

# Document unique

«Miel des Landes»  
N°UE: PGI-FR-03002

## 1. DÉNOMINATION(S) PGI

«Miel des Landes»

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

### 3.1. Code de nomenclature combinée

- 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS
- 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS  
0409 - Miel naturel

### 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 :

- 12mg/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 :

- 18,5% 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>Bourdainne</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, 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).

Le tableau ci-dessous présente les pollens les plus fréquemment trouvés dans les «Miel des Landes». Ces pollens se retrouvent selon des associations et proportions variables.

Miels	Pollens dominants(>45%)	Pollens d'accompagnement(15%-45%)
<i>Acacia</i>		robinier faux-acacia,crucifères
<i>Arbousier</i>	arbousier,genêt	arbousier,lierre,type genêt
<i>Bourdaine</i>	bourdaine,châtaignier,rhamnaccées	bourdaine,châtaignier,type genêt
<i>Bruyère cendrée</i>	bourdaine,bruyère cendrée, châtaignier	châtaignier,bourdaine,bruyère cendrée,crucifères, rhamnaccées,trèfle blanc
<i>Callune</i>	bruyère cendrée,callune, châtaignier,type genêt	bruyère cendrée,callune,châtaignier,lierre,type genêt
<i>Châtaignier</i>	châtaignier	

### 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 sur 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'AIRE GÉOGRAPHIQUE

### Gironde(33):

Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arzac, 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, Léogéats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Lustrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Maseilles, 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'Ilac, 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, Pompiéy, 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-Queyrac, Xaintrailles.

## 5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre le «Miel des Landes» et son aire géographique repose sur les caractéristiques du produit, son lien avec les facteurs naturels et humains, et **sa** réputation **du produit**. Sa spécificité **du «Miel des Landes»** réside dans la production très étalée d'une large gamme de miels, issue d'une **longue** succession de miellées, valorisant les ressources florales non cultivées de l'aire.

Le «Miel des Landes» présente des ~~qualités caractéristiques~~ organoleptiques singulières ~~associées à un niveau de conservation et reconnues~~ une fraîcheur qui fondent sa ~~spécificité~~ réputation. Elle ~~et~~ sont l'expression du territoire, où la richesse de la flore mellifère spécifique et adaptée ~~au~~ à l'acidité du sol sableux, s'associe au savoir-faire des apiculteurs acquis et transmis depuis de longues années. ~~Le «Miel des Landes» est réputé pour ses qualités optimales de conservation et de fraîcheur.~~

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.

### Facteurs naturels

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 elles-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.

### Facteurs humains

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~~ ils peuvent, soit transhumer leurs colonies d'emplacement en emplacement, soit choisir un lieu fixe pouvant permettre l'enchaînement de plusieurs miellées. Acquis 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. ~~U~~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 parfaitement illustration. Sur ce même miel le taux d'humidité élevé demande également une vigilance particulière au moment du stockage et conditionnement.

### Spécificité du produit

~~Les facteurs naturels associés au savoir-faire de l'apiculteur transparaissent dans les caractéristiques physico-chimiques et mélioso-palynologiques de la gamme de « Miel des Landes ». Il en résulte des indicateurs de la qualité et des spectres polliniques spécifiques du « Miel des Landes » qui se traduisent de la manière suivante~~

Le « Miel des Landes » est produit par les abeilles à partir du nectar et du miellat qu'elles prélèvent sur la flore spontanée de l'aire.

La spécificité est liée à des indicateurs physico-chimiques de qualité ainsi qu'à des caractéristiques mélioso-palynologiques et sensorielles remarquables :

- une faible teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), qui est un signe de fraîcheur et du respect du produit lors de l'extraction ou du conditionnement du miel. Ainsi ~~le « Miel des Landes »~~ il se caractérise par des taux de HMF inférieurs ou égaux à 12 mg/kg pour tous les miels jusqu'à la fin de l'année civile de production. Passée la fin de l'année civile de production, ces niveaux de HMF autorisés sont de 25 mg/kg pour tous les miels à l'exception du miel de bruyère cendrée où la teneur maximale autorisée est de 35 mg/kg.
- une teneur en humidité peu élevée, pour favoriser ~~la~~ bonne conservation ~~du « Miel des Landes »~~, lors de son stockage et de sa commercialisation. Tous les miels ont ainsi un taux d'humidité inférieur ou égal à 18,5 % à l'exception du miel de callune qui peut atteindre 21 %.
- ~~le « Miel des Landes » se distingue d'autres miels produits dans d'autres zones géographiques grâce à 10 pollens marqueurs du cortège floristique propre à l'aire, dont au moins un se retrouve en proportion dominante ou d'accompagnement, et qui le distinguent d'autres miels produits dans d'autres zones géographiques.~~ Certains miels d'acacia peuvent ne pas contenir des marqueurs polliniques dans ces proportions. Dans ce cas, au moins l'un d'eux doit se retrouver en proportion isolé. ~~Ce spectre pollinique reflète également la flore sauvage dont sont issus les « Miels des Landes » puisque les pollens d'espèces nectarifères cultivées ne sont admis qu'à l'état de pollens isolés.~~
- des pollens d'espèces nectarifères cultivées admis uniquement à l'état de pollens isolés, le « Miel des Landes » étant produit à partir de la flore spontanée de l'aire.

La succession des miellées du printemps jusqu'au début de l'hiver, explique la richesse de miels obtenus. La gamme de ~~miels « Miel des Landes »~~ présente un gradient d'intensité et de complexité aromatique. Le printemps offre des miels dominés par des arômes suaves et doux, de type fleuris ou fruités, souvent peu persistants 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 évolue pour laisser place à des miels au caractère plus affirmé. Ces miels estivaux et 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 jusqu'à l'arrivée du miel d'arbousier à l'amertume particulièrement persistante et marquée.

### Lien causal

Des écrits anciens, remontant au XII<sup>ème</sup> 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~~ du «Miel 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)~~ se retrouvent au menu de restaurants prestigieux. La dénomination apparaît aussi fréquemment sur les étiquettes de produits, tels que des boissons alcoolisées et pâtisseries. ~~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.~~ Sa qualité est largement reconnue comme le montre le référencement des miels de bruyère, de bourdaine ou encore de châtaignier des Landes en épiceries fines et boutiques spécialisées. -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.

La pédologie particulière, le climat océanique et la mosaïque paysagère, sont favorables au développement d'une flore spontanée spécifique et d'intérêt apicole. Ces facteurs naturels permettent l'enchaînement de nombreuses floraisons tout au long de l'année, générant une succession de miellées, réparties dans le temps et l'espace. Cela permet la production d'une large gamme de miels, des plus délicats aux plus puissants. La flore mellifère adaptée au contexte pédo-climatique et à l'activité forestière, permet la production du «Miel des Landes» signé par la présence de pollens marqueurs de l'origine géographique ainsi que par l'absence de pollen issu de culture nectarifère dans des proportions dominantes ou d'accompagnement.

Pour s'adapter au contexte pédo-climatique, les producteurs locaux ont développé des compétences, connaissances et techniques leur permettant la production du «Miel des Landes» avec un niveau de qualité maîtrisée sur une large gamme de miels monofloraux et polyfloraux. Des connaissances botaniques solides telle que la reconnaissance des essences locales, l'influence des conditions microclimatiques, les dynamiques de floraison ou les cycles végétatifs, doublées de capacités d'observation, d'anticipation et d'adaptation sont tout autant de compétences indispensables. Ces savoir-faire empiriques, affinés au fil des générations, assurent une exploitation optimale des ressources mellifères du territoire. Leur technicité se retrouve aussi en miellerie, où ils maîtrisent la teneur en eau pour en garantir la conservation, malgré l'hygrométrie élevée liée au climat océanique.

Pour conclure, le «Miel des Landes» aux qualités organoleptiques singulières et reconnues est l'expression du territoire, de la flore apicole qui le compose et du savoir-faire des apiculteurs.

~~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)