir un cheptel productif très tardivement. En

zone forestière, les pratiques sylvicoles conditionnent également les milieux. Les coupes, nettoyages ou éclaircissements modifient la flore du sous-bois (accès à la lumière, destruction mécanique, etc.). Les parcelles forestières ne sont donc pas figées, ce qui demande aux apiculteurs une adaptation régulière de leurs emplacements de ruchers.

L'importance du savoir-faire de l'apiculteur pour la production de miels prend également toute sa place dans le travail en miellerie. L'extraction du miel de callune, dont la texture gélatineuse unique (phénomène de thixotropie), rendu possible uniquement par l'utilisation d'un appareillage spécifique, la picoteuse, en est une parfaite illustration. Sur ce même miel le taux d'humidité élevé demande également une vigilance particulière au moment du stockage et conditionnement.

La spécificité du « Miel des Landes » réside dans la production très étalée d'une large gamme de miels, ayant chacun une identité gustative marquée.

La première partie de saison, offre des miels dominés par des arômes suaves, doux et fleuris ou fruités présentant des textures fluides comme les miels d'acacia, de bourdaine ou les miels polyfloraux marqués par de la ronce ou du miellat. Avec l'arrivée du miel de châtaignier en juin cette tendance s'inverse pour laisser place à des miels au caractère plus affirmé. Ces miels estivaux ou de fin de saison, sont caractérisés par des arômes puissants, de type boisé, de fleurs séchées et animal comme pour les miels de bruyère cendrée et callune ou marqués par une amertume typique des miels de châtaignier et d'arbousier.

Des écrits très anciens, remontant au XII^{ème} siècle, témoignent de l'importance de l'apiculture sur le territoire ainsi que des pratiques apicoles passées. Les produits de la ruche assuraient un revenu subsidiaire aux paysans apiculteurs mais faisaient aussi l'objet d'importants échanges commerciaux bien au-delà du territoire. A partir des années 1950, les habitudes et modes de vie évoluent, se modernisent et l'apiculture familiale, très présente jusqu'alors s'efface peu à peu pour laisser place à une apiculture professionnelle ou semi-professionnelle.

La réputation ancienne des miels produits dans les Landes, couramment appelé « Miel des Landes » ou plus rarement « Miel des Landes de Gascogne » et « Miel de la forêt des Landes », a perduré jusqu'à nos jours. Pour le consommateur, elle fait référence à des produits typés et de qualité, les miels de l'aire détiennent d'ailleurs de beaux palmarès en concours (Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, Concours Général Agricole, Concours des Miels de France, etc.). Dans ce territoire où la gastronomie tient une place essentielle, le miel est un produit incontournable, valorisé dans la cuisine traditionnelle ou plus contemporaine. Pour exemple, on trouve le miel de callune des Landes à la carte du chef étoilé Christophe Dupouy (2014) et celui d'arbousier des Landes au menu du restaurant gastronomique la Villa Mirasol (2019). Aujourd'hui la qualité du « Miel des Landes » est reconnue au-delà des frontières du territoire, comme le montre la mise à l'honneur des miels de bruyère et de bourdaine des Landes dans la gamme parisienne prestigieuse Hédène ou du miel de Châtaignier des Landes dans la boutique Famille Mary à Nancy . Le miel de callune des Landes a aussi été sélectionné comme produit remarquable dans le « Le grand guide Slow Food des produits du terroir français », paru en 2018.

Sur l'aire géographique, la richesse de la flore mellifère et le climat favorable, assure une longue période de productivité du cheptel. Le choix des meilleurs emplacements, avec ou sans transhumance des ruchers, et des pratiques apicoles spécifiques permettent ainsi la production de ce large éventail de « Miel des Landes ».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)